

Dr Alfred GOTTSCHALK

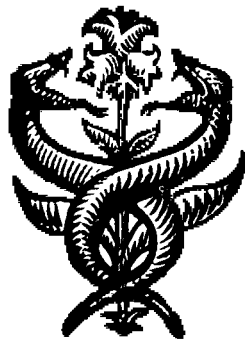
# Histoire de l'Alimentation et de la Gastronomie

depuis la Préhistoire jusqu'à nos Jours

Illustrations documentaires

TOME PREMIER

TOME DEUXIÈME



PARIS

ÉDITIONS HIPPOCRATE

Dépôt Général : LE FRANÇOIS, 91, Boulevard Saint-Germain

1948



## PRÉHISTOIRE

A quelle époque l'homme apparut-il sur la terre? En quel lieu? Mystères restés jusqu'ici insondables, perdus — c'est le cas de le dire — dans la nuit des temps!

L'Europe, l'Asie, l'Afrique, pour ne parler que du vieux continent, ont apporté des preuves d'une antiquité très reculée. On a trouvé, dans le sud de l'Angleterre (alors reliée au continent), des silex taillés, paraissant dater du pliocène, c'est-à-dire de la fin de l'âge tertiaire, et le squelette découvert à Pékin semble dater de la même époque. On admet pourtant, d'une façon générale, que ce fut au début de l'époque quaternaire, il y a environ 300.000 ans, que l'homme fit son apparition.

L'Europe jouissait alors d'un climat tropical; le problème de l'habitation ne se posait pas, l'homme vivait à l'intérieur des continents, dans des huttes de branchages, dont il ne reste évidemment aucune trace. Comme arme, il possédait des rognons de silex, grossièrement taillés, qu'on qualifie de « coups de poing » et dont certains furent sans doute emmanchés.

Le gibier, très abondant, formait une partie notable de l'alimentation, bien que certains prétendent que l'homme, frugivore à ses origines, ne devint carnivore qu'à la première période glaciaire, par suite de la rarefaction des végétaux, mais, dans les stations les plus anciennes, on trouve des ossements d'animaux, vraisemblablement dévorés.

En Europe, la première période de l'âge de la pierre taillée (paléolithique) est dite chelléenne, de Chelles (Seine-et-Marne) où l'on a trouvé des débris qui paraissent être les plus anciens.

C'est d'après le lieu de la découverte que l'on baptise les différentes étapes du paléolithique, souvent séparées par des milliers d'années.

L'étape suivante est dite acheuléenne (de Saint-Acheul, Somme). Le climat s'est considérablement refroidi et les hommes cherchent un refuge dans les cavernes (sans pourtant y habiter d'une façon permanente).

Dès l'époque moustérienne (Moustiers, Dordogne), survint une période glaciaire qui dura environ cent cinquante à deux cents siècles, après quoi les glaciers qui recouvraient sensiblement toute l'Europe commencent à diminuer.

Les hommes brachycéphales ont disparu, de l'Europe centrale tout au moins, et sont remplacés par une nouvelle race, dolichocéphale, moins prognathe, déjà plus cultivée, plus artiste, qui chasse à la lance, à la sagaie et bientôt avec des flèches à pointes de silex.

Aux époques solutréenne (Solutré, Saône-et-Loire) et aurignacienne (Aurignac, Haute-Garonne), la température s'élève de nouveau, les troupeaux de rennes émigrent vers le nord, d'autres espèces gagnent les régions de haute altitude, la chasse devient plus difficile, les hommes se rapprochent des rivages de la mer et se nourrissent, pour une grande part, de coquillages dont on a trouvé, notamment au Danemark, d'énormes tas qui ont longtemps exercé la sagacité des savants et qui ne sont que des restes de cuisine.

Les hommes savaient travailler l'os, l'ivoire, l'écaille, le bois de renne; ils s'éclairaient avec des lampes de

Pierre remplies de suif, usaient, pour boire, de pierres évidées ou de calottes craniennes. Le développement artistique va s'épanouir à la période magdalénienne (La Madeleine, Dordogne), apogée de la civilisation paléolithique qui tombera ensuite en décadence aux périodes touranienne, aziléenne (Mas d'Azil, Ariège), champignienne (Champigny, Eure); l'outillage se réduit et on ne trouve plus de productions artistiques.

De toute cette époque, nous ne possédons que des ouvrages artistiques : peintures murales, silex colorés, statuettes en terre, gravures sur bois de renne et, tout au plus, quelques rares débris et ossements trouvés dans les cavernes. Ce ne fut qu'en 1841 que Boucher de Perthes décrivit pour la première fois des silex travaillés en forme de tranchoirs, trouvés à Mendrecourt, près d'Abbeville; il rencontra d'ailleurs la plus complète incrédulité du monde savant; on le traita de rêveur, pour ne pas dire plus.

Jusqu'alors, l'humanité était dispersée en petites communautés, familles ou clans, isolées les unes des autres, que les hasards de la chasse ou des déplacements mettaient parfois en contact, et il y eut déjà des relations d'ordre commercial, comme en témoignent certaines substances, de nature magique ou utilitaire, trouvées à des distances, souvent énormes, de leur lieu de production.

Entre la fin du paléolithique et l'ère suivante, néolithique (âge de la pierre polie ou meulée) se trouve un hiatus de quelques millénaires; c'est la période mésolithique, d'une importance cruciale pour le développement de la civilisation. L'homme, qui vivait en quelque sorte à l'état de parasite, obligé de rechercher sa nourriture, s'avisa de la produire. Ce fut en Asie, d'où sont originaires nos principales céréales, que se firent sans doute

les premiers essais de culture, dans les terres alluvionnaires fertiles. Or, c'est à la période mésolithique que l'on trouve les premières sépultures d'hommes brachycéphales, venus pacifiquement d'Asie et qui sont à l'avant-garde de ceux qui apporteront les céréales à la génération suivante ; ce sont eux aussi qui ont importé le chien, premier animal domestiqué de notre continent, qui devint un précieux auxiliaire pour la chasse.

Nous sommes un peu mieux renseignés sur la période néolithique. Le climat s'est modifié et est à peu près celui de nos jours. Une nouvelle race, qu'on désigne sous le nom de Ligures, s'établit en Europe et devient sédentaire. il y a environ 10.000 ans.

Ces hommes s'installent au bord des lacs, dans des habitations bâties sur pilotis. Ce fut en 1851 que ces « palafittes » furent découverts au bord du lac de Zurich, par un instituteur, Johann. Aeppli.

Ces habitations ont presque toujours été détruites par le feu et les débris, tombés dans la vase, ont été conservés. grâce à leur carbonisation. Nous savons que ces lacustres savaient tisser des vêtements (la couture leur était inconnue), qu'ils fabriquaient de la poterie, que leur armement s'était perfectionné, qu'ils possédaient quelques instruments aratoires primitifs; ils pratiquaient l'élevage du chien, du porc, de la chèvre, du mouton, du bœuf des tourbières, animaux de taille plus petite que ceux de nos jours, venus d'Orient, le long de la vallée du Danube. On croit que cette domestication fut d'abord entreprise dans une idée religieuse, en vue de sacrifices; elle avait, en plus, l'avantage d'assurer une nourriture plus régulière, moins dépendante des aléas de la chasse; la pêche au harpon ou au filet de lin intervint également pour fournir le garde-manger. Malgré tout, l'alimentation

comme on le verra, reste encore en grande partie à base végétale.

A cette époque succéda l'âge du cuivre, puis celui du bronze (depuis le milieu du troisième millénaire jusqu'au début du IX<sup>e</sup> siècle avant notre ère); encore faut-il noter que l'usage des instruments en pierre se perpétua longtemps, concurremment avec ceux en métal. Les hommes revinrent aux habitations souterraines; des guerres incessantes eurent lieu; il se produisit de grandes migrations qui se perpétuent jusqu'à l'époque de Hallstadt (début de l'âge du fer). C'est l'époque des invasions celtiques venues du Jutland, de la Frise, des rives de la Baltique, qui apportent le culte druidique, qui édifient les monuments mégalithiques. Le fer est employé à divers usages, mais l'épée n'apparaît qu'à l'époque de La Tène (V<sup>e</sup> au II<sup>e</sup> siècle environ avant J.-C.).

Les néolithiques quittent même les rivages et, dans leurs canots primitifs qui ne possèdent pas encore de voiles, abordent aux îles les plus proches et aux continents voisins.

Deux événements d'une importance capitale pour l'humanité jalonnent ce long espace de temps. Tout d'abord, la création et l'utilisation du feu, qui donne naissance au « foyer », c'est-à-dire à la famille, à la vie en commun. Il y eut une longue période ante-historique sans feu; certes, l'homme connaissait cet élément, ne fût-ce que par les orages, si fréquents et si violents alors, par les éruptions volcaniques, par les combustions spontanées qu'on observe dans les régions pétrolifères (d'où dérive le mythe de Prométhée), mais il fallut de longs et pénibles efforts pour découvrir le moyen de créer le feu par le frottement de deux morceaux de bois (on en connaît au moins une dizaine de procédés); plus tard, la taille du

silex engendra le briquet. Pendant longtemps, pour éviter cette peine, on s'évertua à conserver le feu, acte quasi-religieux dévolu aux femmes qui, en cas de déplacement, emportaient les braises et les brandons. Le culte de Vesta, dans la Rome antique, garde le souvenir de cette époque que perpétue toujours encore la lampe qui brûle devant le tabernacle.

Une deuxième révolution, le mot n'est pas trop fort. à laquelle il a déjà été fait allusion et sur laquelle il faudra revenir, est le passage de l'état nomade à l'état sédentaire. C'est de l'agriculture que découle tout le développement ultérieur de la civilisation. Les peuples qui restèrent nomades, tout en s'adonnant à l'élevage ne dépassèrent jamais ce stade d'évolution, tandis que ceux qui se livrèrent à l'agriculture, même sans faire d'élevage, arrivèrent au plus haut degré de la civilisation.

---

## LES PREMIERS ALIMENTS DE L'HOMME

### ÉPOQUE PALÉOLITHIQUE

Pour tout ce chapitre, on a fait de nombreux emprunts à l'ouvrage capital, mais un peu touffu, du Dr A. Maurizio (*Histoire de l'alimentation végétale*, trad. par M. Gidon. Payot, Paris, 1932, in-8).

La théorie des trois étapes, selon laquelle l'homme aurait été d'abord chasseur, puis pasteur nomade avant de se stabiliser comme agriculteur, ne peut plus guère se défendre. En réalité, l'homme, à ses débuts, vécut de ramassage, de quête, de cueillette, la chasse n'intervenant que pour une faible part dans son alimentation.



A l'origine, dira Hippocrate, « l'homme a dû se contenter de ce qui suffit au taureau, au cheval, à tous les êtres en dehors de l'humanité, c'est-à-dire des simples productions de la terre : feuilles, fruits, herbes et foin. C'est par sélections successives que l'homme a appris à cribler, à monder, à macérer, à faire cuire, bouillir, rôtir, a composé des mélanges et tempéré par des substances plus faibles ce qui était fort et intempéré, se réglant en toutes choses sur la nature et sur ses forces ».

Dans le choix de leur nourriture, dit Maurizio, les animaux obéissent à des impulsions conformes à leur physiologie alimentaire, c'est-à-dire avec la valeur biologique des aliments.

C'est encore l'opinion de Darwin (*De la variation chez les animaux et les plantes*. T. II, p. 327) : « Nous devons probablement toutes nos connaissances sur les vertus et les usages des plantes au fait que l'homme ayant vécu, à l'origine, à l'état sauvage, a souvent été contraint par le besoin à essayer comme nourriture à peu près tout ce qu'il pouvait mâcher et avaler. »

Tout ce qui pouvait avoir une valeur alimentaire fut utilisé, et Maurizio fait remarquer que, depuis le début de l'histoire écrite, aucune plante alimentaire d'utilité générale n'a été ajoutée à la liste de celles qui étaient connues antérieurement; en aucune région on ne découvre une plante alimentaire qui n'était pas connue auparavant par les indigènes.

Si les végétaux formaient le fond de la nourriture, le ramassage ne se limitait pas seulement aux plantes; les escargots, les vers, les chenilles, les petits animaux (lézards, souris, rats) n'étaient pas dédaignés, voire les mouches et les poux; quant aux animaux de plus forte taille, il fallait un hasard heureux pour s'en emparer, car la

chasse proprement dite implique déjà un certain degré de civilisation.

Pour établir la liste des aliments, et particulièrement des plantes utilisées par les primitifs, on peut s'adresser à quatre sources d'information :

- 1° Les documents paléographiques;
- 2° Les survivances de cette alimentation dans certaines régions;
- 3° L'alimentation des peuples sauvages (renseignements jusqu'ici très incomplets);
- 4° L'utilisation de certaines plantes sauvages en temps de famine.

Et l'on trouverait sans doute encore une source de renseignements dans l'étude du folklore, dans des préparations des plats en usage à l'occasion de certaines fêtes, dont l'origine remonte bien souvent à la préhistoire.

Le nombre des plantes utilisées pour la nourriture est considérable ; Maurizio en énumère plus de sept cents, sans tenir compte des variétés, tant sur l'ancien que sur le nouveau continent.

*Fruits et baies consommées à l'état de nature ou après grillage.* — Cerises, prunes, prunelles, poires, pommes sauvages, framboises et mûres de ronces, peut-être raisins; baies de sureau, de viorne, d'églantier, d'épine-vinette, cormes, sorbes, noix, noisettes, pignons, faines, arilles d'if, glands (*Quercus robur* et *sessiflora*), décortiqués, concassés sur une pierre, puis criblés sur une plaque de vannerie, lessivés à l'eau bouillante pour les priver de leur amertume, finalement cuits à l'eau sous forme de bouillie épaisse, additionnée d'épices pour en corriger la fadeur.

Dans *Ivanhoë*, Walter Scott parle d'une ballade « du temps de druides », qui se chantait lors du ramassage des nèfles; il ne peut s'agir que d'une espèce de sorbe. le néflier (*mespilus germanica*) n'ayant été introduit que beaucoup plus tard.

*Feuilles consommées sous forme de soupes ou de « plats d'épinards ».* — L'épinard actuel date du XI<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècle, mais de nombreuses feuilles étaient consommées jadis comme nous l'apprêtons actuellement. Un certain nombre d'entre elles, autrefois cultivées, furent abandonnées à l'apparition du nouveau légume et passèrent à l'état de « mauvaises herbes »; d'autres sont encore en usage dans certaines régions, d'autres encore, communes à l'homme et aux animaux, passèrent à l'état de fourrages.

Citons les feuilles de ficaire, de fumeterre, de chou sylvestre, de cresson de terre ou de rivière, de cochléaria, de raifort, de thlaspi, de bourse à pasteur, de crambé, de passerage, de berce, de bourrache, de laiteron, de houblon, d'orties, d'oseille sauvage, de roquette, de Bonne-Dame, de chenopodium Bon-Henri, de jeunes feuilles de salsifis sauvages, de salicorne, de plantain, de chiendent de centaurée, de ravenelle, de trèfle, de brôme; la mercuriale, la mâche et le pissenlit sauvages; les feuilles de morelle furent dédaignées à cause de leur odeur déplaisante qui les fit croire vénéneuses; elles sont cependant encore en usage aux Antilles, pour le « calalou ». On utilisa même quelques feuilles d'arbres, notamment celles de hêtre.

*Légumes « asperges ».* — Beaucoup de jeunes pousses étaient consommées comme des asperges, terme qui avait autrefois un sens très général. « Le nom *asparagus*, écrit Hier. Bock dans son *Livre des Plantes* (1696), est le nom

commun de toutes les herbes qui commencent à pousser leurs jeunes tiges et leurs feuilles ». En plus des diverses asperges sauvages, on consommait de la même façon les jeunes pousses de petit-houx, de fougère, les jets de houblon et divers jeunes rameaux. On aura à revenir sur l'utilisation « en asperges » des tiges de laitue et de chou.

*Bulbes, tubercules, rhizomes, racines.* — Mâcre ou châtaigne d'eau, bulbes de nénuphar, de nymphéa, d'arum, racines de carottes, de panais, de salsifis sauvages, de maceron, de cerfeuil bulbeux, de chervis.

*Légumes « artichauts ».* — Les réceptacles de certains chardons (carlines) se mangeaient comme des artichauts.

*Les champignons* n'étaient pas oubliés.

*Plantes oléagineuses.* — Le lin, le chanvre, le colza furent mangés sous forme de bouillies avant la culture des céréales; on savait d'ailleurs en extraire l'huile, par pression entre deux planchettes ou par ébullition et écumage. Le pavot n'était employé qu'à titre de condiment.

*Mannes, gommes, lichens.* — En Europe, on utilisait la gomme de cerisier et de prunier; en Afrique, celle de l'acacia (gomme arabe).

La manne de la Bible provenait probablement du lichen comestible (*Lichen esculentus* ou *Parmelia esculenta*) qui donne lieu à d'abondantes « pluies de manne »; on a aussi émis l'hypothèse qu'il aurait pu s'agir d'une manne de tamarix (*T. gallica*, var. *mannifera*), piqué par un insecte, ou encore d'une manne de frêne de pin, de saule, etc.

*Les Graminées.* — Parmi tous ces végétaux, les hommes ne tardèrent pas à découvrir la haute valeur alimentaire des graminées et la facilité avec laquelle elles se prêtaient à la conservation, alors que les autres plantes.

récoltées pendant une courte période de l'année, ne pouvaient se garder jusqu'à la récolte suivante.

Les espèces à gros fruits furent les premières recherchées; en Europe, la *glyceria* ou *festuca fluitans* (manne sauvage, mannagras), poussant au bord des eaux ou dans les prairies marécageuses, fut sensiblement la seule espèce dont les fruits pouvaient être récoltés sans culture; on la confond souvent avec le millet sanglant, à cause de la ressemblance de leurs fruits, et elle est encore employée en Pologne, en Russie, dans les Etats baltes ou on la préfère au millet, plus amer. Parmi les autres espèces qui furent utilisées, on peut citer la *psamma maritima*, l'*élymus arenarius* (seigle et avoine des sables), le millet sanglant et quelques rares autres espèces de millets sauvages. En Amérique, ce fut le riz sauvage qu'on récolta en premier lieu; dans les régions tropicales, la variété des graines alimentaires était beaucoup plus considérable.

On s'attacha d'abord aux espèces à gros fruits, mais bientôt on laissa de côté celles qui ne pouvaient se convertir en farine.

*Légumineuses.* — On récoltait les vesces, les lupins, plus tard les fèves, ainsi que le pois des sables (*pisum maritimum*), qui fut encore utilisé par les légions romaines. Les doliques, sorte de haricot à œil noir, étaient employées en Orient. Le *carex arenaria* et le chiendent n'étaient utilisés que pour leurs racines.

*Mise en réserve. Exploitation des animaux.* — Certains rongeurs savent se créer des provisions pour l'hiver et font de véritables greniers où ils entassent soigneusement des graines, souvent fort rares dans le voisinage immédiat de leur habitat. L'homme non seulement imita cet exemple, mais encore ne se fit pas faute de piller les pro-

visions de ses frères inférieurs; il y mit cependant une certaine réserve, comme le font, aujourd'hui encore, certains indigènes de l'Amérique du Nord qui ont soin de laisser toujours au moins un tiers des provisions et de remplacer ce qu'ils enlèvent par d'autres substances, alimentaires ou non.

Les animaux furent encore mis à contribution d'une autre manière, encore en usage dans les régions polaires: les ruminants savent découvrir, dans les solitudes glaciales, des aliments inaccessibles à l'homme; c'est ainsi que le renne arrive à trouver sous la neige, grâce à ses andouillers aplatis en palettes, des herbes, des mousses, des lichens. Aussi le premier soin de l'Esquimau, lorsqu'il a pu tuer un de ces animaux, est-il de s'emparer du contenu de son estomac, à moitié digéré par le suc gastrique très acide de ces ruminants. Cette verdure forme un légume qui, d'après Nansen, n'aurait rien de dégoûtant. On procède de même avec le contenu gastrique des phoques.

*Outils et instruments.* — L'outillage des primitifs, au temps du ramassage, était, on le conçoit, des plus réduits; il se composait d'une perche pour gauler les arbres, peut-être de fourches, de récipients de transport, sacs, corbeilles, nattes d'osier, de cribles de fibres, d'une sorte de peigne pour détacher les baies forestières comme les myrtilles (objet encore en usage) et du « bâton à fouir » dont se servent encore quelques indigènes d'Amérique et d'Australie.

On a retrouvé de nombreux exemplaires de ces bâtons à fouir, datant de l'époque lacustre, souvent ornés, avec des poignées en corne ou en pierre, artistiquement travaillées. Ils sont étiquetés dans les musées comme « bâtons de commandement ». Cet instrument a évolué, en

effet, selon deux directions : en tant qu'instrument aratoire, il est à l'origine de la pioche, de la houe, d'où dérive la charrue primitive; comme insigne de commandement, il a pour descendance : le sceptre, la main de justice, la crosse épiscopale ou abbatiale.

La récolte des céréales se faisait en secouant les épis mûrs ou les panicules sur une sorte de tamis, ce qui permettait de ne recueillir que les grains arrivés à maturité, mais n'allait pas sans une grande perte. Plus tard, les épis furent coupés au haut de la tige.

*Ustensiles et outillage de cuisine.* — Il se composait surtout de pierres plates ou ensellées pour concasser et moulin le grain, peut-être déjà de mortiers faits de troncs d'arbres creusés. La cuisson, d'abord limitée au grillage, au rôtissage à la broche ou sous la cendre, se faisait aussi sur des pierres chauffées au feu. La cuisson à l'eau, qui fut un grand progrès, est antérieure à l'invention de la poterie; elle se faisait dans des trous creusés en terre, dans des excavations de rochers (comme les « marmites glaciaires ») et aussi dans des troncs d'arbres creusés et dans des récipients en vannerie très serrée; ces récipients n'étaient pas portés sur le feu et l'ébullition était obtenue au moyen de pierres rougies que l'on saisissait avec des crochets ou des pinces dont on a retrouvé de nombreux spécimens, datant de l'époque lacustre. Ce procédé avait l'avantage de ne pas laisser brûler les aliments; il s'est conservé dans certaines régions, pour des usages particuliers; Maurizio relate qu'il existait, il y a encore peu d'années, en Autriche, des brasseries employant ce moyen pour leurs brassins (*Steinbierbrauereien*).

La base de l'alimentation se composait donc de végétaux, consommés à l'état naturel ou cuits et sous forme

de soupes et de bouillies, douces ou acides, mais l'élément animal n'était pas exclu du régime.

*Viande, gibier, poisson.* — L'anthropophagie est plus que probable chez les Moustériens du Néanderthal, douteuse chez les Magdaléniens dolichocéphales et les lacustres brachycéphales.

Avec leurs armes primitives et à l'aide de trappes grossières, les hommes ne pouvaient compter que sur un hasard heureux pour s'emparer d'un gros gibier (éléphant antique, mammouth, rhinocéros, ours gris, ours et lion des cavernes, urus, élan, bison, cerf des tourbières); les loups et les gloutons n'étaient pas dédaignés, comme certains animaux plus petits, mais plus difficiles à capturer, tels que les renards, blaireaux, marmottes, loutres, bouquetins et chamois. Le principal gibier était le cheval sauvage, dont les troupeaux abondaient dans les steppes chaudes et tempérées; on en trouve d'immenses amas d'ossements à Solutré où, rabattus sur la roche en surplomb, ils étaient précipités dans le vide.

Le sang était bu encore chaud, à l'instar des carnivores. et, en temps d'abondance, on ne consommait que les morceaux de choix : cervelle, moelle osseuse, foie. Les viandes étaient mangées crues, rôties à la broche, grillées sur des pierres chaudes ou cuites sous la braise; plus tard, elles furent aussi bouillies.

Comme procédés de conservation, on dut employer le séchage et le boucanage au soleil, peut-être aussi l'enrobage au miel, comme les Hindous.

Pour les bouillies, on avait recours au sùrissage, dont il sera parlé plus loin.

On pêchait au harpon des truites, des carpes, des brochets, des anguilles et surtout des saumons, à l'époque du frai.



*Condiments.* — L'art de condimenter marque encore une étape de la civilisation, un raffinement sensuel, un progrès intellectuel, une sensation cérébrale, l'appétit venant se surajouter au besoin animal de la faim.

On assaisonna d'abord avec des cendres, puis avec du sel provenant des sources salines (l'extraction du sel marin date de l'époque néolithique); les condiments étaient fournis par l'ail, la moutarde, le cerfeuil des prés, le cresson de rivière, le cumin du Nord (*carum carvi*), le cumin amer du Turkestan (*cuminum cyminum*) et quelques autres plantes aromatiques.

Comme substances édulcorantes, on usait des sèves d'érable et de bouleau, obtenues par forage des troncs; puis, à l'exemple de l'ours, les primitifs récoltèrent le miel sauvage; ils ne tardèrent pas à apprivoiser, sinon à domestiquer, les abeilles, pour lesquelles ils professaient une sorte de respect religieux, qui survit dans de nombreuses pratiques folkloriques.

---

#### ÉPOQUE NÉOLITHIQUE

Après un grand nombre de siècles, plusieurs millénaires, sans doute, l'Europe se peuple d'une nouvelle race qu'on désigne sous le nom de Ligures; le climat s'étant fortement radouci, ils s'installent au bord des lacs, dans des cabanes construites sur pilotis ou palafittes.

Ils s'adonnaient encore au ramassage, à la chasse avec des épieux, des sagaies, des lances, puis avec des arcs et des flèches; ils pêchaient au harpon, à l'hameçon, au filet. Bientôt, ils devinrent agriculteurs, événement capital dans l'histoire de l'humanité.

Comme le dit éloquemment le professeur Pittard (*Journal de Genève*, 26 juillet 1944) : « La plus grande, la plus significative des heures de l'Histoire va s'inscrire

au calendrier de l'Europe (elle fut, un jour ou l'autre, la même dans le reste du monde). Aucune révolution sociale — si considérable qu'on puisse la concevoir — ne peut être comparée à celle qui s'apprête. Quelque part, en Asie proche, des hommes qui sont encore des préhistoriques, ont domestiqué plusieurs animaux; ils ont discerné parmi les végétaux sauvages ceux qui sont devenus nos céréales : le blé, l'orge, le millet et ils les cultivèrent pour assurer leurs jours. Ils connaissaient le lin. Ils sont donc les auteurs du plus grand bouleversement de toute l'Histoire.

« Encore une fois, aucun changement social ne peut être comparé à celui-là, ni dans le temps, ni dans l'espace. De chasseur, l'homme devient agriculteur et pasteur. Il passe de l'état nomade à l'état sédentaire, c'est l'heure où la collectivité s'organise, où va naître la morale communautaire par l'obligation d'une entr'aide, par la création d'une solidarité sans laquelle les premières cités, celles des lacustres, n'auraient jamais pu s'instaurer.

« Manifestations religieuses intenses, invention du tissage, de la poterie, de la navigation, où, sans l'aide de la voile qui n'est pas encore inventée, les Néolithiques aventureux quittent les rivages; les Iles Britanniques reçoivent des émigrants brachycéphales, descendants de ceux qui composèrent l'avant-garde mésolithique trouvée à Ofnet; Elbe et Pianora sont visitées, le détroit de Gibraltar est franchi. La mer ouvre ses espaces pour les premiers navigateurs.

« C'est tout le cortège de notre civilisation actuelle qui s'est organisé et qui approche. Quel moment dans les nombreux chapitres de nos annales peut être comparé comme importance sociale à celui-là?

« L'âge de la pierre polie est au sommet de toutes les étapes que traversera l'humanité. »

Une deuxième révolution, dont l'origine se situe surtout en Orient, est due à l'économie urbaine, basée sur l'industrie et le commerce. Les richesses, surtout alimentaires, se trouvaient accumulées entre les mains des souverains et du clergé pour entretenir les non-producteurs, soldats et ouvriers, occupés à la construction des palais et des temples. Il en résulta un prolétariat contraint à l'émigration et, d'autre part, le besoin de matières premières qu'on ne pouvait pas toujours acquérir par voie amiable, fut à l'origine de nombreuses expéditions guerrières.

A la période néolithique succédèrent les âges du métal : âge du cuivre, du bronze, puis du fer, précédant de peu les époques historiques, mais, répétons-le, pendant longtemps on conserva les instruments de pierre, ceux de métal étant réservés à des usages de luxe.

*Origine de l'agriculture.* — Elle fut sans doute due au hasard, du moins pour une part. Il arriva que certaines graines, certains déchets, tombés au voisinage des habitations, trouvant un humus riche en fumier, poussèrent vigoureusement, devinrent plus fructueuses, ce qui incita l'homme à favoriser ce développement obtenu tout d'abord sans son concours, et cela le conduisit à protéger ses plantations par des clôtures pour en défendre l'accès aux animaux.

Certaines espèces, introduites fortuitement avec les plantes qu'on avait voulu récolter, se révélèrent plus utilisables que ces dernières et, plus vigoureuses, les supplantèrent; l'homme aida ce processus spontanément commencé.

« Tout le développement de l'agriculture, dit Maurizio,

est dominé par le conflit entre la *plante utile* et la *mauvaise herbe* et souvent l'homme trouva profit à favoriser la « mauvaise herbe » aux dépens de l'espèce primitivement introduite comme utile. »

*Outils et instruments.* — Le bâton à fouir est toujours en usage, car le ramassage n'est pas abandonné; comme instrument aratoire, il se transforme en pioche et en houe, outil essentiel de la culture primitive qui n'exclut pas encore un certain nomadisme; en effet, la terre n'étant ni défoncée, ni fumée, s'épuise et, lorsque la qualité de la récolte diminue, on défriche une nouvelle parcelle. Peu à peu, la houe évolue vers la charrue, le manche, en s'allongeant, devient l'arbre, le tranchant de la houe forme le soc.

La figure p. 63 représente une charrue égyptienne de l'époque des Hyksos (xvii<sup>e</sup> dynastie, environ 1.750 ans avant notre ère), traînée par quatre hommes; le soc et les mancherons sont d'un seul morceau; l'arbre est semblable au manche d'une houe. A l'endroit où, dans la charrue moderne, s'articule l'axe du train portant les roues, se trouve une tige servant à diriger la marche du soc et à l'appuyer contre le sol; elle est manœuvrée par un homme et se trouve réunie avec le soc de façon à former un tout avec lui; au soc lui-même s'articule une planche qui joue le rôle de notre versoir. Il fallait six hommes pour conduire cette charrue qui était entièrement en bois; les parties métalliques ne paraîtront que plus tard.

On connaît d'autres modèles de charrues dérivant directement du bâton à fouir sans passer par la houe, comme celle décrite par Hjalmar Karsen (cité d'après Maurizio), provenant de Suède. Le soc et l'arbre sont constitués par le même morceau de bois qui est une

branche de chêne naturellement courbe, dans laquelle la charrue a été débitée en fendant simplement le bois. Beaucoup de « haches emmanchées » des musées ethnographiques sont, en réalité, des houes ou des charrues.

*La culture primitive.* — Les premiers essais de culture datent, en France, de la fin du paléolithique; on a trouvé, en effet, au Mas d'Azyl, du blé et de l'orge d'hiver, ce qui prouve que ces céréales étaient déjà cultivées (on y a aussi trouvé des débris de poteries).

Tout d'abord, les plantes furent multipliées par marcottage, ensuite, elles furent plantées; les semis ne se pratiquèrent que plus tard.

La culture, qui augmente le nombre des graines, transforme les plantes vivaces en plantes annuelles ou bisannuelles. La forme primitive du seigle, la moins ancienne de nos céréales, dérive du seigle vivace, cultivé de toute antiquité dans la Russie du Sud.

La récolte se faisait primitivement en secouant les épis ou les panicules, comme pour les graminées sauvages, ce qui n'allait pas sans une grande perte; on procéda ensuite à la coupe haute, sous l'épi, avec un tranchoir de silex droit ou courbe, plus tard avec une faucille de bronze. Cette coupe haute permet de ne récolter que les épis mûrs et d'éviter les mauvaises herbes. Le chaume était laissé sur place ou détruit par le feu.

*Les aliments de l'époque néolithique.* — Aux plantes de ramassage de l'époque précédente s'ajoutèrent, en Europe, quelques espèces nouvelles, telles que les lentilles et les fèves des marais, bientôt cultivées.

Parmi les fruits, on trouve dans les débris des palafittes une grande abondance de fruits à pépins, pommes et poires sauvages, et peut-être déjà cultivées, des raisins sauvages (*vitis sylvestris* ou *prævinifera*) et même de

*vitis vinifera*; on y trouve également de grands amas d'ivraie (*lolium tremulentum*).

En Europe, la culture primitive, à la houe, s'adonna surtout aux céréales : froment (blé antique ou blé « motu », puis le blé poulard, d'origine égyptienne, ensuite le blé amidonnier, la vieille céréale de Babylone, le petit et le grand épeautre); l'orge à six rangs fut introduite vers le milieu de l'époque néolithique, avec les invasions des grands dolichocéphales nordiques; l'avoine date de l'âge du bronze, le seigle de la fin de cette époque ou de la période de transition à l'âge du fer. Le millet fut, pendant longtemps, la principale céréale; millet ordinaire d'abord, puis le millet d'Italie.

*Légumineuses.* — Gesse ou pois carré, gossette, lupin, pois des champs, pois chiche, plus tard les lentilles et les fèves vinrent s'ajouter à cette liste, avec les vesces et les doliques. La culture du châtaignier est douteuse.

*Plantes potagères.* — Ravenelles, radis blancs et noirs, panais, scorsenères, carottes, chenopodium album et Bon-Henri, mâche. La culture du chou, des raves et des navets n'est pas certaine.

*Plantes oléagineuses.* — Lin, chanvre, colza, œillette (le pavot étant surtout utilisé comme condiment).

*Condiments.* — La plupart de ceux qui étaient récoltés à l'état sauvage furent cultivés, en particulier l'ail, la moutarde, le cumin, le cerfeuil.

Le sel fut l'objet d'un commerce important; il provenait des côtes de l'Atlantique, de l'Ecosse et des mers du Nord, c'est-à-dire de régions aujourd'hui dépourvues de marais salants, ce qui pose un problème, résolu par le professeur F. Gidon (*Une technique préhistorique de la saunerie*, C.-R. de la Société de Biogéographie, 20 octobre 1939). La technique de la saunerie consiste à sé-

parer le sel proprement dit, le chlorure de sodium, des autres composants, notamment des sels magnésiens, contenus dans l'eau de mer, ce que l'on obtient dans les marais salants ; or ceux-ci, en Europe, ne peuvent guère dépasser, comme limite septentrionale, la latitude de l'Armorique. Aussi, au temps de la préhistoire, usait-on d'un autre procédé, qui a été jusqu'à présent mal compris. Il consistait à racler la surface des sables néritiques (la zone néritique est celle du balancement des marées). Sous l'influence du soleil, les sels efflorescents, le chlorure de sodium en particulier, tendent à s'élever à la surface, puis à la dépasser, constituant une couche cristalline qui brille au soleil, tandis que les sels déliquescents sont retenus au-dessous de cette surface, dans les couches mouillées qui se saturent de sels magnésiens. Il suffisait de recueillir, en grattant, les couches les plus élevées de ces sables, avec le sel marin dont elles étaient imprégnées, et à reprendre ce sel par un lessivage à l'eau *douce* (et non à l'eau de mer, comme certains l'ont cru), puis à faire évaporer l'eau sur un foyer.

Cette technique a survécu en Normandie jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle.

Comme substance édulcorante, le miel tient la première place.

L'agriculture de l'époque néolithique était beaucoup plus avancée que celle de beaucoup de populations primitives actuelles.

D'une façon générale, la préférence était donnée aux végétaux les plus riches en substances alimentaires ; il faut cependant aussi tenir compte des goûts, variables selon les races et les époques. La pauvreté ou la richesse de la flore locale ne sont pas un facteur inéluctable dans la variété plus ou moins grande de l'alimentation ; cer-

tains peuples n'hésitaient pas à entreprendre de longs et difficiles voyages pour se procurer tel ou tel produit qui flattait leur goût.

*Ustensiles culinaires.* — Aux ustensiles primitifs vient s'ajouter le gril, fait de lianes tressées rendues incombustibles par un enduit d'argile ; c'est de cet instrument préhistorique que dérivent le gril moderne et la poêle à frire.

L'invention de la poterie rendit plus facile la cuisson par ébullition, chez les sédentaires du moins, car les nomades ne s'embarassaient pas de récipients volumineux et fragiles. Ces récipients n'étaient d'ailleurs pas mis sur le feu et l'ébullition était toujours obtenue au moyen de pierres incandescentes.

*Préparations culinaires.* — Le grillage et le rôtissage furent, avons-nous vu, les premiers procédés mis en usage. Le goût des aliments grillés est général chez l'homme ; le grillage permet de rendre comestibles des fruits encore verts, il rend les amandes et les noisettes plus croustillantes et plus savoureuses, il améliore le goût des grains et les rend plus digestibles, il facilite leur décorticage, principalement pour l'orge. Primitivement, on se contentait de mettre le feu aux gerbes, les épis grillés étaient frottés entre les mains ; on soufflait pour éliminer les enveloppes et la cendre et, bien souvent, les grains étaient mangés tels quels. On lit dans le livre de Ruth : « Elle s'assit à côté des moissonneurs, on lui donna du grain rôti. Elle mangea et se rassasia et garda le reste. »

Un léger grillage favorise aussi la conservation des grains.

La cuisson à l'eau, qui succéda au grillage, sans le supplanter d'ailleurs, a une importance beaucoup plus grande ; avant de donner naissance aux sauces et à la



cuisine savante, elle permit de confectionner des soupes et des bouillies, d'où dérivent les galettes, le pain et la bière.

Les soupes claires précédèrent les bouillies ; elles furent de deux sortes, soupes *douces*, faites de plantes fraîches, à l'état naturel, et soupes *acides*, obtenues, soit avec des végétaux acides, comme les orties ou l'oseille, soit par fermentation lactique ou alcoolique.

Cette intervention de la fermentation lactique est antérieure à la domestication des animaux et, par conséquent, à l'usage du lait ; tout en modifiant la saveur des aliments, d'une façon qui fut fort appréciée, elle avait l'avantage de s'opposer à leur putréfaction.

Ce goût des aliments fermentés fut très vif ; il s'est conservé en Europe centrale, où l'on fait fermenter, sous forme de « choucroutes », des pommes, des poires, des pommes de terre, de gros haricots verts, des raves, des racines de bette, sans parler des concombres. La même survivance s'observe dans les régions polaires où les aliments les plus divers sont conservés par surissage, puis congelés dans des estomacs de rennes.

Le *bortsch* polonais mérite une mention spéciale. Cette soupe, usitée primitivement dans toute l'Europe, était à l'origine à base de berce (*héracleum spondylium*), dont elle rappelle le nom. La berce fut remplacée successivement par la racine de bourrache, puis par celle de betterave, soumise à une fermentation spéciale, lactique et mannitique, qui la transforme en un liquide filant, agréablement acide et d'une belle couleur framboise, liquide qui sert à la confection de divers potages (ce produit est souvent falsifié par une simple décoction de betterave dans une solution acétique).

En France, le goût des aliments fermentés est moins prononcé et on n'en trouve que de rares exemples dans le folklore alimentaire ; le climat plus doux incite moins aux conserves ; l'abondance de fruits et de vin, la présence de légumes verts presque toute l'année ne laisse guère de place aux légumes fermentés ; seule la choucroute proprement dite trouve des consommateurs, et encore depuis une époque assez récente.

*Les bouillies.* — Elles constituent un progrès sur les soupes claires en ce qu'elles contiennent 20 % moins d'eau ; elles furent l'aliment principal des hommes à l'époque qui forme la limite entre les ramasseurs et les premiers cultivateurs ; c'est par elles que fut découverte la haute valeur nutritive des céréales. Une des caractéristiques de cette période était que les bouillies se préparaient toujours avec un mélange de grains d'espèces diverses, souvent avec addition de fruits. Le *puls* des Etrusques, devenu le *pulmentum* des Romains, était une bouillie épaisse de millet, d'orge et de froment.

Faites d'abord avec les grains entiers, plus tard décortiqués et grossièrement concassés, elles se modifièrent avec les progrès de la mouture, en utilisant successivement les gruaux, puis la semoule et la farine.

*Céréales à bouillies.* — Une moitié de la terre était tributaire du millet (Indonésie, Asie, Europe sauf le Nord), à l'époque de la culture à la houe. Le millet sanglant (*Panicum sanguinalis*), plante de ramassage, fut soumis à des essais de culture, tout comme l'alpiste ou millet long ; il fut bientôt abandonné, à cause de son goût désagréable, et remplacé par le millet ordinaire (*P. millaceum*) et le millet des oiseaux (*P. italicum*). Peu à peu, le millet fit place à l'engrain (*triticum monococcum*), au blé amidonnier (*T. dicoccum*), à l'épeautre (*T. spelta*)

et à l'orge, au riz dans certains climats, à l'avoine dans l'Europe du Nord et en Ecosse, souvent en mélange avec le seigle.

Le maïs, principale céréale américaine, ne fut introduit en Europe qu'après la découverte du nouveau continent.

Le sarrasin, originaire de l'Asie tempérée, était une plante de ramassage ; sa culture ne date que du XIII<sup>e</sup> ou XV<sup>e</sup> siècle et ne persiste plus que dans certaines régions, comme la Bretagne et la Russie.

Les légumineuses à bouillies furent surtout des plantes de ramassage ; leur culture fut plus tardive ; on trouve, dans les gisements préhistoriques, mais en petite quantité, le pois sauvage, les vesces, les doliques.

La fève des marais, utilisée dès la plus haute époque, ne le fut d'une façon suivie qu'à l'âge du fer, par les Celtes ; la fève des palafittes est une fève naine, plus petite que les nôtres ; les lentilles sont également rares dans les habitations lacustres, et l'on n'y a pas trouvé de pois chiches.

*Mouture primitive.* — Le premier instrument fut la pierre ou l'auge à moudre, composé d'une pierre (gneiss ou granit), plate, mais prenant à la longue une forme ensellée (pierres en selles), sur laquelle le grain était écrasé avec une pierre plus petite, généralement sphérique, avec un côté aplati, offrant parfois des trous ou des encoches sur le côté bombé, pour faciliter la préhension. Le travail était très pénible ; une femme (esclave), occupée sans relâche, ne pouvait moudre en un jour la nourriture de plus de quatre à six hommes.

A la pierre à moudre succéda le mortier, sans qu'aucune transition ne relie ces deux instruments. Ces mortiers étaient en pierre ou en bois, en forme de gobelets

ou de calices, le pilon, généralement très long, prend parfois la forme d'un marteau. Les grains étaient séparés par des lits de paille.

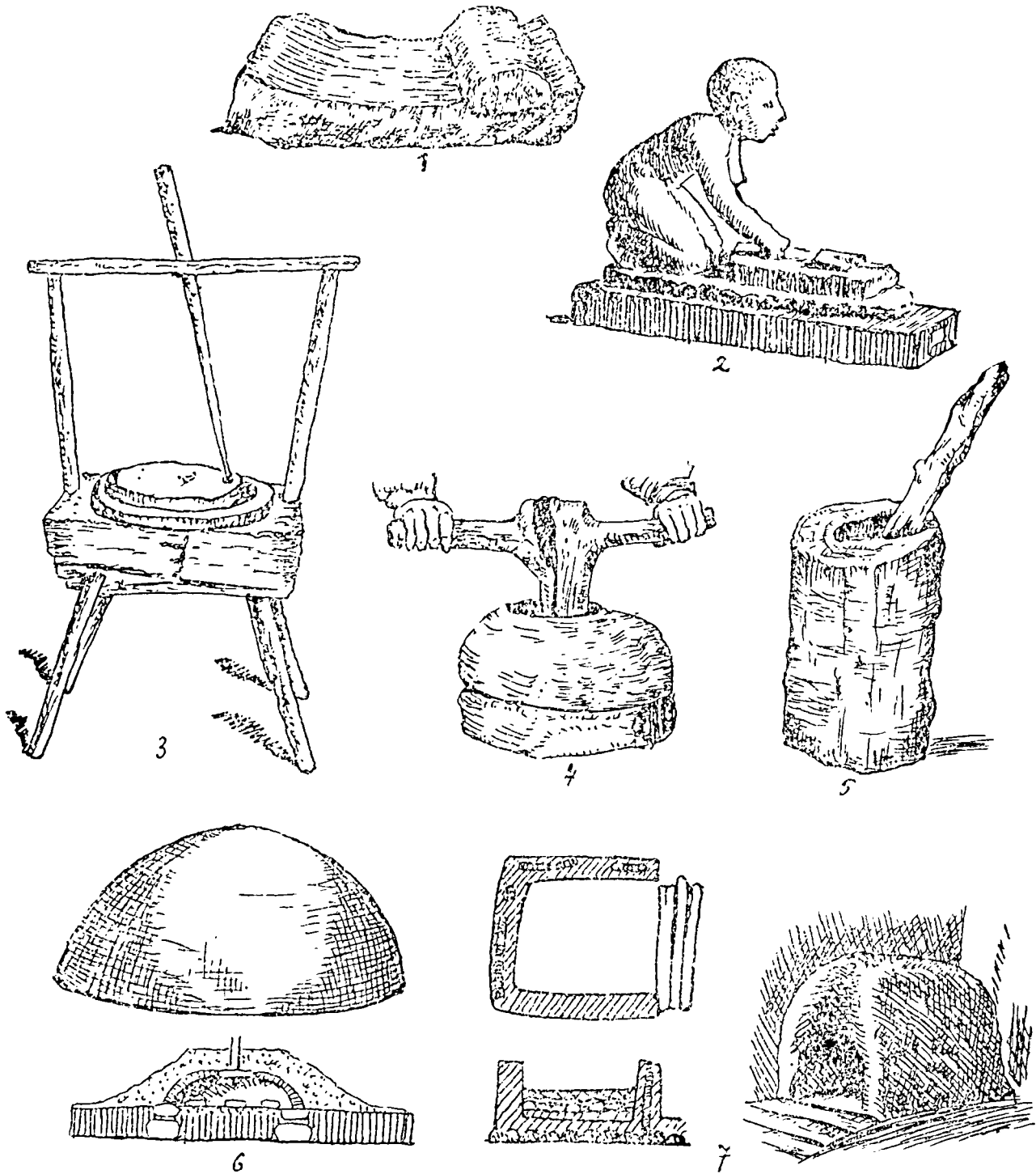
Le marteau fut ensuite muni d'une suspension élastique, puis d'un levier qui se manœuvrait avec le pied. ce qui constitue le premier type des moulins-pilons.

Les mortiers et les moulins-pilons fournissaient des gruaux grossiers, convenant pour les bouillies, mais ne pouvaient donner de la farine qui devint nécessaire pour les galettes et le pain.

Un très sensible progrès fut réalisé par la meule tournante, composée d'une meule inférieure, dormante, et d'une meule supérieure, tournante, plus légère, mise en mouvement par les mains étendues ; pour cette mise en rotation on la munit, par la suite, d'une corde serrée sur ses bords ou d'une poignée ; un autre système comportait une pièce de bois en croix, fixée dans un trou quadrangulaire percé au centre du disque. On ne faisait pas une rotation complète, mais seulement un quart de tour en va-et-vient. Aux époques suivantes on arrivera au moulin romain, avec son *catillus* et sa *meta* et aux moulins reposant sur un bâti.

Avec la meule tournante on put obtenir des gruaux égrugés, convenant pour les galettes. Ces moulins étaient mûs par des hommes (esclaves ou condamnés) ou par des animaux, bœufs ou ânes. Mais leur invention ne remonte pas à une très haute époque ; la meule était inconnue du temps des Juges, et les peintres qui représentent Samson tournant la meule, commettent un sérieux anachronisme.

*Des bouillies aux galettes et au pain.* — Les premiers aliments de la famille du pain sont des morceaux plats de bouillie torréfiée sur des pierres ou autrement, que



1. - Pierre à moudre, creusée, avec térasoir plat. (Âge de la pierre polie de Silésie).
2. - Pierre à moudre égyptienne (V<sup>e</sup> dynastie, Musée du Louvre).
3. - Moulin à bras de forme simple sans pièce en fer (Musée Ethnographique de Prague).
4. - Début de la mouture par meule tournante. Mouvement alternatif de la meule, selon l'hypothèse de Pfeiffer.
5. - La forme la plus simple du mortier (Musée Ethnographique de Cracovie).
6. - Pot d'argile cuite ressemblant à une cloche à cuire, Tombeau de l'âge de la pierre polie de Janina (Pologne). Au dessus : pot d'argile pour cuire le pain sur sol battu, avec orifice supérieur et bouchon (époque juive ancienne).
7. - Four à pain de l'époque de la pierre polie (Suisse).

l'on nomme gâteaux, galettes ou flans. C'est la première forme d'aliment épaissi, desséché et condensé, susceptible d'être conservé pendant quelque temps.

Faites, au début, de céréales ni nettoyées ni décortiquées, elles renferment les enveloppes du grain, les glumes, des fragments de paille, ainsi qu'une notable quantité de sable ; elles devaient se manger chaudes, car une fois refroidies, elles prenaient la consistance de la corne.

On en retrouve dans les débris de palafittes, à l'état carbonisé (ce qui a permis leur conservation) ; elles sont presque toujours à base de millet, parfois mélangé d'autres céréales : on en a trouvé aussi à base d'orge et de froment, voir de froment pur qu'on suppose avoir été réservées aux chefs. On a même trouvé dans les Vosges des galettes de froment et de graines de pavots, forme primitive de la pâtisserie avec les « échaudés », obtenus en faisant tomber la pâte dans de l'eau en ébullition et en faisant ensuite recuire cette pâte sous la braise après l'avoir enveloppée de feuilles. Ce procédé s'est longtemps conservé ; les « fouaces » du Moyen Age étaient des gâteaux cuits sous la cendre du foyer (*focus*).

Les galettes que l'on retrouve et qui datent de l'âge de la pierre polie ou du bronze, sont habituellement bombées, car on les appliquait fortement sur la pierre, pour augmenter la surface de chauffe ; leur diamètre va de 12 à 15 centimètres et leur épaisseur de 6 à 16 millimètres. La face inférieure, en contact avec la pierre, est régulièrement ridée, la face supérieure est unie et assez semblable à la croûte du pain moderne, sans détails de structure, tandis que la face inférieure présente par places des grains entiers ou des empreintes de grains ; comme les bouillies dont elles proviennent, elles sont faites d'un mélange de céréales dont on élimina peu à

peu les espèces qui ne convenaient pas pour cette nouvelle fabrication.

Vers la fin de la période s'étendant de l'âge de la pierre polie à celui du bronze, apparaissent des ustensiles (grils et poêles plats) facilitant la cuisson sous la cendre.

Les pâtes cuites par voie humide et soumises ensuite au séchage (comme le couscous) se distinguent des pâtes cuites à sec. Dans leur fabrication, qui est celle des « pâtes alimentaires », on évite avec soin toute fermentation, ce qui donne à penser qu'elles sont peut-être antérieures au pain.

Les galettes ont d'ailleurs persisté, concurremment avec le pain, et furent conservées pour des usages rituels, par suite de la tendance archaïsante et conservatrice de tous les cultes ; le pain sans levain des Israélites commémore celui que mangèrent les Hébreux pendant l'Exode (alors qu'ils eussent pu facilement préparer du levain pendant leur longue migration) ; on peut également en voir une survivance dans l'hostie consacrée du culte catholique romain (azymite), alors que la religion orthodoxe (prozymite) donne la communion avec du pain fermenté.

On trouve tous les degrés de finesse dans les galettes, depuis l'emploi des grains simplement concassés, jusqu'aux plus fines semoules et farines de blés durs. Beaucoup de peuples en fabriquent encore qui ne sont en rien meilleures, si elles ne sont pires, que celles de l'âge du bronze. Le « knakebrod » suédois, qu'on sert avec les hors-d'œuvre, est un autre exemple de survivance.

C'est à ce stade de développement que se produisit une séparation, qui est loin d'être abolie, entre les peuples mangeurs de bouillies et les consommateurs de pain.

*Le pain.* — L'emploi de pâtes fermentées, donnant un

produit plus léger et plus savoureux, fut un nouveau progrès. Il remonte à une très haute antiquité ; à Babylone, comme on le verra, le code d'Hamourabi, qui date de 2.050 ans avant notre ère, mais qui vise des pratiques bien antérieures, parle du pain et de la bière (les deux fabrications sont, en effet, contemporaines) ; il cite une bière « mangeable » et un pain « buvable », ainsi qu'une « bière-mère », c'est-à-dire un levain. Le pain malté, fait avec de l'orge en germination, cité dans le même document, se rapporte à la transition entre l'époque des bouillies et celle du pain.

Les origines du pain sont communes avec celles de la bière, et les progrès de la brasserie ont toujours influé sur la fabrication du pain ; l'emploi de la levure de bière quoique très ancien, ne remonte cependant pas à la préhistoire, et il ne prit une réelle importance qu'avec la prédominance du pain blanc.

Bouillies, galettes et pain coexistèrent longtemps, mais chez les peuples rapidement évolués de l'Europe, le pain prit bientôt la prépondérance. A force d'essais, on se rendit compte que les grains devaient être réduits en farine et on chercha les meilleurs pour cet usage.

La plupart des céréales à bouillies ne convenaient pas pour le pain ; le millet, le sorgho, le sarrasin, tout comme les graminées sauvages, étaient impropres à la panification ; l'orge et l'avoine donnaient des résultats médiocres. Ce n'est pas que l'on ne fît de nombreuses tentatives pour obtenir du pain avec les farines les plus diverses (lentilles, sarrasin, avoine, orge, châtaignes, glands, plus tard avec les pommes de terre, etc.), utopie maintes fois reprise, notamment en temps de disette, avec des résultats toujours décevants.

Le blé amidonnier, ainsi que le petit épeautre ou en-



grain et l'orge, furent les premières céréales panifiables ; elles étaient le plus souvent cultivées ensemble, sous forme de méteil, culture plus avantageuse que celle d'une céréale unique, car si l'une ne réussissait pas, une autre la suppléait ; la paille est aussi plus résistante et les plantes sont moins sujettes à la verse et à la rouille. Mais, même quand il ne provenait pas d'une culture simultanée, le pain était toujours fait d'un mélange de céréales.

Le gruau d'avoine fut réservé pour les soupes et les bouillies ; le seigle fut conservé pour le pain en certaines régions, notamment en Allemagne du Sud-Ouest ; le pain d'orge resta quelque peu en usage dans l'Europe du Nord ; quant au sarrasin, non panifiable, sa culture fut conservée en certains endroits où il réussit mieux que d'autres céréales, par suite de sa floraison tardive ; les bouillies de sarrasin sont toujours en faveur en Russie et en Pologne et, sous forme de crêpes, il est journellement consommé en Normandie et surtout en Bretagne.

A propos du seigle, Maurizio signale une curieuse « bouillie », préparée à froid, que l'on administre aux parturientes, chez les Gorales de la Petite Russie et de la Pologne ; c'est le seul exemple d'une « bouillie » crue. Préparation reprise et améliorée, il y a quelques années, par le Dr Bircher-Benner, de Zurich, qui en fit la base de son régime diététique.

*Fermentation et pétrissage.* — A défaut de renseignements précis, on est obligé de s'en rapporter aux usages folkloriques des populations qui, sous bien des rapports, vivent encore comme au haut Moyen Age, et même comme au temps de la préhistoire ; il en est pour lesquelles le pain est encore une chose nouvelle. La Bible parle bien du pain sùri et non sùri, mais ne renferme rien d'explicite sur le levain.

La conservation du levain fut une des premières préoccupations ; on dut chercher à prolonger sa durée au moyen d'épices conservatrices dont il sera parlé plus loin ; plutôt que de préparer un levain neuf, on cherche à s'en procurer chez le voisin. En Pologne, les bons récipients à levain sont un objet d'héritage, et il existe une foule de superstitions à leur sujet ; on ne le prête pas volontiers, de crainte qu'on ne le rende inactif en y versant de l'eau bouillante ; si on le fait, il ne faut le prêter que par un temps ensoleillé, jamais la nuit (de crainte qu'il ne se refroidisse). Quand on achète une cuve à levain, il la faut en chêne, sans départ de branches ; il faut tout au moins qu'elle contienne une partie en chêne, si ce bois fait défaut dans le pays. Il y a là tout un chapitre de folklore à explorer, ces pratiques ayant une origine très ancienne et souvent des raisons fort plausibles.

La pratique du rajeunissement du levain remonte aussi à une haute antiquité.

Comme de nos jours, on prenait, à chaque pétrissage, une quantité réservée de la pâte précédente, lorsque les exigences modernes d'une panification plus rapide n'eurent pas obligé les boulangers à se servir de levures suractivées.

Le pétrin, en bois ou en argile, était, à peu de chose près, semblable au pétrin actuel.

*La cuisson du pain.* — Au début, jusqu'à l'âge du bronze, les galettes étaient cuites sous la cendre, sur des pierres rondes qui servaient à faire bouillir l'eau : on usa ensuite de pierres plates, de terrines, puis de grils, et de poêles à galette, en osier, enduites d'argile.

Ces procédés primitifs furent remplacés par la cuisson sous un pot, le *pot* ou la *cloche à cuire*, qui a l'avan-

tage de conserver l'humidité des galettes et permet à la pâte fermentée de monter pendant la cuisson, de devenir plus légère et de ne plus être souillée par les cendres et la braise.

La forme la plus simple et la plus primitive de ce mode de cuisson se trouve encore actuellement chez les Husites, d'après Maurizio : Sur le foyer en pierres plates qui se trouve ordinairement au milieu de la chambre, lorsqu'il est encore chaud, on met, après l'avoir nettoyé, la pâte des galettes (avoine concassée, pétrie à l'eau salée, sans levain) et on la recouvre d'un pot, autour duquel on amasse des cendres chaudes.

Ce pot prit une forme spéciale, celle d'une calotte sphérique, munie de trous et dont la surface extérieure portait des cannelures destinées à recevoir la braise ; construit primitivement en terre, cet objet fut ensuite perfectionné en métal, avec les mêmes cannelures.

L'usage de la cloche à cuire exista dans toute l'Europe. Par la suite on fabriqua des cloches fixes, montées sur un socle, munies d'un orifice supérieur avec un bouchon. Un nouveau perfectionnement, datant de l'époque néolithique, consista à ménager un orifice à l'entrée de la voûte, pour l'enfournage. De cette dernière forme dérive le four des Romains et celui du Moyen Age.

*Les épices du pain.* — Le goût des épices était fort marqué chez les primitifs ; elles avaient pour principal avantage de masquer la saveur parfois désagréable de certains aliments. Les condiments les plus usités, en Europe, furent les cumins et les graines de pavots ; on trouve aussi dans les débris des palafittes, mais moins fréquemment, le fenouil, la coriandre, l'anis, les raisins secs, le fenugrec (beaucoup plus employé en Orient) ; la nigelle, la marjolaine, le romarin en Provence ; on se

servit encore des feuilles de sauge, de chou, des câpres. sans parler de l'ail et de l'oignon.

Le houblon était mélangé, non au pain, mais au levain, à titre de conservateur.

Quelques-uns de ces condiments ont survécu en certaines régions, comme le cumin ou les raisins secs, ajoutés au pain de seigle.

A faible dose, le cumin et les condiments à essences favorisent la fermentation, à forte dose, ils l'entravent ; l'ail est sans action sur elle.

On faisait aussi, à titre de fantaisies, des pains cuits sur des feuilles de chou ou enrobés de feuilles de sauge qui n'ont pas entièrement disparu.

Certaines de ces épices nous semblent peu appétissantes, telles le fenugrec ; elles furent cependant goûtées, et Stanislas-Auguste, le dernier roi de Pologne, avait encore l'habitude de frotter le bord de son assiette avec de l'asa foetida.

Le goût des épices persista longtemps en Allemagne et Luther fulmina contre leur emploi parce que leur importation faisait sortir l'argent du pays.

En résumé, l'histoire alimentaire des céréales passe par les étapes suivantes :

1° Utilisation immédiate du grain, laiteux ou mûr, puis concassé et grillé ;

2° Préparation, à l'aide de farine, de bouillies plus ou moins épaisses, mangées ou bues ;

3° Rôtissage ou grillage des galettes sur des pierres chaudes, sous la cendre ou dans des cruches ou des pots en terre ;

4° Usage des pâtes fermentées et du levain.

Le tableau suivant, d'après Maurizio, donne la récapitulation de l'alimentation végétale :

*Choix et élimination  
des plantes**Formes primitives  
des aliments*

Plantes de ramassage, particulièrement graminées à gros fruits.

Tombés en désuétude ou oubliés : Glycéria fluitans, riz sauvage.

Racines, bulbes et rhizomes amylacés.

Passage aux plantes de labourage à la houe. Millet, sarrasin.

Plantes de grande culture : Millet, riz, légumineuses. Espèces tombées en désuétude : Brômes, Chenopodium, Quinoa.

Plantes à bouillies à et à galettes. Toutes les précédentes ; le millet, l'orge, l'avoine et le sarrasin sont particulièrement estimés. Débuts de l'agriculture.

Etat naturel, cru, grillé. Soupes (décoctions) douces et acides obtenues par ébullition au moyen de pierres incandescentes.

Bouillies.  
Grains naturels ou grillés.

Plantes à bouillies. Début de la fabrication des galettes.

Décoctions faisant la transition avec les boissons alcooliques. Bouillies et galettes cuites sur des pierres chaudes (toujours souillées de terre ou de sable).

Aliments desséchés, couscous, aboutissant aux pâtes alimentaires.

Bouillies des primitifs, conservées chez les Indiens, les Slaves, les Germains, etc.

Grains concassés chez les Romains.

|   |   |
|---|---|
| En temps de famine : retour aux anciennes espèces : glands, noix oléagineuses, châtaignes, etc.   | Aliments de misère, remplaçant le pain.   |
| Grains mélangés (méteil) : orge, avoine, seigle et froment. Transition vers les céréales modernes, blé à amidon, épeautre, froment et seigle. | Pains-flans (transition vers le pain).<br>Aliments conservés par dessiccation ou par fermentation acide.<br>Usage du levain allégeant la pâte.<br>Epices et condiments du pain. (La teneur des pains-flans en sable s'élève jusqu'à 2 %.) |
| Le froment et le seigle prennent la première place.   | Le pain (aliment d'introduction récente chez les Slaves). Cuit à intervalles éloignés. Emploi de la levure de bière et de la levure sèche.  |
| Epoque du pain blanc.   | Disparition des épices du pain. Goût pour le pain naturel.  |

*Lait et laitages.* — La fabrication du beurre et du fromage étaient encore inconnues, et toute l'industrie laitière consistait à conserver le lait, par fermentation acide, à court ou à long terme.

En gardant le lait caillé dans des récipients en bois et en renouvelant constamment la masse coagulée au fur et à mesure que l'on consommait du produit, on pouvait, en effet, conserver celui-ci pendant toute une saison.

Dans une intéressante communication à la Société des Antiquaires de Normandie (1937, T. XLV et *Presse Médicale* 14 mai 1938), le professeur Gidon, de Caen, a montré que ce mode de conservation était encore mis en œuvre, il y a peu de temps, en certaines régions de la Normandie (alors que la pratique du surissage est exceptionnelle à l'ouest du Rhin) ; il y voit une survivance d'usages remontant aux invasions nordiques et identifie ces « caudiaux » avec l'*acor jucundus* cité par Pline comme emploi du lait chez les peuples barbares, ignorant la fabrication du beurre et du fromage.

On retrouve aussi, dans les débris des palafittes, des vases perforés, en bois, puis en poterie, analogues à ceux dont on se sert encore actuellement pour l'égouttage du caillé.

Les bâtons en sapin écorcé, qu'on qualifie souvent de « bâtons à baratter », servaient au brassage du caillé.

Le beurre ne fut découvert qu'assez tard, dans les régions relativement froides où le lait ne tourne pas, ce qui permet aux globules gras de remonter à la surface.

*Viandes et gibier.* — En Europe, la faune s'est sensiblement modifiée et raréfiée après les périodes glaciaires ; beaucoup d'espèces, comme le renne, ont émigré vers le Nord, d'autres, tels les chamois et les bouquetins, ont gagné les hautes régions alpestres.

Le cheval, dont les troupeaux étaient si abondants à l'époque paléolithique et dont il fut fait une consommation si considérable, comme en témoignent les ossements

trouvés dans les cavernes et au pied de la roche de Solutré, s'est raréfié, et on n'en trouve plus de débris dans les stations lacustres ; il reparaît à l'âge du bronze, mais peu nombreux, de plus petite taille, importé par les migrations asiatiques. Il fut domestiqué, dressé pour la chasse, mais rarement mangé.

**Chien.** Très répandu à l'époque néolithique, de petite taille, intermédiaire entre le chien courant et le chien d'arrêt ; il fut employé pour la chasse et rarement mangé ; très peu de crânes, découverts dans les palafittes, ont été ouverts pour en extraire la cervelle, comme ce fut le cas pour d'autres animaux. Le chien devient moins abondant à l'époque du bronze.

**Renard.** Très abondant à cette époque et très apprécié comme gibier et sans doute aussi pour sa fourrure. On en trouve de nombreux crânes ouverts pour l'extraction de la cervelle.

**Lièvre.** Beaucoup plus rare que le renard et semblant avoir été moins apprécié.

**Castor.** Peu fréquent à l'époque lacustre. On se servait de sa mâchoire, légèrement retouchée pour ne pas blesser la main, en guise de ciseaux.

**Sanglier.** Gibier très abondant et très apprécié, dont on fit une grande consommation. Il devait y en avoir de fort grande taille, à en juger d'après les défenses retrouvées. Ces défenses servaient à la confection de couteaux, de tranchoirs, de racloirs, de bijoux et d'amulettes.

Somme toute, le gibier était encore assez abondant et l'on commençait par prélever, comme morceaux de choix, la cervelle (les crânes sont toujours effondrés) et la moelle des os longs. A partir de l'âge du bronze, le nombre des ossements diminue.



Les escargots étaient fort recherchés en certains endroits où l'on trouve d'immenses amas de coquilles, alors qu'elles font défaut en d'autres stations.

L'élevage des animaux apportait une réserve alimentaire, mettant l'homme à l'abri des aléas de la chasse. Furent successivement domestiqués, le chien, le cheval (rarement employés comme viandes de boucherie, ainsi qu'on l'a vu), puis le bœuf des tourbières, le porc, descendu du sanglier, la chèvre, le mouton ; la poule n'apparaît qu'à la fin de l'âge du bronze et semble d'importation orientale, ainsi que le chat domestique, qui ne descend pas du chat sauvage.

*Eclairage. Produits de nettoyage.* — Les premiers moyens d'éclairage sont constitués par des torches de bois résineux, par diverses baguettes et, à l'âge néolithique, par des « bougies de bouleau », faites d'écorces de bouleau enroulées, sans mèche ni corps gras. La lampe de pierre (pierre oliaire), remplie de suif et munie d'une mèche, était déjà en usage aux temps paléolithiques, à l'époque magdalénienne. Transformée plus tard en lampe à huile, elle a survécu en temps qu'objet rituel, lié à l'entretien et au culte du feu, perpétuée, comme il a été dit, par le culte de Vesta à Rome et par la lampe qui brûle devant le tabernacle ou l'icône sacrée.

Les primitifs, pas plus que les peuples de l'Antiquité, n'ont connu le savon ; les premières substances employées pour le nettoyage furent l'urine et la terre à foulon, encore en usage à Rome.

*Les boissons.* — Dès l'origine, l'homme a cherché, dans les aliments et dans les boissons, autre chose que la satisfaction d'un besoin physiologique. Il leur a demandé une excitation passagère qui aboutit à l'ivresse et à l'engourdissement. L'ivresse était considérée comme un état

d'extase mystique, prenant en quelque sorte un caractère religieux, permettant de s'évader pour quelque temps de ses soucis et de ses fatigues, rendant plus aiguës ses perceptions et incitant à de nouveaux essais, à des nouvelles expériences qui contribuèrent aux progrès de la civilisation.

« L'ivresse, a dit Renan, est la seule forme sous laquelle des hommes sans culture peuvent concevoir l'idéal. »

Avant même de savoir allumer le feu, c'est dans le suc de certains agarics, dans l'emploi de l'ivraie, du chanvre indien, de diverses solanées, comme le datura, que l'homme recherchait cet état d'ivresse, et il est intéressant de noter au passage que toutes ces plantes se retrouvent dans les pratiques des sorciers. Les Indiens faisaient usage de la belladone, de la jusquiame, du peyotl, de la coca, du kawa-kawa, du bétel, de la kola et de la noix d'arec.

Et cet instinct n'est pas exclusivement propre à l'espèce humaine ; il existe chez divers animaux, sans parler de ceux qui ont été contaminés par la domestication, il en est qui se montrent friands d'excitants et de stupéfiants. Maurizio fait remarquer que différents insectes (coléoptères, diptères) recherchent avidement les produits naturels contenant une petite proportion d'alcool, comme la sève de certains arbres ; les papillons nocturnes perçoivent la présence de substances alcooliques à des distances de plus de cent mètres ; les guêpes visitent les récipients renfermant des substances en fermentation, de préférence à ceux dont le contenu est simplement sucré ; les abeilles recherchent parfois le suc de plantes narcotiques ; les pigeons se montrent avides de pois arrosés d'eau-de-vie ; les coques du Levant sont un des meilleurs

appâts pour le poisson ; les ruminants, surtout s'ils sont soumis à une nourriture inhabituelle ou qu'ils sont privés de sel, se montrent friands de stupéfiants, recherchent des plantes narcotiques qui déterminent chez eux de véritables toxicomanies (*loco disease*) et refusent toute autre nourriture (Maurizio, *Geschichte der gegorenen Getränke*, ouvrage non traduit en français).

Pour Maeterlinck, la symphilie des fourmis pour certains insectes dont elles absorbent les sécrétions, est également très voisine d'une toxicomanie, et des faits analogues ont été observés chez les termites.

Beaucoup de plantes et de fruits de ramassage étaient fermentescibles ; ce ne fut cependant pas à elles qu'on s'adressa en premier lieu pour obtenir des boissons enivrantes, mais bien au miel. L'hydromel a précédé l'apiculture. Le miel sauvage fut tout d'abord employé comme condiment et comme conservateur, non seulement pour les fruits, mais aussi pour la viande qui, enrobée de miel, chez les Hindous, pouvait se conserver un an.

Pour pouvoir fermenter, le miel doit être dilué de 5 à 12 fois son poids d'eau et, selon la dilution, l'hydromel renfermera 5 à 13 % d'alcool. L'hydromel a précédé le vin dans la Grèce antique.

Par la suite, diverses plantes furent mises à contribution ; la berce servit, à l'origine, pour une sorte de bière, mais elle trouva ensuite une autre destination, comme il a été dit ; l'angélique fut employée, probablement à titre d'aromate, comme aujourd'hui encore dans certaines liqueurs (elle fit partie de la thériaque) ; furent encore mises à fermenter, les baies de sureau, les mûres de ronces, les fraises, les cornouilles, les souches radicales du nénuphar blanc et de certains chèvrefeuilles ; l'emploi des pommes et des poires sauvages est douteux, à

cause de leur faible teneur en sucre ; quant aux « vins » de groseilles, de cerises, ils sont d'invention plus tardive. On fit encore fermenter la sève de quelques arbres, obtenue par forage, notamment celles de l'érable, du bouleau, du sycomore, du cerisier sauvage, du poirier, voire même celle de chênes, d'eucalyptus, de frêne et de pin.

Dans les pays tropicaux on avait à sa disposition les sucres d'agave, de palmier, d'ananas, de canne à sucre et les fruits les plus divers.

*Laits fermentés. Koumys.* — L'histoire des laitages est encore pleine d'obscurité et il n'est pas certain que les Babyloniens et les Hébreux connussent les laits fermentés et les fromages.

L'usage des laits fermentés ne peut dater que de la domestication du cheval, du chameau, des bovidés et des ovidés, et c'est en Eurasie qu'on en trouve les premières mentions, chez les Buschirs, les Tartares, les Kirghizes. Les Kalmoucks, peut-être aussi au Thibet et en Perse.

Hérodote, Xénophon, parlent de boissons lactées. A une époque bien postérieure (450 ap. J.-C.), Jean Priscus, envoyé de Théodose auprès d'Attila, parle d'un « camum » ou d'un « komos » qui est peut-être un koumys et, en 568, Zenardius, ambassadeur de Justin II au khan Bizibalus, cite un « kosmon », vraisemblablement de même nature.

Le koumys se préparait avec du lait de jument, dans des outres en peau où il était brassé avec un bâton spécial, souvent décoré.

La jument, traitée en plusieurs fois, donne tout au plus six litres de lait par jour ; le koumys ordinaire renferme de 2 à 3 % d'alcool ; les Tartares en fabriquaient avec une teneur de 6 %.

L'*airan*, boisson rafraîchissante et économique, est une sorte de koumys fait avec du lait étendu d'eau.

*Boissons fermentées dérivant des décoctions de céréales.* — De la primitive décoction d'orge dérivent à la fois le pain et la bière. On a cité la faveur dont jouissaient les décoctions acides, soumises à la fermentation lactique (et cela avant l'usage du lait) ; non seulement elles plaisaient par leur goût, mais elles pouvaient se conserver, à assez court terme, il est vrai, car leur saveur était bientôt altérée par des fermentations secondaires (formique, acétique, butyrique), inconvénient qui ne se produisait pas avec la fermentation alcoolique ; or tous les primitifs ont connu la levure, partout éparses dans l'atmosphère ; selon la consistance de la bouillie on obtenait soit une pâte à pain, soit une bière légère (pain buvable des Babyloniens).

La *braga* de l'Europe orientale, à base de millet, et plus tard, le *kwass* des Slaves, à base de seigle, d'orge ou de froment, eurent la même origine. En laissant germer l'orge, on enrichissait la décoction en sucre, et, par conséquent, le liquide en alcool, aussi le maltage fut-il rapidement mis en usage.

Pour solubiliser l'amidon de certains végétaux et le transformer en sucre, les primitifs usaient encore d'un autre procédé, qui nous semble peu ragoûtant, mais qui s'est conservé chez quelques peuples sauvages et qui consiste à utiliser les propriétés amylolytiques de la salive, à l'instar des animaux qui mâchent et insalivent la nourriture qu'ils donnent à leurs petits.

Les graines ou les racines, après avoir été mastiquées et insalivées par des vieilles femmes, étaient crachées dans un baquet, additionnées d'eau et abandonnées à la fermentation.

La *Kalewala* finnoise mentionne l'usage de la salive pour la fabrication de la bière. C'est par ce moyen que les Indiens préparent la *chicha* de maïs (dont les grains, grillés et rôtis, s'appelaient « pemmikan », terme qui a ensuite passé à la viande séchée) ; les Polynésiens en faisaient autant pour les racines de kawa-kawa. Tout récemment encore, M. Pierre Reinberg (Revue d'Ethnographie, 1925), décrit, selon ce procédé antique, la fabrication du *vinillo* des Indiens de l'Equateur, à base de *yuka* (racine de manioc), boisson très riche en alcool, rappelant le vin de Porto, par son aspect et par son goût ; il ajoute que ceux qui veulent oublier le détail, un peu répugnant à nos yeux, de cette préparation et qui estiment que la fermentation purifie tout, la boivent avec plaisir.

La bière est donc une des boissons les plus anciennes ; on la trouvera mentionnée à Babylone ; la Bible la cite sous le nom de *shekar* ou de *shiker*. La racine sanscrit *bar* a donné *barah* en persan, *beer*, *beor*, *bier* dans les langues scandinaves ; du terme gaulois de *brace*, qui signifie également l'orge, dérivent les mots de brasseur et de brasserie.

Il est assez difficile de distinguer les termes d'*ale* et de *beor* qu'on trouve dans les anciens poèmes scandinaves, comme le *Kalewala*, ou anglo-saxons ; on admet généralement que l'*ale* était une bière non aromatisée et que le *beor*, terme qui disparaît d'ailleurs au moyen âge, était condimenté, peut-être avec du houblon sauvage.

L'emploi du houblon est d'ailleurs sujet à de nombreuses discussions ; il serait d'origine slave (le *Kalewala* parle d'une bière houblonnée). La première mention d'une houblonnière se trouve dans un acte de donation de Pépin le Bref, en 789, mais d'aucuns prétendent que

cette culture était bien antérieure et que le houblon « sauvage » provenait de plants autrefois cultivés.

*Jus de fruits et vin.* — L'emploi des fruits pour l'obtention d'une boisson fermentée remonte sans doute à la fin du paléolithique ; on trouve, en effet, dans les cavernes du Mas d'Azyl, de grandes quantités de fruits, poires sauvages, pommes (peut-être déjà cultivées ?), de framboises, de mûres de ronces ; dans les habitations lacustres de la Suisse, de la Savoie, du Jura, on rencontre d'énormes amas de pépins de mûres, de framboises, de fraises, de cynorrhodons, de noyaux de prunelles, en masses compactes et non dispersées comme ç'eût été le cas si ces fruits avaient servi à un usage simplement alimentaire.

Les cerises, les groseilles en grappes, les airelles, les myrtilles n'ont été employées que beaucoup plus tard.

On a trouvé aussi des accumulations de pépins de raisins, ce qui a fait croire à un début de viticulture ; un examen plus approfondi a montré qu'il s'agissait du raisin sauvage (*vitis præviniifera*), prédécesseur ou peut-être contemporain de notre *vitis vinifera*, qui existait déjà en Europe au temps du miocène. Sa culture exige une certaine sédentarité et ne remonte pas au delà de l'âge du bronze, où elle débute probablement en haute Italie.

Dès l'âge du fer on trouve dans les tombes, en Suisse, des amphores, des œnochoé d'origine hellénique, importés par des colporteurs grecs ou syriens qui gagnaient la Suisse par les cols des Alpes et, de là, la Bourgogne ; ce furent eux qui apportèrent les plants de vigne ; c'est en effet, par la voie des Alpes et du Jura que la vigne pénétra en Bourgogne, plus que par la vallée du Rhône.

Aux débuts, le vin était obtenu sans pressurage.

Le terme de vin dérive du mot sanscrit *vena*, prove-

nant de la racine *ven* (aimer, désirer, d'où *venustas*, *Venus*) ; il a donné *oinos* en grec, *vinum* en latin, *wein*, *wine*, dans les langues anglo-saxonnes et germaniques.

En Afrique, on se servit de pastèques, selon un mode encore longtemps employé au Maroc : par une petite ouverture, soigneusement bouchée ensuite, on verse à l'intérieur quelques gouttes de miel, puis on enfouit la pastèque sous un tas de blé ou d'orge ; après 45 jours de fermentation, toute la pulpe est liquéfiée et transformée en un breuvage enivrant.

Parmi les autres substances employées, on peut encore citer le vin de palme des Assyriens, le *toddy* des Hindous, à base de lait de coco, le vin de bananes africain, dans la région des lacs, le *pulque* des Mexicains, à base de suc d'agave, le *maby* des Antilles (suc fermenté d'une espèce d'orange) et d'autres boissons encore, à base de pommes de terre, de sorgho, de fruits les plus divers. Le *samchow* chinois existait déjà plus de 2.000 ans avant notre ère.



## PRÉHISTOIRE ET PROTOHISTOIRE EN ORIENT

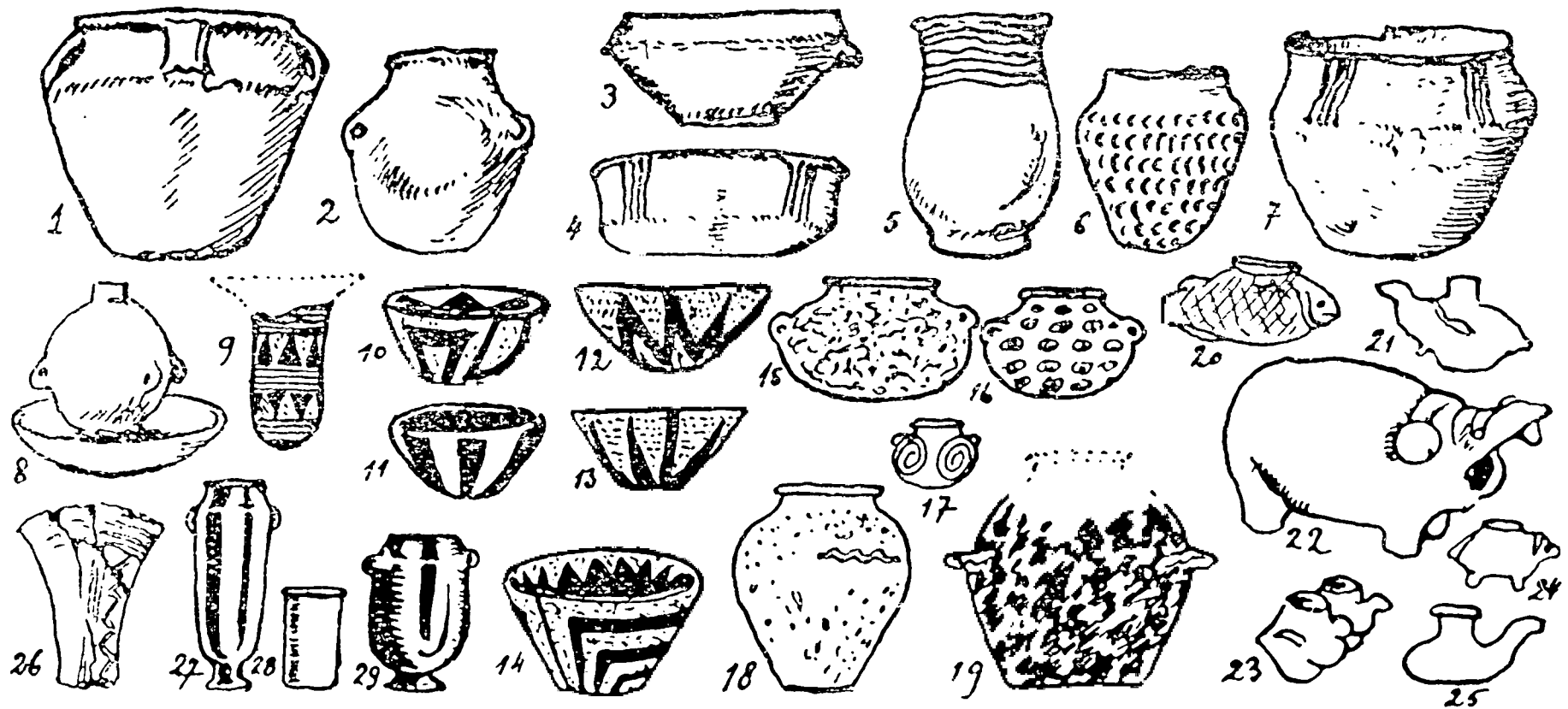
« De toute l'histoire embrouillée et confuse des Européens préhistoriques », dit M. V. Gordon Childe (*L'Orient préhistorique*, Paris, Payot, 1935, in-8°), « se dégage clairement un fil conducteur : La dispersion des civilisations de l'Orient vers l'Occident, qui les adopte et les transforme. »

Fréquemment les données recueillies en Orient servent de documents écrits à la préhistoire européenne.

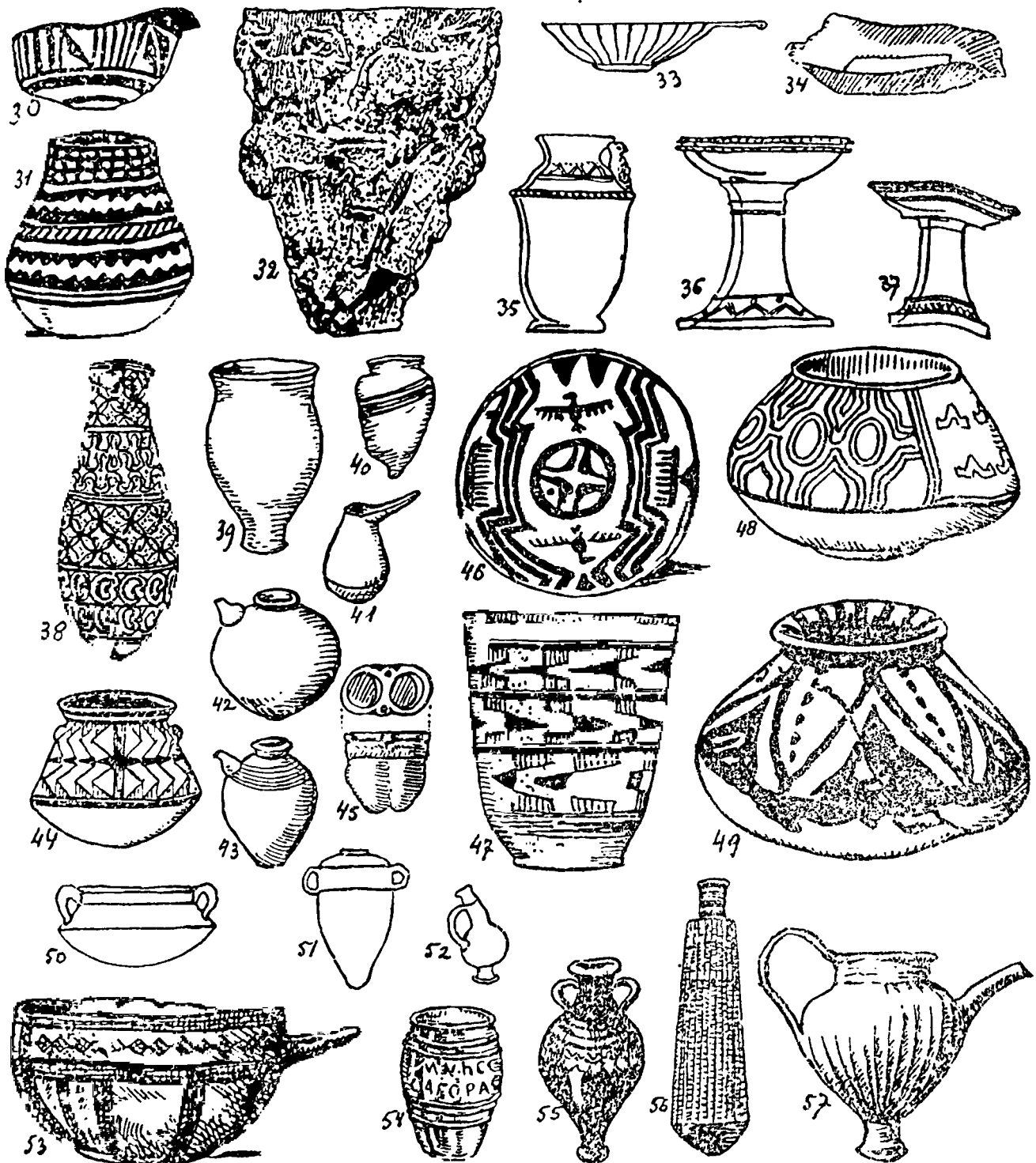
Les plus anciens centres de civilisation connus se trouvent entre le 25° et le 35° parallèle (Pendjab, Mésopotamie, Egypte et Afrique du Nord).

Ces pays, aujourd'hui arides et desséchés, étaient arrosés par les pluies à l'époque où l'Europe était presque entièrement recouverte de glaces. La faune de l'Afrique du Nord était alors celle qui existe actuellement au Zambèse et en Rhodésie (éléphant d'Afrique, rhinocéros de Mauritanie, gazelle, buffle, zèbre, mouton de Barbarie, chameau, autruche, lion, panthère, ours, chacal, hyène) pendant que vivaient en Europe le mammoth, le rhinocéros laineux, le renne.

C'est en Asie qu'a débuté la culture des céréales. L'orge sauvage se rencontre en Asie mineure, en Transcaucasie, au Turkestan, en Afghanistan, en Perse et peut-être en Arabie Pétrée. L'ancêtre du froment, le *triticum dicoccum* (blé amidonnier), à 28 chromosomes, serait né en Perse occidentale, en Mésopotamie, en Syrie ou en Palestine ; la culture de l'épeautre aurait débuté en Afri-



- 1, 2, 3 - Récipients en terre cuite, munis d'anses, mais dépourvus de décoration ;  
 4, 5, 6, 7 - Récipients en terre cuite, sans anses, mais avec motifs décoratifs (Musée préhistorique et gallo-romain de St-Germain) ;  
 8, 9 - Céramique égyptienne prédynastique ,  
 10, 11, 12, 13, 14 - Céramique noire, incisée, prédynastique ;  
 15, 16, 17, 18, 19 - Vases peints, imitant par la forme et la décoration les récipients de pierre (Egypte prédynastique) ;  
 20, 21, 22, 23, 24, 25 - Vases thériomorphiques et vases à bec (Egypte prédynastique) ;  
 26 - Céramique prédynastique ;  
 27, 28, 29 - Vases de balsate et d'albâtre (Egypte prédynastique).



30, 31 - Vases sumériens (Mésopotamie).  
 32 - Vase de pierre sumérien décoré de figures animales.  
 33, 34 - Récipients de cuivre sumériens.  
 35 - Jarre à poignée, sumérienne.  
 36, 37 - Bassins d'argile sumériens (tables d'offrandes).  
 38 - Vase peint (Inde préhistorique).  
 39 - Gobelet de cuivre (Inde préhistorique).  
 40 - Gobelet (Inde préhistorique).  
 41, 42, 43 - Poterie de l'Iran préhistorique (époque susienne).

44 - Vase à oreilles de la première époque susienne (Iran).  
 45 - Vase jumelé en albâtre, de Suse.  
 46 - Intérieur d'un bol (nécropole de Suse)  
 47 - Gobelet (nécropole de Suse).  
 48, 49 - Vases polychromes de Belouchistan préhistorique.  
 50, 51, 52 - Céramique cananéenne  
 53 - Bol chypriote.  
 54, 55, 56 - Verrerie phénicienne (54 - verre de Sidon avec inscription grecque ; 55, 56 - flacons de verre).  
 57 - Vase en argent (Phénicie ancienne).

que du nord-est ; l'engrain, forme non cultivée du froment (*triticum monococcum*), pousse dans les Balkans l'Asie mineure, la Syrie, le Kurdistan à la frontière de la Perse. Quant à notre blé vulgaire, à 42 chromosomes, on ne lui connaît aucun ancêtre sauvage. Certains botanistes admettent qu'il résulterait d'un croisement entre les deux espèces précédentes.

On a trouvé sur les bords de la Mer Noire, provenant de l'empire des Hétéens (détruit par Sargon II, roi d'Assyrie, en 717 av. J.-C.), une statuette que l'on croit remonter au troisième millénaire avant notre ère, représentant un personnage, peut-être le dieu de l'agriculture, tenant des épis de la main gauche et des grappes de la droite.

*L'Inde.* — Les renseignements sont encore très restreints sur l'Inde pré-aryenne, surtout en ce qui concerne l'alimentation ; les Védas disent que les Davidas autochtones ne consommaient pas de lait.

L'agriculture, une fois installée, était basée sur la culture irriguée ; on récoltait des dattes, de l'orge, une sorte de froment (*triticum compactum*), peut-être du riz. La faune était représentée par le bœuf indien à bosse (zébu) ainsi que par une espèce sans bosse qui ne nous est connue que par des figurines en argile ; le buffle, le mouton, la poule étaient domestiqués, ainsi que l'éléphant et, plus tard, le chameau et le cheval ; on est moins certain de la domestication du porc, les ossements trouvés pouvant fort bien provenir du sanglier sauvage.

Le poisson de mer et de rivière, frais, salé, fumé ou séché, était d'une grande consommation.

*Mésopotamie.* — La plus ancienne civilisation connue est celle des Sumériens, peuplade non sémitique, dont on ignore les origines. Quelques analogies avec les civilisa-

tions de l'Indus et du Nil donnent à penser à une origine commune, peut-être en Asie centrale ?

Ils occupaient la partie méridionale de la Babylonie, où l'hiver est très doux et où le dattier prospère. Leur civilisation était très avancée et, après leur disparition, leurs lois, leurs coutumes, firent encore autorité parmi les peuples qui les remplacèrent, tout comme il arriva pour le latin et les institutions romaines au Moyen Age chez les peuples barbares ; on a retrouvé des vases en pierres exotiques, obsidienne, lapis-lazuli, en œuf d'autruche, puis en cuivre, en argent et en or, qui servaient aux gens riches ; les pauvres se contentaient de poterie, en général peu décorée et dépourvue d'anses, ces vases étant placés dans des paniers.

Sur des sceaux et des coquilles gravées on voit représentés un roi et une reine, buvant à la même jarre, au moyen de chalumeaux.

Un vase sumérien, du 3<sup>e</sup> millénaire av. J.-C., montre un mouton qui paraît domestiqué, alors que son congénère européen ne le fut qu'à une période avancée de la préhistoire.

Ils furent remplacés par les Chaldéens, peuplade sémitique, d'abord essentiellement agricole, cultivant les céréales sur les terres alluvionnaires du Tigre et de l'Euphrate. Les jardins de Babylone sont restés légendaires ; on y cultivait le froment et l'orge, qui sont peut-être originaires de la vallée de l'Euphrate, le millet et le sésame, originaires de l'Inde, le riz, les lentilles, les pois chiches, les gesses, les oignons, les concombres, les courges, peut-être l'aubergine, d'origine hindoue, le bahmia (gombo) et différents autres légumes et herbes potagères. Comme fruits, les amandes, les pistaches, les abricots, les prunes,

les figes, les noix, les mûres, les grenades, les dattes et les raisins.

Nous possédons un document des plus anciens sur la Babylonie, dans le code d'Hamourabi, datant d'environ 2.000 ans avant notre ère et fondé sur des usages bien antérieurs ; on y trouve mention, comme il a été dit, du pain et de la bière, dont le prix était fixé d'après celui des grains, du levain, etc. C'est, en somme, la plus ancienne tentative connue de taxation des denrées qui a dû, certainement, avoir le sort de toutes celles qui lui ont succédé.

Le catalogue de la maison Maggs Bros (*Food and Drink through the Ages*) renferme la reproduction de trois tablettes babyloniennes en terre cuite, avec des inscriptions en caractères cunéiformes ; la première (2.400 ans environ av. J.-C.) est une longue liste de paniers renfermant des poissons, de la viande, des dattes et des sacs en peau contenant des grains ; la seconde est une note de deux jarres de moût et de vingt jarres de bière, marquée « grand-prêtre », et est environ de la même date. La troisième, datée de la deuxième année de l'ère d'Isin (environ 2.000 ans av. J.-C.), donne une liste d'une quantité d'aliments et de boissons reçues et expédiées en certaines occasions spécifiées.

Le poisson, celui de rivière principalement, jouait un grand rôle dans l'alimentation, frais, salé, fumé, séché au soleil ou encore réduit en pâte qui pouvait se conserver.

Les souverains chaldéens, devenus puissants, bâtirent des cités colossales (la grande enceinte de Babylone avait 513 kilomètres, soit sept fois celle de Paris) ; pour édifier leurs palais, leurs temples, il leur fallut des matériaux, des ouvriers et des soldats ; ils entreprirent des expéditions guerrières pour se procurer des matières pre-

nières, des esclaves, du butin ; en guerre presque continuelle avec les Assyriens qui occupaient la partie septentrionale du pays, ils firent de nombreuses incursions en Syrie, en Palestine, dont on trouve mention dans la Bible.

Après la prise de Jérusalem, le livre de Daniel nous fournit quelques renseignements sur la cour des derniers rois chaldéens.

Nebucadnetzar ou Nabuchodonosor avait fait élever dans son palais quelques jeunes gens pris dans les meilleures familles d'Israël, pour qu'ils apprissent la langue des Chaldéens ; il avait donné l'ordre de leur servir chaque jour des mets de sa table et du vin dont il buvait lui-même. Daniel et trois de ses compagnons résolurent de ne point toucher aux aliments impurs selon la loi mosaïque et de ne vivre que de légumes, en ne buvant que de l'eau, ce qui leur fut accordé. Daniel, grâce à son pouvoir d'interpréter les songes, acquit une haute situation à la cour de Babylone, qu'il conserva sous Beltsatsar (ou Balthazar), fils de Nabuchodonosor.

« Le roi Beltsatsar donna un grand festin à ses principaux seigneurs, au nombre de mille, et se mit à boire du vin en leur présence. Une fois excité par le vin, il ordonna d'apporter les vases d'or et d'argent que Nebucadnetzar, son père, avait enlevés du temple de Jérusalem, afin que le roi et les grands seigneurs, ses femmes et ses concubines s'en servissent pour boire. Alors on apporta les vases d'or qui avaient été enlevés du temple, de la maison de Dieu, à Jérusalem, et le roi et ses grands seigneurs, ses femmes et ses concubines y burent. Ils burent du vin et célébrèrent la gloire des dieux d'or et d'argent, d'airain, de fer, de bois et de pierre.

« A ce moment on vit apparaître les doigts d'une main

d'homme, et ils se mirent à écrire, vis-à-vis du candélabre, sur la chaux de la muraille du palais royal ; et le roi vit cette partie de main qui écrivait. Alors le roi changea de couleur et ses pensées se troublèrent... »

On sait que seul le prophète Daniel sut lire cette inscription, et on connaît l'interprétation qu'il en donna.

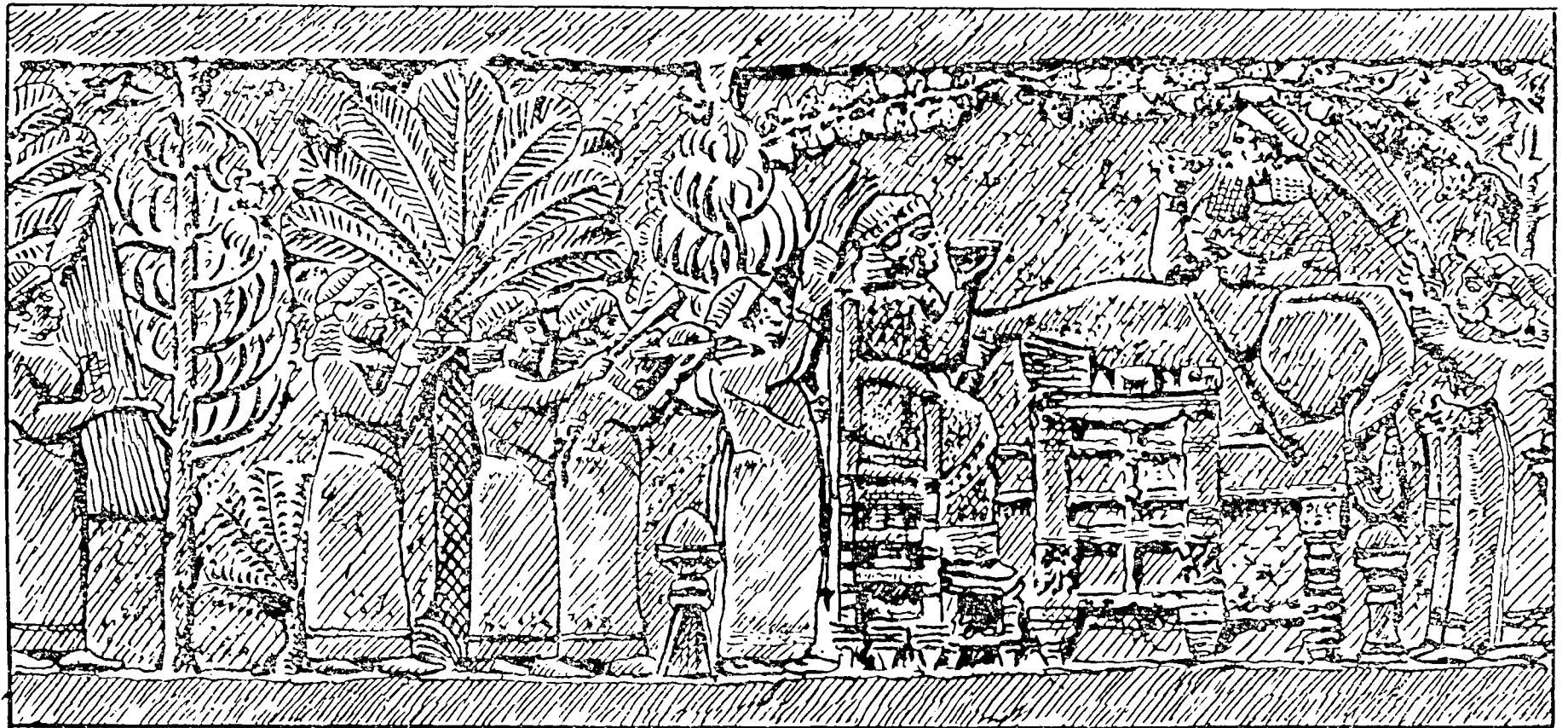
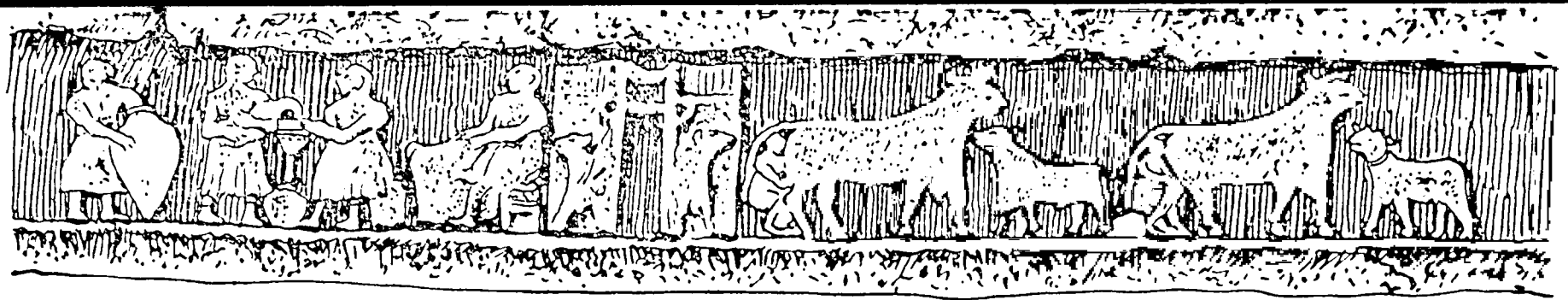
Les Assyriens occupaient la partie nord de la Mésopotamie, de climat plus rude que la Babylonie. Guerriers et pillards, ils s'adonnaient peu à l'agriculture, se nourrissant de gibier, de pain grossier et de légumes sauvages. Le dattier était remplacé par les vignes et des arbres fruitiers. Chez eux, comme chez leurs rivaux les Chaldéens, les cités s'agrandirent d'une façon démesurée, par l'effet du commerce et de l'industrie ; Ninive rivalisa avec Babylone.

En ce qui concerne leurs mœurs de table, les bas-reliefs de Ninive et de Korsabad, qui représentent souvent des festins royaux, nous montrent toujours le roi à demi couché sur un lit élégant, devant une table richement chargée de victuailles, alors que la reine, qui lui fait face, est toujours assise sur un fauteuil.

Diodore de Sicile nous apprend qu'Assurbanipal, le plus raffiné des rois assyriens (669-629 av. J.-C.), avait coutume, ainsi que ses prédécesseurs, de tenir table ouverte après les victoires, après avoir, en guise de hors-d'œuvre, fait égorger les prisonniers. Pendant sept jours durant, les jardins du palais étaient transformés en salles de banquets par des toiles multicolores tendues sur des cordages. Chacun y avait accès et se faisait servir à manger et à boire ce qui lui plaisait, les esclaves ayant la consigne de ne rien refuser.

Quant aux festins de Sardanapale et de Semiramis, ils appartiennent à la légende.





1. - « Scène de traite ». Murs du temple à El Obeïd (Chaldée)

2. - Le roi assyrien Assourbanipal, après une victoire, en compagnie de la reine, tandis que les musiciens exécutent un concert.

Reproduction d'un bas-relief du palais de Koyoundjik (668 av. J.-C.) British Museum.

*Turkestan et Iran.* — Au Turkestan, le bœuf à longues cornes, le porc, l'orial et le mouflon, ancêtres du mouton, furent domestiqués.

En Perse septentrionale, les chutes de pluie étaient pratiquement suffisantes pour que la culture des céréales pût se faire sans irrigation, la vigne et les arbres fruitiers y prospéraient, ainsi que le lin, et les Susiens furent des plus habiles en matière de tissage.

Hérodote nous relate que les Persans riches célébraient le jour de leur naissance par un repas abondant et fastueux où ils faisaient rôtir entiers un bœuf et un cheval ou un chameau et un âne.

Lorsqu'ils devinrent puissants, les souverains firent preuve de raffinement culinaire, récompensant ceux qui leur apportaient un plat nouveau, susceptible de flatter leur goût et de réveiller leur appétit ; ils pratiquaient d'autre part une véritable politique gastronomique, en n'admettant à leur table que des produits provenant de leurs Etats.

L'étiquette était rigoureuse à la cour de Suse et resta longtemps le modèle pour tous les souverains d'Occident. Le roi mangeait seul ; les plats et le vin lui étaient présentés par le maître d'hôtel et par l'échanson de service qui devaient en faire l'essai en sa présence. Les courtisans auxquels le roi voulait témoigner une marque de faveur, mangeaient sur une autre table, souvent séparée de la sienne par un rideau.

La table était servie avec une abondance touchant à la prodigalité, mais le roi nourrissait non seulement ses serviteurs, mais encore sa garde personnelle ; les reliefs étaient distribués aux invités. Cyrus (539-529 av. J.-C.) envoyait souvent quelque plat de sa table aux personnes qu'il voulait distinguer. Il fit un jour servir un chameau

rôti tout entier et faisait souvent rôtir entiers des bœufs, des chevaux et des ânes, dont la chair était fort estimée, ainsi qu'Hérodote l'a relaté.

Le personnel était fort nombreux. Parmenion, après s'être emparé du palais de Darius, rendit compte à Alexandre qu'il y avait trouvé trois cent vingt-neuf courtisanes, deux cent soixante dix-sept cuisiniers, vingt-neuf chauffeurs de cuisine, dix-sept échansons et soixante-dix sommeliers.

Après une victoire, le peuple entier était convié à un festin qui durait plusieurs jours. La Bible nous a conservé (livre d'Esther), le récit du festin d'Assuérus, au cours duquel sa femme « l'altière Vasthi » ayant refusé de paraître, fut déposée et ensuite remplacée par la nièce de Mardochée. Assuérus est le nom biblique d'un roi de Perse, vraisemblablement Artaxerxès (465-425). Dans la troisième année de son règne, il donna un grand festin à tous les princes et à ses serviteurs :

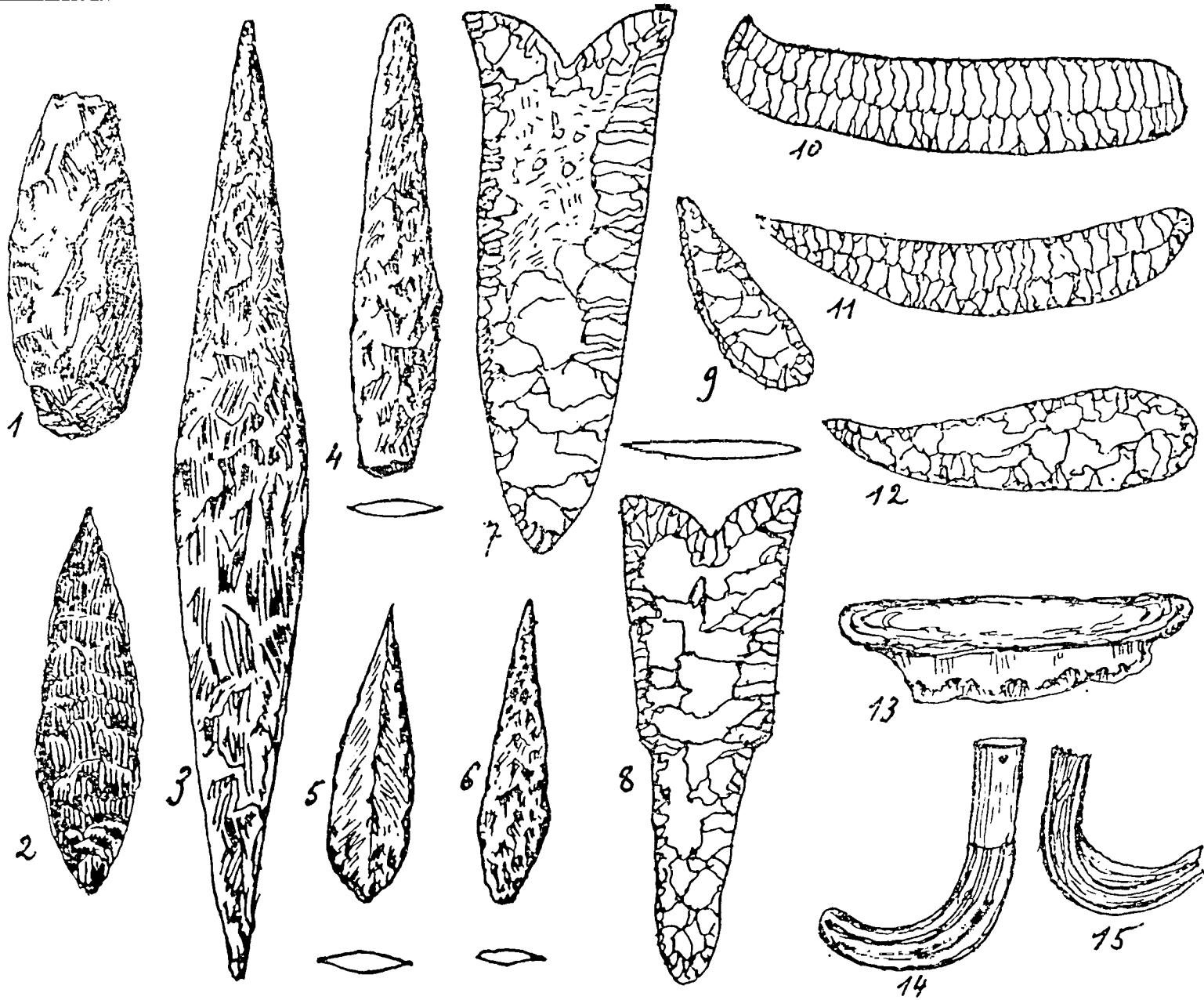
« Le festin dura sept jours dans la cour du parc du palais royal ; tous les habitants de Suse depuis le plus grand jusqu'au plus petit, y furent admis. Des tentures blanches et violettes étaient suspendues par des cordons de lin blanc et pourpre à des anneaux d'argent et à des colonnes de marbre blanc. Les divans d'or et d'argent étaient dressés sur des mosaïques de porphyre, de marbre blanc, de nacre et de marbre noir. On donnait à boire dans des vases de formes variées et le vin du roi était servi avec une profusion royale. Suivant l'ordre donné, chacun buvait à son gré, car le roi avait expressément recommandé à tous les officiers de sa maison de se conformer à la volonté de chaque convive. La reine Vasthi fit aussi un festin pour les femmes dans le palais royal du roi Assuérus. »

Après sa défaite, Xerxès abandonna toute sa vaisselle d'or ainsi que tous ses serviteurs de bouche. Pausanias, selon une légende, leur aurait ordonné de préparer un repas comme ils avaient coutume de le faire pour leur maître et, invitant les généraux grecs, leur aurait dit : « Je vous réunis pour vous montrer la folie du roi des Perses qui, ayant une si bonne table, est venu enlever la nôtre qui est si misérable. » Ce qui enlève un peu de l'authenticité de cette anecdote est qu'elle se trouve déjà dans Hérodote, qui l'attribue au roi de Perse Ochus, après sa victoire sur les Egyptiens.

*Egypte.* — La civilisation égyptienne est une des plus anciennes qui nous soit connue. Les fouilles, entreprises depuis assez longtemps, ont permis, grâce à la chaleur du climat et à la sécheresse du sol sablonneux, de retrouver de nombreux objets qui ont disparu en d'autres régions. Pour beaucoup, ce serait en Égypte que l'agriculture aurait débuté. Le plus ancien document connu est un calendrier sothiaque que les données astronomiques ont permis de dater de l'an 4236 avant notre ère.

L'Égypte ne constitue pas une unité ; la Basse-Égypte, région du Delta, est une plaine, autrefois marécageuse, ouverte du côté de la mer et des côtes de Lybie et de Palestine, dont elle est le prolongement. La Haute-Égypte est une vallée étroite, bordée de montagnes rocheuses au-dessus desquelles se trouvent les plateaux aujourd'hui arides et desséchés de Libye et d'Arabie. Cette région, qui ne reçoit pratiquement pas de pluie, serait absolument désertique si elle n'était pas arrosée chaque année par les crues du Nil.

A l'époque pluvieuse, les conditions étaient différentes ; les vallées des oueds, actuellement desséchées, devaient être tapissées de graminées et de céréales sauvages, nour-



1, 2 - Lames tranchantes en silex, taillées à éclats.  
 3, 4, 5, 6 - Silex taillés des premiers temps prédynastiques (Égypte) : 3, 4 - poignards ; 5, 6 - têtes de flèches.  
 7, 8 - Lames en silex à talons en V (époque prédynastique en Égypte).  
 9, 10, 11, 12 - Couteaux en silex (époque prédynastique en Égypte).  
 13 - Couteaux en silex, en forme de faucille, pour la coupe des épis, Age de la pierre polie (Station lacustre de Suisse).  
 14, 15 - Autre forme de la faucille primitive : à droite - âge de bronze, à gauche - Égypte.

rissant des troupeaux d'ânes sauvages, de moutons de Barbarie, d'urus, d'antilopes, de gazelles et de girafes, pourchassés par des lions et des léopards. Du côté du fleuve vivaient des hippopotames, des crocodiles et des sangliers, faune qui se retrouve encore dans la région du Nil blanc.

On a retrouvé, au Soudan, des peuplades, les Haden-doas, qui, au siècle dernier encore, se trouvaient à l'étape intermédiaire entre la vie nomade et les premiers agriculteurs, comme durent l'être les plus anciennes tribus nilotiques. Menant une existence de pasteurs nomades ils conservaient, à proximité des pays inondés, des villages plus ou moins permanents dans lesquels ils se réfugiaient à la fin de l'été. Ils répandaient alors des grains de millet sur le limon encore humide et attendaient la moisson.

Tel dut être le genre de vie des Tasiens qui, pour leur nourriture et leur boisson, fabriquaient déjà des pots grossiers, gris ou noirs, des gobelets décorés de lignes incisées, remplies de pâte blanche, décor inspiré par les objets en vannerie, d'un type qui se retrouve dans la région du Tigre ainsi qu'en Europe occidentale. Ils étaient encore en partie nomades, comme l'attestent les coquillages de la mer Rouge trouvés dans leurs tombes. Les Badariens qui leur succédèrent menaient une vie analogue ; leur poterie était perfectionnée : on les considère parfois comme les premiers agriculteurs et l'on retrouve dans leurs tombes des pierres à moudre. Ils élevaient le mouton et le gros bétail. On n'a pas retrouvé d'ossements de porcs.

Au Fayoum, les céréales, orge et millet, étaient fauchées avec des silex taillés en faucilles à dents de scie, placées dans un manche droit, en bois ; on emmagasinait

les grains dans des silos creusés en terre, recouverts de nattes de paille, et on les broyait avec des pierres en selle. Ils élevaient des porcs, des bovidés, des moutons et des chèvres, pratiquaient la chasse et la pêche. Ils avaient poussé fort loin l'art de la vannerie ; leur poterie est très voisine de celle de Tasa.

Dans un troisième centre, aujourd'hui désertique comme les précédents, à Merimde, sur la limite du Delta, les habitants vivaient dans des huttes et faisaient leur cuisine dans des cavités peu profondes creusées dans le sol ; ils usaient des mêmes faucilles qu'au Fayoum ; leurs silos avaient la forme de puits dont le fond était garni de paniers ; les aires à battre étaient établies avec beaucoup de soin.

La céramique a dégénéré depuis celle des Badariens rouge ou brune en dehors, noire en dedans, décorée par brunissage avant cuisson.

Les Amratiens, qui vinrent ensuite, sont d'une autre race, plus petite, ils eurent à lutter contre le dessèchement du pays, et ce fut sans doute à cette occasion que furent inventés les canaux d'irrigation pour que l'eau se répandît sur une plus grande surface. Ils vivaient dans des cabanes rondes, en partie creusées dans la terre, se nourrissaient du produit de leur récolte, de leurs troupeaux, de leur chasse qu'ils pratiquaient avec des arcs, des frondes, des boomerangs. Ils étaient stables, groupés en clans totémiques. Leur poterie est inférieure à celle des Badariens ; les formes les plus caractéristiques sont représentées par de grands gobelets étroits, habituellement rouges avec des décors linéaires blancs ; parfois blancs, avec des décors inspirés par la vannerie ; on trouve chez eux des vases « thériomorphiques » en forme d'animaux, auxquels était sans doute attaché un sens ma-

gique ; ils avaient aussi des récipients en pierre (albâtre ou basalte), en ivoire, en œufs d'autruche. Chez eux, comme déjà chez les Badariens, on trouve des objets de provenance étrangère, malachite du Sināï, or de Nubie, coquillages de la Mer Rouge, cèdres de Syrie, apportés par mer, de Byblos, lapis-lazuli d'Asie, marbres de Paros.

On trouve, chez les Amratiens, quelques objets, encore rares, en cuivre.

Les Gerzéens, qui habitaient la partie orientale du Delta, diffèrent totalement des Amratiens ; ils sont nettement influencés par la civilisation asiatique ; leurs couteaux ont une forme de cimeterre, leurs poteries, de couleur chamois clair avec décors rouges-bruns, ont des formes qui s'inspirent non plus de la vannerie, mais des vases en pierre ; on trouve parfois, dans le même tombeau, des vases en pierre et en argile, de forme identique ; ils fabriquent aussi des vases thériomorphes. L'agriculture se développe, ainsi que la navigation ; on commence à trouver chez eux des instruments et des outils en cuivre, sans pour cela que la taille et le polissage des silex fussent abandonnés.

C'est dans cette région du delta que débuta la culture de l'olivier.

Lors des premières dynasties, les objets en cuivre se multiplient, tout en restant encore en nombre limité ; la plupart des instruments aratoires sont encore en silex. La poterie est en décadence par suite de l'adoption de vases en métal chez les gens riches, ainsi que des récipients en albâtre, en basalte, plus rarement en obsidienne ou en cristal de roche.

Nombre de renseignements nous sont fournis par le contenu et le décor des monuments funéraires. Les peintures et les sculptures n'avaient pas un objet purement





- 1 - Charrue égyptienne (Peinture murale d'un tombeau de la XVII<sup>e</sup> dynastie, vers 1750 av. J. C. .
- 2 - Tombeau de Ti, fondateur de la VI<sup>e</sup> dynastie. L'inscription hiéroglyphique dit (pour la partie gauche) : « charrue avec bœufs » ; (pour le sèmeur à droite) : « semailles, le sèmeur à le sac au cou ».
- 3 - Semailles et coupe haute des épis.
- 4 - Travail du sol avec la houe et la charrue.

ornemental ; par suite d'une opération magique, les viandes, gibiers, légumes, fruits, le vin, le lait représentés, étaient censés servir de nourriture au *Ka*, au double dans l'autre monde. Ces peintures nous montrent aussi l'évolution de l'agriculture.

C'est ainsi que les figures de la page 63 nous font assister au passage de la houe à la charrue ; on voit (fig. 4) des paysans labourer avec un instrument qui tient de la houe et de la pioche et, d'autre part, une charrue tirée par des bœufs. Cette peinture provient de la tombe de Ti, fondateur de la IV<sup>e</sup> dynastie (2.900 à 2.700 ans av. J.-C.).

Dans une peinture postérieure (tombe d'Eleithyia, XVII<sup>e</sup> dynastie ; 1.750 ans av. J.-C.), se trouve la forme la plus primitive de la charrue, décrite page 18 et la page 63 nous montre, d'après une peinture qui se trouve au musée du Louvre, le travail du sol à la houe, les semailles, la coupe haute des épis avec une faucille recourbée le battage et le criblage des grains.

Le peuple, comme aujourd'hui le fellah, était sobre par nécessité, vivant de dattes, de légumes crus, parfois accompagnés de quelque poisson ; les ouvriers, esclaves pour la plupart, qui travaillèrent à la grande pyramide de Chéops, recevaient pour salaire, des aulx, des oignons et du persil. L'oignon du Delta, que les Hébreux regrettaient si fort pendant l'Exode, était particulièrement estimé, on ne manquait jamais d'en mettre à côté des morts et parfois ces bulbes étaient enveloppés de bandelettes comme les momies.

Les classes aisées se nourrissaient mieux, comme on peut le voir sur les scènes de repas qui décorent souvent les hypogées ; la fertilité des rives du Nil procurait des légumes de choix, des céréales et des fruits en abondance ; on consommait les jeunes tiges de papyrus, les racines et les graines de lotus, comme aujourd'hui en-

core en Orient ; le bahmia, une malvacée appelée gombo aux Antilles, formait — et forme encore — un légume mucilagineux apprécié pour ses propriétés laxatives.

Les basses-cours étaient fournies de pigeons, de pintades, de sarcelles, de perdrix, de cailles ; les poules, originaires de la Perse, n'apparurent que plus tardivement.

Le lait, pas plus que les laitages, ne jouait un grand rôle dans l'alimentation ; on n'a aucun document sur la fabrication de fromages, du moins avant l'occupation romaine. On voit souvent représentés des pâtres en train de traire ; le faible développement des tétines montre que les Egyptiens, comme aujourd'hui les Syriens, n'avaient pas su faire développer les organes de la lactation chez la vache, la chèvre ou la brebis.

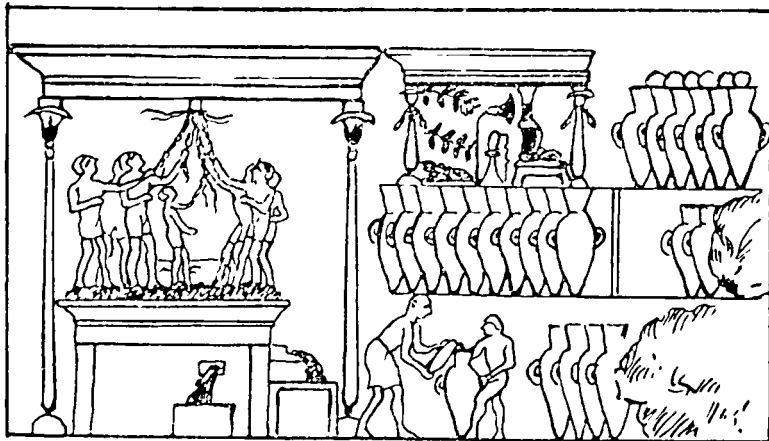
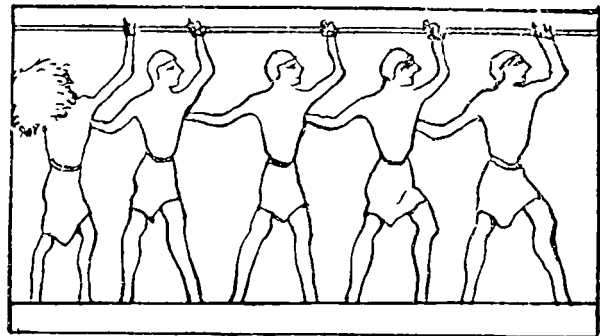
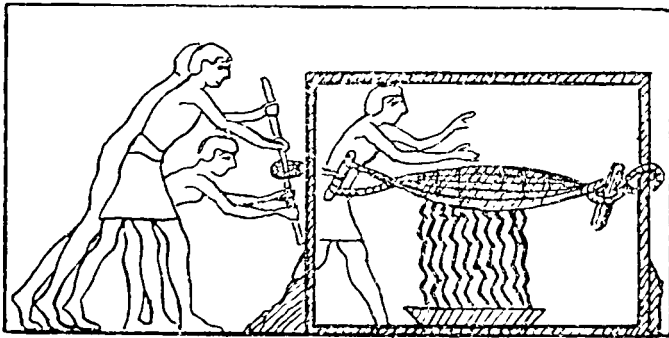
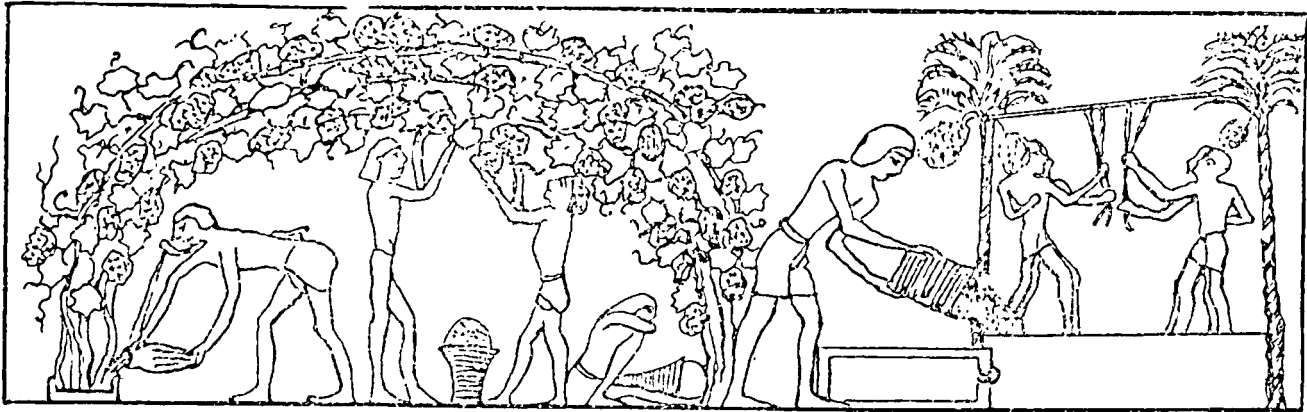
Pour des motifs d'hygiène, colorés de principes religieux, certains aliments étaient proscrits, comme la viande de porc, de chèvre, de pélican, ainsi que les fèves et le sel marin ; seul était autorisé, pour des raisons sans doute fiscales, le sel gemme d'Abyssinie.

Comme pain, on usa pendant longtemps de galettes cuites sans levain qui restèrent d'usage rituel en certaines circonstances. Les prêtres prescrivaient aussi un carême de quarante jours, avec jeûne, abstinence et sommeil sexuel complet ; ils recommandaient aussi l'usage, une fois par mois, d'une infusion de casse et de séné. Moïse, Pythagore, Hippocrate, qui avaient suivi l'enseignement des prêtres égyptiens, se souvinrent de ces prescriptions.

Sur les tombes, une inscription en caractères hiéroglyphiques débute par une prière, demandant l'offrande de pain et de vin pour le défunt, prière que devaient répéter les amis et les parents du défunt en visitant sa sépulture, dans la croyance que les mots, aussitôt prononcés, se changeaient en nourriture dans l'autre monde.

L'intéressant catalogue de la maison Maggs Bros (*Wine and food through the Ages*) renferme la reproduction de deux stèles en pierre calcaire. Celle de Sehetep-Ab, inspecteur de la chambre d'audience et de la Basse-Egypte, ainsi que de sa femme Sedan-Sat est de la XVII<sup>e</sup> dynastie (environ 1.600 ans av. J.-C.), après la prière ci-dessus mentionnée, suivie du nom et des titres du défunt, on le voit, avec sa femme, assis devant une table où se trouvent une oie, un canard, du pain, des verres de vin, des vases divers. La seconde, plus récente, du temps de la XXVI<sup>e</sup> dynastie (environ 600 ans av. J.-C.), est celle du « courtier » Awy, fils d'Apu et de Senb, avec sa femme Abt. Les deux époux sont figurés en train de faire une offrande d'aliments soigneusement rangés sur des tablettes.

Plus suggestive encore est la tombe de Kha, architecte des grandes constructions de Thèbes, et de femme Mirit, qui fut soigneusement reconstituée au musée de Turin ; on y voit de nombreux paniers de provisions rangés en bon ordre, des pains de formes variées, du beurre, de la viande crue et séchée, des volailles, du poisson salé, des chapelets d'ail, divers légumes, des amphores contenant de l'huile, du lait, du vin, des pots de marmelade, des bonbonnières remplies de raisins secs, de dattes, de pruneaux, des verres, des plats, des compotiers, une batterie de cuisine complète. A côté de la momie de l'architecte étaient placés ses instruments de travail, une petite trousse avec « tout ce qu'il faut pour écrire », pinceaux et couleurs fines, une équerre, un niveau d'eau, un ciseau, un compas, sans oublier une collection de cannes et une courbache. Pour madame, on avait disposé son trousseau, bien plié dans des coffrets d'ivoire incrustés de nacre, une charmante boîte à ouvrage avec de la soie



- 1 - Récolte du raisin et foulage avec les pieds.
- 2 - Pressurage du raisin.
- 3 - Foulage du raisin avec les pieds.
- 4 - Foulage du raisin. Amphores à vin dans le cellier.
- 5 - Porteurs d'amphores à vin.

rose et blanche, des ciseaux, bobines, galons, boîte à épingles et divers bibelots, une boîte à poudre en onyx un porte-parfum en argent finement travaillé, et on n'avait pas oublié son rouge à lèvres.

La vigne fut cultivée en Egypte dès les plus anciennes périodes prédynastiques ; elle était généralement plantée en tonnelles.

Une scène de vendanges, représentée dans la nécropole de Phtah-Hotep, personnage vivant sous la IV<sup>e</sup> dynastie, nous fait assister aux méthodes de vinification. On y voit des treilles avec des raisins peints en bleu ; la cueillette se faisait dans une sorte de panier plat, suspendu à des cordes et tenu à la main, panier qui était versé dans une profonde corbeille ; celle-ci, portée à dos, était déversée dans une grande cuve où des hommes foulaient la vendange avec leurs pieds, en se tenant à des cordes suspendues à un portique en bois ; le jus s'écoulait par des ouvertures latérales, dans de petits bassins. Des hommes le puisent avec des cruches, pour en remplir des amphores, rangées en ligne dans la cave. Ces amphores, en terre poreuse, étaient enduites de poix ou de résine à l'intérieur, pour éviter la déperdition. Au début, on ne pressurait pas le marc ; on le fit ensuite en se servant d'une pièce d'étoffe ou d'un sac muni d'une boucle à ses extrémités, dans laquelle on passait une perche, et le pressurage s'effectuait par torsion ; par la suite on se servit de planchettes chargées de pierres. L'invention du levier et de la vis est de beaucoup postérieure.

On fabriquait des vins cuits, concentrés dans de grandes chaudières et filtrés, que l'on servait en guise de liqueurs.

Certains crus jouissaient d'une grande réputation, no-

tamment ceux de Maréotis, de Syène des Oasis. Il y en avait de blancs et de rouges.

La fabrication de la bière est aussi ancienne que celle du vin et, comme cette dernière, était attribuée à Osiris ; il existait des brasseries nombreuses au temps des V<sup>e</sup> et VI<sup>e</sup> dynasties (2.750 à 2.300 ans avant J.-C.). Il y avait des bières brunes et blondes, une bière forte, appelée *hag*, et le *send* plus légère. On a retrouvé un papyrus, lettre d'un père reprochant à son fils de passer son temps à boire du *hag* avec des courtisanes.

Pour assurer la conservation de la bière, on l'additionnait de lupin, ce qui lui donnait de l'amertume, ou on l'aromatisait de menthe, d'origan ou de persil.

Les bières de Péluse étaient parmi les plus réputées

Comme renseignement culinaire, Hérodote nous apprend que, lors des sacrifices, les bêtes, une fois vidées, étaient farcies de farine, de miel, de figes, de raisins secs et d'aromates, ce qui dénote déjà un certain raffinement gastronomique.

Cadmus, auquel la légende attribue la fondation de Thèbes et l'invention de l'écriture, aurait débuté par être le cuisinier du roi de Sidon ; c'est, semble-t-il, le plus lointain ancêtre dont puissent s'enorgueillir les disciples de Carême.

Les Pharaons, depuis les plus anciennes dynasties, déployaient à leur table un luxe et une somptuosité prodigieuse. Du fait que Joseph dut son élévation à l'interprétation qu'il fit des songes du grand pannetier et du grand échanson, on peut conclure que le personnel de la cour était nombreux et hiérarchisé. Ce fut à la période de décadence, sous les Lagides, que le faste atteignit son apogée. Le chant du cygne, si l'on peut dire, fut représenté par les festins qu'offrit Cléopâtre à ses vainqueurs. Elle

ne se contenta pas de faire dissoudre, par gloriole, une perle dans un verre de vinaigre ; d'après Socrate de Rhodes, lors des repas qu'elle offrit à Antoine et à ses officiers, les murs étaient tendus en tissus de pourpre et d'or et, ayant fait couvrir douze lits à trois places, elle invita Antoine avec les amis qu'il voudrait amener. Toute la vaisselle était d'or, enrichie de pierres précieuses et, comme Antoine se montrait surpris de cette magnificence, la reine dit en riant qu'elle lui faisait cadeau de tout. Le lendemain, elle offrit un nouveau souper aux invités de la veille et aux chefs des troupes, le service était encore plus riche, et elle en fit encore présent, engageant les officiers à emporter les coupes d'or qui leur avaient été servies. A leur départ, elle donna à chacun une belle litière, avec ses porteurs, un cheval tout harnaché d'argent et des Ethiopiens pour les éclairer avec des flambeaux. Dans un autre repas, elle dépensa plusieurs talents, rien que pour orner la salle de rosiers.

*Palestine.* — On trouve, dans la Bible, en maints endroits, des renseignements sur la nourriture du peuple hébreu. Sans remonter au paradis terrestre, où la curiosité gourmande d'Eve a eu les regrettables suites que nous subissons, nous voyons (Genèse XVIII) Abraham, qui avait émigré de Chaldée pour s'établir dans le pays de Canaan, recevoir les envoyés du Seigneur avec tous les rites de l'hospitalité chez les nomades. « Or le Seigneur apparut à Abraham dans la vallée de Mambré : il était assis à l'entrée de sa tente pendant la chaleur du jour. Et comme il levait les yeux, trois hommes parurent devant lui ; et aussitôt qu'il les eût vus, il courut au-devant d'eux, dès l'entrée de sa tente, et, s'étant prosterné à terre, il dit : Seigneurs, si j'ai trouvé grâce à vos yeux, ne passez pas sans vous arrêter chez votre serviteur.



J'apporterai de l'eau pour laver vos pieds et vous vous reposerez sous cet arbre. J'irai chercher un morceau de pain et, quand vous aurez repris des forces, vous continuerez votre chemin, car c'est pour cela que vous êtes passés près de votre serviteur. Ils répondirent : — Fais comme tu l'as dit.

« Abraham se hâta d'aller vers sa tente et dit à Sara : — Apporte trois mesures de fleur de farine, pétris-les et fais cuire des gâteaux sous la cendre, et lui-même courut au troupeau, prit un veau tendre et bon et le donna à un serviteur qui le fit cuire aussitôt. Il prit aussi du beurre et du lait avec le veau qu'on avait apprêté, et il les servit, en se tenant debout devant eux, sous l'arbre. Et ils mangèrent. »

Une disette étant survenue au pays de Canaan, le patriarche Jacob émigra en Égypte ; on sait qu'il y retrouva son fils Joseph, qui avait fait une belle carrière à la cour du Pharaon. C'était l'époque où l'Égypte était dominée par les Hyksos, ces rois pasteurs, sémites d'origine asiatique, et les Syriens, Phéniciens ou Cananéens étaient favorablement accueillis sur les rives du Nil. Les Israélites restèrent quelques siècles en Égypte et, sans doute lorsque les Hyksos furent renversés et que les Égyptiens eurent recouvré des dynasties nationales, il y eut une « épuration » qui fut vraisemblablement la cause de l'Exode.

Malgré les vicissitudes subies, les Hébreux regrettèrent souvent le pays d'Égypte au cours de leur longue randonnée dans le désert, cette Égypte où les oignons étaient si savoureux et où ils mangeaient à satiété du pain et des potées de viande. Dans leur détresse, le Seigneur, sur la prière de Moïse, pourvut à leur nourriture. « Le soir, en effet, des cailles arrivèrent et couvrirent le camp ; et le

matin, il y avait une couche de rosée autour du camp. Cette couche de rosée s'étant dissipée, on vit qu'il y avait à la surface du désert quelque chose de menu, rond comme des grains, semblable à du givre tombé sur le sol. A cette vue, les enfants d'Israël dirent l'un à l'autre : Qu'est-ce que cela ? car ils ne savaient pas ce que c'était. Et Moïse leur répondit : C'est le pain que l'Eternel vous a donné pour nourriture ; et il leur commanda de n'en point garder pour le lendemain. Ceux qui passèrent outre à ce commandement virent leurs provisions gâtées, les vers s'y étant mis (Exode XVI). On a vu (p. 10) les diverses suppositions émises sur la nature de cette manne.

Ce fut au cours de l'exode que Moïse, sur l'ordre du Seigneur, dicta ses prescriptions alimentaires. Il commanda à ses compatriotes de ne manger, parmi les bêtes qui sont sur terre, que celles qui ont l'ongle divisé et le pied fourchu et qui, en outre, ruminent, mais non celles qui ont seulement l'ongle divisé, sans ruminer, comme le porc, ou qui ruminent sans avoir l'ongle divisé, comme le chameau, la gerboise et le lièvre. Leur chair devait être considérée comme impure et souillée, ainsi que celle des animaux qui marchent sur la plante des pieds ou qui rampent sur terre ; étaient également impurs les souris, musaraignes, taupes, lézards, grenouilles, tortues, limaces et caméléons.

Dans le monde des oiseaux étaient interdits à la consommation : l'aigle, le vautour, le milan et tous les faucons, toute espèce de corbeaux, l'autruche, l'hirondelle, la mouette, toute espèce d'éperviers, la cigogne, l'orfraie, le plongeon, la chouette, l'ibis, le chat-huant, le pélican, le cormoran, les hérons de toute espèce, la huppe.

Parmi les animaux vivant dans les eaux, seuls pou-

vaient être mangés ceux qui avaient des écailles et des nageoires.

Étaient proscrits tous les insectes ailés, exception faite pour ceux qui ont deux pattes pour sauter sur la terre, ce qui comprenait les différentes espèces de sauterelles.

Il était interdit de manger le sang et l'on ne devait pas « faire cuire le chevreau dans le lait de sa mère », ce qui fut interprété comme une défense de manger de la viande et un laitage au même repas.

En cas de nécessité, il était permis de consommer des fruits ou des grains dans la vigne d'autrui : « Quand tu entres dans la vigne du prochain, il t'est permis de manger autant de grappes que tu voudras, mais non d'en emporter une seule. Si tu traverses une moisson mûre tu peux casser des épis et les froisser dans ta main, mais non pas les couper à la faucille. »

Devenus agriculteurs, les Israélites cultivèrent les céréales, orge et froment, l'olivier et la vigne. A plusieurs reprises, la Bible parle de fleur de farine et de farine ordinaire, cependant la mouture resta longtemps dans un état primitif. Au temps des Juges, la meule n'était pas encore inventée, et si Samson, devenu prisonnier des Philistins, fut astreint à broyer le grain, ce ne fut certes pas en tournant une meule, comme le représentent si souvent les peintres. Les galettes primitives, cuites sans levain, restèrent longtemps en usage, même en dehors de leur emploi rituel lors de la Pâque, en commémoration de l'Exode ; la Bible différencie le pain sans levain du pain « suri ».

Au temps des Rois, David et plus encore Salomon, fi-

rent preuve d'un faste tout oriental, avec d'innombrables officiers et serviteurs. Salomon, auquel le commerce des chevaux avait rapporté des sommes considérables qu'il employa pour la construction du temple, avait toute sa vaisselle d'or pur, aussi bien à Jérusalem que dans son palais de la forêt du Liban, et ne faisait aucun cas de l'argent. Il avait douze intendants établis dans tout Israël, qui entretenaient sa maison, chacun pendant un mois de l'année ; on y consommait chaque jour trente *Kör* (environ 60 hectolitres) de fleur de farine et le double de farine ordinaire, dix bœufs gras, vingt bœufs venus des pâturages et cent moutons, sans compter les cerfs, les daims, les gazelles et les volailles engraisées.

C'est à ce roi qu'on attribue les premiers préceptes de table, formant le plus ancien code de civilité, sous forme de sentences dans l'Ecclésiaste et dans les Proverbes :

« Es-tu assis à une grande table ? N'ouvre pas le premier la bouche. »

« Ne dis pas : Qu'ils sont nombreux, les mets servis sur cette table ! »

« Ne tends pas la main le premier, de peur que l'envie ne te fasse rougir. »

« Ne te presse pas trop à table ! »

« Use comme un homme tempérant de ce qui t'est servi, de peur qu'en mangeant avidement tu ne t'exposes au mépris. »

« Cesse le premier pour l'ordre ; évite l'excès pour ne pas tomber. »

« Et si l'on te presse de manger beaucoup, lève-toi du milieu des convives ; ce repos te donnera du soulagement et tu ne t'exposeras pas à la maladie. »

« Ne reprends pas ton prochain lorsqu'il boit dans un festin et ne le méprise pas lorsqu'il se réjouit. »

« Ne fais pas le magnifique devant le roi et ne te place pas parmi les grands. Car il vaut mieux qu'on dise : Monte ici, que si on t'abaissait devant le prince qui t'admet en sa présence. »

Jésus se souviendra de ces préceptes dans ceux qu'il donna à ses disciples :

« Demeurez dans la même maison, leur dit-il, mangeant et buvant ce qui sera devant vous. »

« Lorsque vous serez conviés à des noces, ne vous asseyez pas à la première place, de peur qu'un autre, plus considérable, ayant été convié aussi, celui qui vous aura conviés tous deux ne vienne, et vous dise : Donnez-lui cette place, et qu'alors, avec confusion, vous vous ne descendiez à la dernière place ; mais lorsque vous serez conviés, allez vous asseoir à la dernière place, afin que quand viendra celui qui vous a conviés, il vous dise : Mon ami, montez plus haut. Alors vous serez honorés devant ceux qui sont à table. Car quiconque s'élève sera abaissé et qui s'abaisse sera élevé. »

Dans un autre ordre d'idées, il dira : « Lorsque vous donnerez à dîner ou à souper, n'appellez ni vos amis, ni vos frères, ni vos parents, ni vos voisins riches, de peur que peut-être ils ne vous convient à leur tour et ne vous rendent ce qu'ils ont reçu de vous ; mais lorsque vous faites un festin, appelez les pauvres, les débiles, les boiteux, les aveugles ; et vous serez heureux de ce qu'ils n'ont rien à vous rendre, car ce vous sera rendu à la résurrection des justes. »

La table joue d'ailleurs un grand rôle dans ses paraboles ; c'est à celle de Cana qu'il fit son premier miracle en changeant l'eau en vin, et il continua en nourrissant un jour cinquante mille hommes, sans compter les femmes et les enfants, avec cinq pains d'orge et deux pois-

sons, si bien que les restes emplirent douze corbeilles ; une autre fois, ce furent quatre mille hommes, toujours sans compter les femmes et les enfants qu'il nourrit avec sept pains et quelques petits poissons.

Un jour qu'avec ses disciples, ayant faim, il pénétra dans un champ, y cassa quelques épis qu'il froissa dans ses mains, selon le précepte de la loi mosaïque, les Pharisiens lui reprochèrent de l'avoir fait un jour de sabbat. Il leur répliqua en invoquant le précédent du roi David qui, dans les mêmes circonstances, entra dans le temple et mangea les pains de proposition, uniquement réservés aux prêtres.

Et comme ces Pharisiens reprochaient à ses disciples ainsi qu'à lui de ne pas faire d'ablutions avant de se mettre à table, il leur dit : « Malheur à vous, Scribes et Pharisiens hypocrites, parce que vous nettoyez les dehors de la coupe et du plat, alors qu'au dedans vous êtes pleins de souillures et de rapines ! »

« Gardez-vous des Scribes, qui aiment à être aux premières places aux festins ! »

Le vin était à tel point la boisson naturelle du peuple israélite, que l'Écriture l'emploie à maintes paraboles et que le fait de s'en abstenir paraissait un phénomène si déconcertant et si mystérieux qu'on y voyait une variété d'emprise démoniaque. Comme le fit remarquer l'abbé Krau dans son remarquable sermon, prononcé le 28 janvier 1939, à l'occasion de la fête de Saint-Vincent, en l'église de Vosne-Romanée (Dijon, librairie L. Venot), auquel sont empruntées quelques-unes de ces citations, seuls les nazirs, ces moines d'Israël, se privaient de vin, dans un esprit de pénitence, et encore leur vœu ne tenait-il qu'un mois. Samson, Samuel et Jean-Baptiste furent les

seuls à prononcer un vœu d'abstinence solennel et définitif.

Le vin est cité près de cinq cents fois dans la Bible.

*Bonum vinum lætificat cor hominis*, dit l'Ecclésiaste. Le vin, quand il est bon, réjouit le cœur de l'homme, le pur sang de la vigne, *sanguis uveæ* (Genèse, XLIX, 11. Num. XXII, 14), ayant du corps, *vinum pingue* (Ezech XXVIII, 18), il doit remplir dans les coupes qu'il colore en rubis et s'ingurgiter avec volupté (*ingreditur blande* Prov. XXXIII, 32).

C'est dans le vin coupé, *vinum mixtum*, que le prophète Isaïe voit une image de l'hypocrite duplicité de ses contemporains. *Ne læseris vinum*, dit l'Apocalypse, dans un sens symbolique, faisant allusion à la pratique des mauvais vigneron.

Et le peuple se plaignait déjà que le gouvernement prélevât la meilleure partie de la récolte pour ses fonctionnaires et ses serviteurs, *eunuchiis et servis* (Reg. II 15).

Pour stimuler le zèle de ses fournisseurs, lors de la construction du temple, le roi Salomon écrivait à son collègue Hiram, roi de Tyr : Envoyez-moi, je vous prie, de vos cèdres du Liban, et veuillez dire à vos bûcherons que je leur octroie trois cents pièces de vin. » C'est là un royal pourboire !

Dans sa première épître à son disciple Timothée, évêque d'Ephèse, saint Paul lui écrit : « J'apprends, mon cher ami, que vous ne buvez que de l'eau. Vous avez tort Prenez donc un peu de vin à cause de votre estomac et de vos multiples infirmités. »

*L'Ecclésiaste* et *les Proverbes* renferment nombre de sentences contre l'abus du vin et l'ivresse :

« Le vin, bu modérément, est la joie du cœur et de l'âme. »

« Le vin, bu avec sobriété, est une seconde vie, et si tu en bois modérément, tu seras calme. »

« Le vin a été créé dans le commencement pour la joie de l'homme, et non pour l'ivresse. »

« Un peu de vin ne suffit-il pas à l'homme sensé ? Tu ne seras pas agité pendant ton sommeil, et tu ne sentiras pas de douleurs. »

« L'insomnie, les angoisses et les douleurs à l'homme intempérant. »

« Un sommeil paisible à l'homme modéré ; il dormira jusqu'au matin, et son âme se réjouira en lui. »

« Le vin, bu jusqu'à l'ivresse, découvre le cœur des superbes. »

« Quelle est la vie d'un homme qui s'affaiblit par le vin ? »

« La mort dans les excès du vin ! »

« Le vin, bu avec excès, amène la colère et l'emportement et une grande ruine. »

« Le vin, bu avec excès, est l'amertume de l'âme. »

« L'ivresse inspire l'audace, elle détruit les forces et cause les blessures. »

« Ne provoque pas à boire ceux qui aiment le vin, car le vin en a perdu plusieurs. »

Parmi les crus cités dans la Bible, relevons ceux du Liban (Osée), les vins de Chelbon et de Dam, vendus aux foires de Tyr (Ezech. XXVII, 18).

Le vin n'était pas interdit aux femmes, comme à Rome mais, comme dans tout l'Orient, elles n'apparaissent pas à table, chez les Hébreux.

*Phénicie, Syrie.* — La flore de la Phénicie antique était sensiblement celle de la Syrie actuelle, nous dit le Dr. G. Conteneau (*La Civilisation phénicienne*, Paris, Payot 1926), à l'exception de l'oranger, arrivé plus tardive.



ment ; le Liban était garni de forêts de cèdres, aujourd'hui presque entièrement déboisées. Le palmier était aussi plus abondant (mais il n'est pas prouvé que le nom du pays dérive de *phoenix*). Les amandiers, figuiers, oliviers, sycomores poussaient en abondance, ainsi que la vigne et le blé. Un Egyptien, qui avait dû s'enfuir de son pays, nommé Sinouhit, s'était établi dans l'arrière-pays où on lui avait concédé une terre près de la frontière ; il écrivait : « C'est une terre excellente, Aïa est son nom. Il y a là des figues et du raisin, le vin y est en plus grande quantité que l'eau, abondant y est le miel, l'huile en quantité et toutes sortes de fruits y sont sur les arbres ; on y a du froment et de l'orge sans limites et toute espèce de bestiaux... »

La grande production du pays était le bois de cèdre et de cyprès, qui était livré, à titre de tribut, aux Pharaons, ainsi qu'à Sargon II pour son palais de Korsabad et à Salomon, à titre d'échange commercial (1<sup>er</sup> millénaire av. J.-C.). Le déboisement ruina le pays.

L'agriculture était dans un état des plus primitifs ; la charrue était rudimentaire, en bois avec des pièces assujetties par des liens, elle était tirée par l'homme, par le bœuf ou l'âne ; elle grattait la terre sans la défoncer et était munie d'un tube servant de versoir.

Le grain était conservé dans des silos. Pour le dépiquer, on usait du procédé encore usité en Syrie, consistant à la faire fouler par des bœufs, des chevaux ou des mulets ; on se servit aussi de plateaux, garnis d'éclats de silex, plus tard de roulettes dentées en fer, sous lesquelles on faisait passer les épis.

La mouture était non moins primitive ; l'instrument le plus ancien consistait en une coupe de pierre poreuse sur laquelle on écrasait le grain avec un galet arrondi ; aujourd'hui encore, les femmes libanaises se servent de

deux pierres appliquées l'une sur l'autre ; on se servit ensuite d'une sorte de meule faite d'une roue en pierre. courant sur une aire.

Les céréales étaient cultivées dans les plaines d'alluvions ; les terrains pierreux étant réservés à la vigne, à l'olivier, aux cultures arbustives. Les Phéniciens introduisirent le grenadier dans le pays.

L'huile fut tirée d'abord des oliviers sauvages, soumis ensuite à la culture.

Les vins phéniciens étaient renommés.

La faune comprenait alors l'once, la panthère qui ont disparu, l'ours, la hyène, le chacal et le renard comme animaux sauvages. On domestiqua l'âne, le bœuf à petites cornes (*bos brachyceros*), le bœuf à bosse, le buffle le mouton et la chèvre. Le chameau et le cheval n'arrivent qu'on second millénaire (av. J.-C.) ; le cheval fut importé des régions de la mer Caspienne et de la Cappadoce (ce furent les Hyksos qui l'amènèrent en Egypte) ; il était primitivement réservé aux chars de combat ; les chars à deux roues, servant aux usages agricoles, étaient tirés par des ânes ou des bœufs.

Les Phéniciens furent, avant tout, un peuple de navigateurs et de commerçants. Hamon, Himilcar, explorèrent les côtes d'Afrique jusqu'à la Guinée ; ils établirent des colonies et des comptoirs à Chypre, à Carthage, à Gabès, poussèrent même jusqu'aux îles Cassitérides.

Carthage fut une de leurs colonies les plus florissantes ; l'agriculture y fut très poussée et le traité de Magon, disparu, a été utilisé par les Géoponiques et par Columelle. Les vins carthaginois avaient une certaine âpreté corrigée par le plâtrage. Le vin de raisins secs de Carthage était fort apprécié des Romains et Columelle en donne une recette, d'après Magon.

## LA GRÈCE

### LA GRÈCE PRÉHELLÉNIQUE

Avant les premières années de ce siècle on n'avait que de vagues conjectures sur la Grèce préhistorique, sur les mystérieux « Pélasges » qui en furent les premiers habitants: Les fouilles entreprises en Crète et dans les Cyclades ont révélé une civilisation prodigieusement épanouie, datant de la fin de l'époque néolithique (aucune station paléolithique n'a été découverte en Grèce continentale ou insulaire), postérieure à celles de la Mésopotamie et de la vallée du Nil, due à une race méditerranéenne, non chamitique, non sémitique, qui précéda l'invasion indo-européenne des Achéens.

Cette civilisation, dont l'apogée se place vers le milieu du deuxième millénaire avant J.-C., est appelée minoenne, d'après le roi, ou les rois, Minos, qui dominèrent à cette époque ; elle disparut avec l'invasion dorienne, vers le XII<sup>e</sup> siècle. (G. Glotz, *La Civilisation égéenne*, Paris, La Renaissance du livre, 1923.)

Les ruines des palais de Cnosse, de Phaistos et celles de Mycènes, expansion crétoise en Argolide, avec leur décor luxueux, leurs immenses magasins, l'installation raffinée de leurs salles de bains, de leurs cabinets de toilette et d'aisance, avec leur admirable canalisation d'eau font preuve de conceptions que l'on peut qualifier

de géniales, dont la Grèce hérita, sans jamais arriver à les égaler.

A la période néolithique, où l'obsidienne des gisements de Mélos servit aux mêmes usages que le silex en Europe septentrionale, succéda une période chalcolithique, achéenne ou créto-cycladique (de 3000 environ à 2400 av. J.-C.), où le cuivre fut employé conjointement avec la pierre, sans pourtant la supplanter entièrement pour les outils et les armes ; l'âge du bronze, qui survint ensuite dura environ jusqu'à 1200 ; l'âge du fer coïncida avec l'invasion doriennne, venue de Thessalie, qui marqua la fin de la civilisation égéenne.

L'alimentation, à l'origine, fut celle de tous les primitifs, provenant de la chasse, de la pêche, de la cueillette, puis de l'élevage.

La chasse, pour laquelle les fameux lévriers crétois furent de précieux auxiliaires (on aurait aussi utilisé des chats à demi-sauvages), fournissait des lièvres, des sangliers, des cerfs, des chamois, des « agrimis » (sorte de bouquetins), des coqs de bruyère, des poules d'eau, des canards sauvages. On chassait aussi les chèvres sauvages, qu'on cherchait à prendre au lasso, et les taureaux sauvages aux cornes gigantesques (*bos primigenius*), domesticables quand ils étaient capturés jeunes ; cet animal, presque divinisé sous le nom de minotaure, était l'objet d'une chasse éminemment sportive qui fut à l'origine des courses de taureaux, un des spectacles les plus populaires. Plus tard apparurent des races plus petites, *bos brachyceros* et *bos domesticus*, d'élevage plus facile.

La pêche, à l'hameçon ou au filet, apportait en abondance des poissons dont les plus estimés étaient le mullet, la daurade, la seiche et surtout le scare ; on consommait aussi force coquillages dont on a retrouvé des coquilles

(huîtres, moules, conques, tritons, murex) et des « fruits de mer », oursins, argonautes, crabes, etc.

Les nombreux espaces impropres à la culture favorisaient l'élevage du bœuf, du mouton, de la chèvre, du porc, qui se faisait par transhumance, l'hiver dans la plaine, l'été dans la montagne.

L'emploi des laitages est attesté par la découverte de récipients perforés destinés à égoutter les fromages.

Le cheval, mentionné en Asie dès les III<sup>e</sup> millénaire, fit son apparition en Egypte avec l'invasion des Hyksos (vers l'an 2000) et, de là, passa presque aussitôt en Crète, à Chypre, en Argolide; il servit de bête de trait et de somme.

Les pigeons étaient domestiqués dès le XVII<sup>e</sup> siècle, ainsi que les cygnes et les canards. Le coq et la poule, venus de Perse par la Lydie, furent connus au IV<sup>e</sup> et peut-être au VII<sup>e</sup> siècle. Le paon, dont l'apparition à Athènes mit la ville en émoi au V<sup>e</sup> siècle, existait déjà en Crète, probablement au temps de Minos, vers le milieu du XV<sup>e</sup> siècle.

L'abeille (*sphex*) fut apprivoisée de bonne heure et l'on faisait une grande consommation de miel et de cire (*kerinthos*).

La culture s'instaura en Egée plus tardivement que sur le continent et ne se développa qu'à la période chalcolithique et à l'âge du bronze, sans doute avec l'augmentation de population causée par l'invasion achéenne; elle resta longtemps primitive et se faisait avec une charue en bois, dont le soc et le timon étaient d'une seule pièce. On se servait de faucilles de bronze.

On sema le millet, le froment (*sitos*) et surtout l'orge; les grains étaient conservés dans de grandes jarres (*pitthoi*), dont les magasins des palais renferment d'énormes

quantités. Ils étaient concassés par des femmes, sur des tables planes ou légèrement concaves, à l'aide de broyeurs légèrement convexes, plus tard au mortier et au pilon ; l'existence de la meule reste problématique dans l'Egée préhistorique.

La mouture et le pétrissage étaient un travail domestique, se faisant à la maison.

On fit peut-être des pains de millet, comme en Thessalie, et l'orge servait aussi à la fabrication d'une bière (*bruton*).

Les légumes secs étaient en majeure partie importés d'Égypte ; on a retrouvé, tout le long de la mer Égée et parfois par douzaines, des jarres contenant des vesces, des lentilles, des fèves, des pois (*pisos*), des pois chiches (*érébinthos*, *lebinthos* ou *odolinthos*).

On cultivait aussi la citrouille (*kolokuntha*), le concombre (*siknos*). Le panais ou la carotte (*daukos*), la chicorée (*séris*), le raiponce (*sisaron*), l'arroche (*môlu*) étaient récoltés à l'état sauvage.

L'olivier (*eleaya*) était spontané dans toute la région ; sa culture, qui aurait débuté dans le Delta égyptien, fut rapidement adoptée en Égée ; les olives étaient broyées dans des sortes de moulins, opération qui se faisait dans les grandes exploitations rurales ; l'huile (*élayon*), produite en grande quantité, était utilisée en cuisine, pour la toilette et pour l'éclairage ; le surplus était exporté, notamment en Égypte, en échange de légumineuses et aussi d'huile de coco, qui servait à la fabrication de certains vernis.

La vigne (*oinè*) existait dès la préhistoire ; les grappes (*botrys*) étaient simplement foulées et mises à fermenter dans des cuves ; le vin (*oinos*) renfermait encore des pulpes de raisins ; on le versait à l'aide de récipients à long bec tubulaire (qualifiés de « théières »), servant

de canal de décantage ou avec des vases en forme de cornets ou d'entonnoirs. Tout comme pour l'huile, le pressurage se faisait au vignoble même et le vin était également un article d'exportation.

Le figuier était commun et l'on connaissait le procédé de caprification, comme en témoignent des jarres remplies de belles figues (les figues fraîches se nommaient *olunthos*, les figues sèches *sukon*). Il y avait aussi des prunes, des grenades (*sidè*), des dattes et des coings qui prirent le nom de la ville crétoise de *Kydonia*.

Les plantes aromatiques, comme la menthe (*mintha*), le calament (*kalaminthos*), la marjolaine (*sampsuchon*), l'hysope (*usopon*), l'absinthe (*apsinthion*), le dictame (*diktamon*), se trouvaient à l'état spontané sur les pentes du mont Ida ; le sylphion était importé de Cyrénaïque.

On cultivait des plantes textiles, comme le lin ; oléagineuses, comme le pavot et le sésame (*sésamon*), ou tinctoriales comme le safran et le crocus.

La cuisine, sur laquelle nous avons peu de renseignements, se faisait en plein air ou dans des salles, sur un foyer mobile, toujours placé à un des angles et non au centre, comme plus tard à Mycènes et en Grèce.

Parmi les ustensiles on a retrouvé de grands chaudrons (*lébès*), en cuivre ou en bronze, martelés, avec des anses et des pieds fondus et rivés, dont certains, à Tyllissos, avaient jusqu'à 1 mètre 40 de diamètre et pesaient 52 kilos et demi. Dans une tombe, à Cnosse, on a trouvé des cruches (*kados*), des chaudrons, des poêles en bronze.

Le chauffage, qui n'intervenait que quelques jours par an, s'effectuait avec des braseros.

LA POTERIE. — L'art de la céramique fut l'un des plus florissants de la Crète ; peuple d'artistes, les Crétois voulaient sur leur table des cruches et des coupes de forme

élégante, décorées de peintures brillantes ou finement ciselées, de belles aiguères, ces cruches à long bec qualifiées de théières, des coupes à pied (*depas*) ; les potiers firent œuvre d'art depuis les temps néolithiques et perfectionnèrent sans cesse leur technique, arrivant à fabriquer des vases dits « coquilles d'œufs », n'ayant parfois qu'un millimètre d'épaisseur, avec une richesse de décors, clairs sur fond foncé ou foncés sur clair ou encore polychromes, selon les époques, et cela jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle avant J.-C., où survint une période de décadence. Des potiers crétois travaillèrent dans les Cyclades ou sur le continent.

Cette poterie crétoise fut un des principaux articles d'exportation et on en retrouve des spécimens non seulement en Grèce continentale, mais en Egypte, en Syrie, jusqu'en Italie.

Peuple de navigateurs, les Crétois dominèrent en Méditerranée bien avant les Phéniciens, faisant acte de commerce, et parfois de piraterie, établissant des colonies.

Cette brillante civilisation minoëne, dont avaient hérité les Achéens et qui s'était épanouie pendant plus d'un millénaire, périt brusquement avec l'invasion des Doriens, au début de l'âge du fer. Mais si complète que soit la destruction d'une civilisation, il en reste toujours des survivances, et les vainqueurs, si barbares qu'ils soient, s'en laissent toujours pénétrer.

Ces survivances se trouvent dans les poèmes homériques et c'est le palais de Minos qui semble avoir servi de modèle pour la description du palais imaginaire d'Alcinoüs dans l'Odyssée ; elles se trouvent aussi dans la langue ; tous les termes que nous avons donnés entre parenthèses sont préhelléniques et d'origine crétoise ; on en relève encore un grand nombre d'autres, notamment



des noms de métaux (*chalcos*, cuivre, *kassiteros*, étain, *molubdos*, plomb, *chrusos*, or, *sideros*, fer, etc.).

La civilisation grecque, mère de la civilisation latine et occidentale, est fille de la civilisation égéenne. (G. Glotz, ouvrage cité.)

## LA GRÈCE HISTORIQUE

L'art alimentaire et la gastronomie ont évidemment évolué depuis les temps héroïques jusqu'au siècle de Périclès et jusqu'à la décadence ; ce fut surtout à partir du VI<sup>e</sup> siècle avant notre ère que la cuisine commença à prendre un rôle important dans la vie quotidienne.

Des très nombreux traités de cuisine et de gastronomie qui furent écrits, aucun de nous est parvenu et nous n'en connaissons que les titres et quelques extraits par les *Symposiaques*, de Plutarque, et les *Deipnosophistes*, d'Athénée qui, sous forme d'un récit à son ami Timocrate, raconte les propos tenus à la table de Laurentius. C'est d'après cette volumineuse compilation qu'ont été faites la plupart des citations que l'on trouvera au cours de ce chapitre, où quelques ouvrages postérieurs, notamment *La Table à travers les âges*, d'Armand Lebault, et *l'Histoire de la Table*, de Nicolardot, ont été également mis à contribution.

LES ALIMENTS. — A l'origine, dit Hippocrate, « l'homme a dû se contenter de ce qui suffit au taureau, au cheval, à tous les êtres en dehors de l'humanité, c'est-à-dire des simples productions de la terre, feuilles, fruits, herbes ou foin. C'est par sélections successives que l'homme a appris à macérer, monder, cribler, faire cuire, bouillir, rôtir, à composer des mélanges et à tempérer par des substances plus faibles ce qui était fort et intempéré, se réglant en toutes choses sur la nature et sur ses forces. »

Ælien assure que les Arcadiens vivaient de glands doux, figurant encore sur les monnaies de Mantinée ; les Argiens, de poires sauvages qu'ils couraient chercher dans les forêts ; les Athéniens, de figues.

LÉGUMES. — Peu cités dans les relations de repas, les légumes formaient, comme partout, la base de l'alimentation populaire. Les Grecs connaissaient l'arroche, le pourpier, la mauve, la roquette, les concombres, courges, potirons, les radis, les choux, les laitues, les carottes sauvages, les navets que Diphile déclare préférables aux raves, le poireau (il y avait un « poireau-courge », qu'on faisait sécher pour l'hiver), l'oignon, l'échalote, la ciboule, l'ail, des chardons, cités par Dioclès, dont on mangeait le réceptacle comme celui de nos artichauts, l'ortie, les champignons, les truffes, la « cervelle » de palmier, les asperges, les meilleures étant, toujours d'après Dioclès de Caryste, celles qui n'ont pas été semées.

Le terme d'asperges s'appliquait d'ailleurs à tous les légumes consommés sous forme de tiges, notamment aux laitues et aux choux qui ne « pommaient » pas encore à cette époque ; les laitues ressemblaient encore de très près aux laitues sauvages qui buissonnent et que brouettent les animaux ; ce ne fut que vers la fin de la République romaine que les maraîchers obtinrent une rosette de feuilles supportant une petite « pomme » ; leur partie

comestible était représentée par les tiges, qui se renouvelaient du printemps à l'automne, à mesure qu'on les coupait, et ceci nous fait comprendre, comme l'a établi le professeur Gidon, de Caen, pourquoi Phaon fut changé en laitue (*Presse médicale*, 27 mars 1937). Dans la mythologie grecque, les personnages soumis à la métamorphose conservent, sous leur seconde forme, une des propriétés qui les avaient caractérisées pendant la première; Arachné continue à filer, les Méléagrides, changées en pintades, ne cessent de gémir, etc. Les prouesses amoureuses de Phaon ne semblaient pas le destiner à être transformé en laitue, considérée comme anaphrodisiaque de nos jours, mais il n'en était pas de même chez les Grecs, à cause de cette production incessante de pousses ithyphalliques auxquelles la doctrine des signatures attribuait des vertus correspondant à leur forme, comme d'ailleurs à toutes les plantes de même apparence.

Eudème d'Athènes, dans son *Traité des herbages*, distingue trois variétés de choux, l'*halmyrnos*, celui à feuilles lisses, et le *Sélinusie*, semblable au persil par ses feuilles. Les choux bouillis passaient pour dissiper l'ivresse; Epicharme, comme plus tard Caton, en faisait une panacée: « En cataplasme avec de la rue, il arrête les convulsions; avec de la graine de rue, il fait évanouir la fièvre et la rétention du placenta, guérit les morsures de taupes; celles des chiens hydrophobes sont guéries par le chou sauvage... »

Les raves, macérées dans le vinaigre et la moutarde, servaient à réveiller l'appétit et la soif; Ménandre, dans ses *Georgiques*, donne une recette pour leur préparation. Démocrite en déconseille l'usage, à cause des flatuosités qu'elles occasionnent et recommande le raifort qu'il considère comme aphrodisiaque.

Les fèves d'Égypte se mangeaient vertes, avec les

cosses ; les graines mûres servaient de bulletin de vote ; on consommait aussi les lupins, qu'il fallait ébouillanter pour les priver de leur amertume, les doliques, sorte de haricot à œil noir, les pois et les pois chiches, d'origine orientale, les gesses ; les lentilles étaient particulièrement en faveur. Pour placer un jeu de mots, Athénée cite un plat de lentilles aux oignons, le *bolbophaken* ; comme une jeune servante en avait renversé sur sa poitrine en posant le plat sur la table, la fameuse courtisane Gnathayna s'écria : « Ce n'est plus un *bolbophaken* mais un *colpophaken* », c'est-à-dire un plat de lentilles aux "nichons" !

Homère ne cite jamais de légumes sur la table de ses héros, pas plus d'ailleurs que de poissons ou de volailles, mais il décrit les arbres fruitiers des jardins d'Alcinoüs et de Laërte. « Chez Alcinoüs, croissent des arbres élevés et verdoyants, les poiriers, les grenadiers, les pommiers aux fruits éclatants, les doux figuiers et les oliviers toujours verts. Les fruits de ces arbres ne cessent pas pendant toute l'année, ni l'hiver ni l'été ; sans cesse en soufflant, le zéphire fait naître les uns et mûrit les autres, la poire vieillit auprès de la poire, la pomme auprès de la pomme, le raisin auprès du raisin. A l'extrémité du jardin sont des plates-bandes, régulièrement remplies de diverses plantes potagères qui fleurissent abondamment. »

Le jardin de Laërte comportait également une vigne, des poiriers, des figuiers, des pommiers, des oliviers et des planches de jardinage.

FRUITS. — Les figues étaient parmi les plus estimés ; en Attique, une loi sévère en interdisait l'exportation (ceux qui dénonçaient les contrevenants s'appelaient des *sycophantes*) ; celles de Lacédémone se mangeaient au début des repas ; on consommait beaucoup de figues

sèches, parfois grillées ; on prisait aussi les pommes d'Eubée, les coings de Corinthe, cuits sous la cendre, les dattes de Phénicie, les amandes de Naxos, les grenades de Chypre, les noix de Perse ; les pêches et les abricots ne furent connus que tardivement ; les cerises, les prunes, les mûres n'étaient pas soumises à la culture tout comme les arbouses, les alises, les figues de Barbarie, les fruits du sycomore, les pistaches, les pignons ou les graines de myrte.

CÉRÉALES. — L'orge et le froment étaient les plus employées. Le blé, originaire de la Mésopotamie, existait en Grèce depuis les temps préhistoriques ; l'espèce la plus répandue était un blé d'hiver, barbu, à paille pleine ou demi-pleine ; le millet, le seigle, l'avoine, le riz étaient d'usage moins courant.

Le problème de l'approvisionnement en blé était un de ceux qui préoccupaient le plus le gouvernement d'Athènes. Il était interdit à tout producteur et marchand établi en Attique de vendre son blé autre part qu'à Athènes ; les *épimélètes de l'emporium* veillaient à ce que les deux tiers du blé débarqué au Pirée fussent dirigés sur la ville et qu'un tiers seulement fût exporté. Les *sytophylaques* surveillaient les cours, pour que les grains fussent toujours vendus au plus juste prix et qu'un rapport convenable existât entre ce prix et ceux de la farine et du pain. La plus grande partie du blé vendu à Athènes provenait de la Béotie, pays au climat rude et au sol fertile, dont le froment était parmi les plus lourds ; à Thèbes, les athlètes pouvaient se sustenter avec une chénice et demie de grains, alors qu'il en fallait une de plus à Athènes. Les colonies intervenaient aussi pour une part notable dans cet approvisionnement ; la Cyrénaïque produisait l'orge et le blé en abondance, mais les plus grandes quantités provenaient de Sicile et de

Grande Grèce. En amplifiant la réalité, on racontait qu'à Sybaris, le blé produisait cent pour un et qu'on pouvait y faire trois ou quatre récoltes. Toujours est-il que la production était telle que Gélon, tyran de Syracuse, pouvait proposer de fournir tout le nécessaire aux armées grecques pendant la guerre contre Xerxès.

LA MOUTURE était l'ouvrage des esclaves femmes ; la meule, encore en usage dans quelques îles de la mer Egée, avait remplacé le mortier primitif ; elle se composait de deux pierres de deux pieds de diamètre environ, la supérieure portait une ouverture pour l'introduction du grain et était mise en rotation par une manivelle.

DÉCOCTIONS ET BOUILLIES. — Les céréales furent tout d'abord employées sous forme de décoctions, claires (*ptisane*) ou épaisses (*ptisane avec les grains*, d'Hippocrate). La ptisane commune était faite d'orge non torréfiée, elle était souvent additionnée de vinaigre ; le *khondron* était une décoction de gruau, le *lettytis*, une bouillie de farine et de jaunes d'œufs, la *galaxia*, une bouillie d'orge au lait. Le *Cyceon* était un mélange, de composition variable ; celui qu'on offrait aux vainqueurs de certaines épreuves était tantôt une bouillie, tantôt un breuvage ; il se composait de gruau d'orge au lait ou au vin, auquel on ajoutait, selon les endroits, du miel, du fromage, des herbes ou même des fleurs ; le *cyceon* qu'on offrit à Demeter pour adoucir sa douleur après le rapt de sa fille et qu'elle refusa, était composé de farine, d'eau et de graines de pavots.

LES MAZES furent la forme primitive du pain, faites de pâte non fermentée ; elles restèrent longtemps en usage, concurremment avec le pain, servant de support aux aliments, comme les tranchoirs du moyen âge ; au besoin, des fragments de cette pâte tenaient lieu de cuillères. L'*Eucryphas* était cuit sous la braise ou sur une

tuile, l'*Aleiphatite* était une maze à la graisse ; l'*Homore*, outre la graisse, comportait du miel et du sésame ; l'*Ænonte* était à base de miel et de vin.

L'*Anylon* et le *Thronos*, pâtes de froment, séchées, puis mélangées d'huile, pouvaient se manger en guise de pain, mais servaient surtout à s'essuyer les doigts tant que les serviettes ne furent pas en usage ; on s'en servait aussi pour enrober certaines pièces rôties à la broche. Les *Psadista*, galettes de farine pétrie avec du vin et de l'huile, mais non cuites, étaient offertes aux dieux, lors des sacrifices.

LE PAIN. — L'art de la boulangerie se perfectionna rapidement ; d'après Athénée et divers auteurs, on peut compter 72 espèces de pains, parmi lesquels il y a évidemment beaucoup de synonymes. Aristophane, Mithœcus, Antiphane et Platon citent le boulanger Theano ; dans *Gorgias*, il est assimilé à ceux qui donnèrent les meilleurs soins à la culture du corps.

Parmi les espèces de pain le plus souvent mentionnées, on trouve :

Le *Daraton*, pétri sans levain ; l'*Amolgee*, pain grossier des paysans ; le *Phaios*, gros pain bis ; le *Bromite*, de farine d'avoine, non blutée ; le *Syncomiste*, pain noir, mélangé de farine de seigle non blutée qui, dit Typhon d'Alexandrie dans son *Traité des Plantes*, tient le ventre plus libre que le pain de pur froment ; l'*Olyra* était un pain de seigle égyptien, moins grossier ; l'*Agoraios* était le pain vendu au marché ; le *Krimmatias* était fait de farine légèrement blutée ; le *Chondrite*, pain d'épeautre et le *Sémidalite* de farine de gruau, étaient des pains de qualité ; l'*Orinde* renfermait de la farine de riz ; l'*Apopyras* et l'*Escharite* étaient cuits sous la cendre ; l'*Ipnite* se cuisait au four ; le *Klibanitos*, cité par Aristophane, était cuit dans un moule. Eubule parle d'un pain *dipyre*

(biscuit). Les *Pseeropyté* et les *Kopté* de Rhodes, étaient un genre de biscuit de mer.

Le *pain de Cappadoce* était un pain mollet, pétri au lait, tout comme l'*Artopticon*, cuit dans un moule ; le *Boletos*, pétri avec de l'huile et saupoudré de graines de pavots, avait la forme d'un champignon ; le *Streptice*, présenté comme une tresse, était pétri avec du lait, de l'huile ou de la graisse ; le *Blosmilos* avait la surface quadrillée et l'*Hémiarton* était en forme de croissant.

PÂTISSERIE, GÂTEAUX, ENTREMETS. — La liste en est encore plus longue que celle des pains. Le terme générique de *Plakous* (gâteaux) s'appliquait parfois à une pâtisserie de farine d'avoine, de fromage et de miel ; les *Amorsitées* et les *Sésamides* étaient des petites boulettes d'huile, de miel et de sésame ; les *Coirinaï*, mélange de blé rôti et de miel, se mangeaient dans les veillées ; le *Polté* se composait de farine d'avoine, de blé grillé et de miel ; l'*Amélé* était une galette, tout comme l'*Artologanon*, pétri au vin, à l'huile ou à la graisse, assaisonné de poivre.

Certains gâteaux se cuisaient sous la cendre, tel le *Ceioon* des Argiens, qu'on portait au marié, de la part de la mariée ; le *Psoothra* qu'on retirait à moitié cuit, et le *Bacchylis*, se prenaient avec le vin. Le *Loganon*, l'*Eucharytès* et l'*Obélias* étaient des gaufres, cuites entre deux fers ; le *Staititas* se faisait à la poêle et était ensuite couvert de miel, fromage et sésame ; les *Ekkridès* et les *Tagenidès* étaient des pâtes frites à l'huile ; les *Amérai* étaient à base de miel, tandis que les *Streptès*, *Neelutès* et *Epichytès* étaient trempés au miel, après cuisson.

L'*Elaphos*, sorte de nougat de miel et de sésame ; l'*Itrion* était une petite boulette de farine d'orge, pétrie au miel, entourée de papyrus après cuisson ; les *Charissoos*, l'*Epidaïton*, les *Nanos*, étaient à base de fromage



et d'huile ; l'*Euchylous* était une tartelette au fromage ; le *Thagomata* peut être assimilé à un blanc-manger, au miel et aux blancs d'œufs.

Voici la recette du *Phtoïs* : prenez du fromage, écrasez-le, passez-le dans une passoire en cuivre et jetez-y du miel, une hémine de belle farine et malaxez bien le tout pour l'incorporer. Pour le *Kinès* : pressez bien du fromage, mettez-le dans un vase et ensuite dans une passoire en cuivre, faites-le passer au travers et, lorsque vous serez prêts à servir, jetez dessus du miel suffisamment. Pour l'*Hypotryridès* : jetez du miel dans du lait, mettez-le dans un vase et laissez coaguler ; lorsque vous présumerez que le caillé est bien ferme, égouttez le sérum et survidez dans un argyrôme (moule) de façon que l'opsis se trouve en haut ; si vous n'avez pas de passoire, usez de claies en osier.

Le *Basyma* est une sorte de cake à base de farine et de miel, avec des figes sèches et des noix dans la pâte ; le *Nastos* comporte des raisins secs. Le *Thryon* est considéré comme l'ancêtre du plum-pudding ; le grammairien Pollux en donne la recette suivante : mélanger et pétrir ensemble du saindoux, du lait, du gruau épais, des œufs, du fromage frais et de la cervelle ; envelopper cette pâte dans des feuilles de figuier et faire cuire dans un bouillon de volaille ou de chevreau ; une fois cuit, enlever les feuilles de figuier et jeter dans du miel bouillant.

Le *Gastritis* a quelque analogie avec notre gâteau de Pithiviers ; en voici la recette, donnée par Chrysippe : prenez des noix de Thase du Pont, des amandes, des graines de pavots que vous ferez griller avec attention, broyez-les bien, ensemble, dans un mortier propre et mêlez-y du miel de spume et du poivre ; triturez bien ce mélange qui deviendra noir, à cause du poivre ; aplatissez cette pâte en carré ; ensuite malaxez du sésame

avec du miel (et de la farine), pour en faire deux galettes entre lesquelles vous ajusterez la pâte noire précédente en la mettant bien au milieu.

L'*Obélie* était une petite pâtisserie cuite dans un moule, le *Kollabès*, une sorte de brioche, les *Alci*, des gâteaux salés, l'*Amylion*, une espèce de craquelin, le *Pyanon*, un mélange de toutes sortes de semences, cuites dans du vin nouveau ; l'*Empetas* avait la forme d'un soulier (chausson) et renfermait des petits gâteaux au fromage.

Certains gâteaux étaient désignés d'après leur forme, les *Gouros*, les *Kiribanas* avaient celle d'un sein, le *Streptus*, celle d'une spirale.

Il y avait encore nombre de pâtisseries régionales, telles les *Glycinias* crétois, à base de vin doux et d'huile, l'*Epicyclos*, syracusain, l'*Echinos* (hérisson) de Rhodes. Les *Mylloï* de Syracuse, qui s'appelaient *Royce* dans le reste de la Sicile, étaient des pâtisseries symboliques, non cuites, faites avec du miel, de la farine et du sésame, auxquelles on donnait la figure de la partie sexuelle de la femme et qu'on portait en grande pompe, le jour des Thesmophores, en offrande aux déesses (Cérès et Proserpine) ; on peut ranger dans la même catégorie les *Euchytès*, les *Amétès*, le *Diakonon* qu'on offrait à Diane, entourés de petites torches allumées. Les *Stolytès* et les *Artocras*, gâteaux à la graisse, se vendaient dans les théâtres, à Athènes.

On pourrait encore allonger cette liste, Chrysippe de Thyane, dans son *Art de faire le pain*, donne les noms d'une trentaine de gâteaux dont on n'a pas conservé la composition. L'énumération qui vient d'être faite montre que les Grecs en possédaient une grande variété et

que beaucoup des nôtres en dérivent plus ou moins directement.

LAIT, LAITAGE, FROMAGE. — Parmi les bovidés, domestiqués depuis les temps néolithiques, on donnait la préférence au bœuf qui servait d'animal de trait ; pour la production du lait, on s'adressa aux chèvres et aux brebis, moins exigeantes en matière de paturages, mieux adaptées aux steppes et aux régions montagneuses des péninsules méditerranéennes. La chèvre donne, proportionnellement à son poids, deux fois plus de lait qu'une vache moyenne ; celles de Syros étaient réputées pour leur production laitière et l'on élevait, en Sicile, une race sans cornes ; d'une façon générale, on préférait cependant les brebis qui, en plus du lait, fournissaient encore la laine.

Le climat ne favorisait pas la montée de la crème, aussi ne fabriqua-t-on pas de beurre : le lait non consommé en nature était converti en fromage, en grande partie consommé frais. C'est l'absence de beurre qui explique l'emploi qui nous semble abusif du fromage en pâtisserie et en cuisine.

L'industrie fromagère était restée fort primitive et ne différait guère de celle qu'Homère prête à Polyphème dans son antre : « S'étant assis, il traite avec le plus grand soin ses brebis, ses chèvres bêlantes et rend ensuite les agneaux à leurs mères. Puis, laissant cailler la moitié de ce lait, il la dépose dans des corbeilles tressées avec soin et met l'autre moitié dans des vases pour se désaltérer et être son repas du soir ».

Pour hâter la coagulation, on brassait le lait avec des branches de figuier fraîchement coupées, comme on le fait encore à Majorque, avec du suc de figuier obtenu par incision de l'arbre (Euripide, dans *le Cyclope*, appelle *opias* ce genre de fromage), soit encore avec les

fleurs ou les semences de chardons; ou du caille-lait (*galium verum*) ; plus tard on utilisa le lait retiré de l'estomac des jeunes ruminants ou de levrauts ; la muqueuse stomacale ne fut pas employée pendant l'Antiquité.

Le caillé, pour lequel il n'existe pas de mot spécial et qu'on appelait *turos* (fromage) était rapidement égoutté ; le petit-lait servait en médecine et l'on ne connaissait pas encore le moyen d'en retirer du serré par chauffage. Nous n'avons guère de renseignements sur les procédés de maturation et d'affinage qui devaient être rudimentaires.

Une fois sec (Homère indique presque toujours qu'il faut le râper), le fromage se conservait facilement, ce qui en faisait un aliment de choix pour les soldats et les marins ; sur les tables bourgeoises, il apparaissait à la fin du repas, pour réveiller la soif et mieux faire apprécier le vin, usage qu'Hippocrate blâme fort en ce qu'il surcharge l'estomac ; il interdit aussi aux rhumatisants les viandes accomodées au fromage.

Homère parle surtout du fromage de chèvre ; lorsque Machaon fut blessé à l'épaule droite, Nestor lui conseille d'en prendre dans du vin de Pramme (des environs de Smyrne) : « Assieds-toi, bois, gratte du fromage de chèvre dans du vin après avoir bien mangé de l'oignon afin de t'exciter encore à boire. » Le remède dut être efficace, car Machaon s'en servit par la suite pour ses blessés ; dans un autre passage, Homère donne une variante qui apparente son vin prammien à un cyceon : « La blonde Hécamède verse à Nestor et à Machaon un breuvage réparateur, composé de farine, de vin et de fromage ». Homère ne parla pas d'autres laitages et traite avec un

certain dédain les peuples qui s'en nourrissent, les galactophages.

A Cos, c'étaient des fromages de brebis qu'on offrait à Hercule. Athénée parle d'un fromage « tronchique » et vante particulièrement les fromages de chèvre de Tro-mélie en Achaïe ; Longus proclame l'excellence de ceux de Lesbos. Les fromages de Bithynie (*sadonnites turos*) étaient réputés. A Athènes où l'on consommait surtout du fromage frais, un emplacement spécial était réservé pour sa vente, sur l'Agora. Seleucus appelle *thalies* les fromages minces et plats que les Crétois offraient dans certains sacrifices ; Philippide, dans *les Flûtes*, appelle *periephtés* les fromages faits avec le premier lait des bestiaux venant de mettre bas, après qu'il eut été concentré sur le feu.

CONDIMENTS. — Parmi les condiments qu'un chef devait avoir sous la main, Athénée énumère : le sésame, le cumin, le séseli, le fenouil, la coriandre, l'aneth, le sénevé, le pavot, l'origan de Ténédos, le thym du mont Hymette, la sauge, la menthe, le poireau, la scammonée, le cresson de Milet, l'oignon de Samothrace, l'ail, la ciboule, l'échalote, le silphion de Carthage, le persil, la laitue noire, l'asphodèle, la patience, la rue, le raifort, la moutarde de Chypre, les raisins secs, le vin cuit, les baies de sumac, les câpres, le vinaigre d'Égypte, de Cnide ou de Décélie, sans parler du sel, du poivre, du miel et de l'oxymel. Il y avait de quoi faire une cuisine relevée !

On usait largement du sel que Plutarque appelle « le condiment des condiments » ; celui de l'Attique et de l'Eubée était préféré pour la table, celui de Mégare, plus âpre, convenait mieux aux salaisons. Homère con-

sidère comme bien peu civilisés les peuples qui n'usent pas de sel.

Le *silphion*, que l'on retrouvera à Rome, était le suc d'une plante d'Asie-Mineure aujourd'hui complètement disparue, une ombellifère selon toute vraisemblance. Le *garon*, *garum* des Romains se retrouvera également dans le chapitre qui leur sera consacré ; c'était une saumure dans laquelle on avait laissé fermenter des intestins de poissons ; celui de Bithynie se préparait avec des viscères de maquereaux et on appelait *armation* celui qui était à base de thon.

Seule l'huile d'olive servait en cuisine, parfois suppléée par la graisse ; le beurre étant inconnu pour cet usage. L'olivier était spontané en Grèce et dans les îles, sa culture, qui aurait débuté dans le Delta égyptien se répandit rapidement dans toute la Grèce où son importance égalait sensiblement celle de la vigne.

Le sucre de canne était connu sous la forme liquide de sirop ou de « miel de roseau », il n'était employé qu'en thérapeutique et le miel était le seul édulcorant servant en cuisine. Comme partout, après une période de récolte de miel sauvage, les abeilles furent apprivoisées, mais non domestiquées. Le respect qu'on leur porta se traduit par nombre de pratiques folkloriques dont beaucoup ont subsisté jusqu'à nos jours. Le miel du mont Hymette, butiné sur les labiées dont il était couvert, avait la plus grande réputation. On n'ignorait pas que le miel, butiné sur des plantes venéneuses, notamment sur des solanées, devenait toxique. Xénophon décrit, dans l'*Anabase* une intoxication qui survint dans ces conditions : « Dans un village, les soldats qui mangèrent du miel eurent le délire, des vomissements, de la diarrhée et pas un ne pouvait se tenir sur ses jambes. Ceux qui en avaient peu mangé ressemblaient à des

hommes tout à fait ivres, ceux qui en avaient mangé beaucoup, à des furieux ou à des mourants ; il n'y eut pas de morts ; le troisième ou le quatrième jour, les soldats se levèrent dans l'état où l'on est après une purgation ». Xénophon ne parle pas des troubles visuels qui ne manquent pourtant jamais en pareil cas.

POISSONS, CRUSTACÉS, COQUILLAGES. — Entourés de mers poissonneuses, les Grecs, très friands de poissons et de fruits de mer, avaient largement de quoi satisfaire leurs goûts. Le plus grand nombre des citations d'Archestrate qu'Athénée nous a conservées ont trait au poisson (elles seront publiées par la suite). Il s'attache surtout à indiquer, pour chaque espèce, la provenance la meilleure ainsi que la meilleure façon de l'accommoder. Les meilleurs *thons* sont ceux de Sicile et d'Italie : « ceux qui viennent dans nos parages sont des égarés en venant de ce pays, après avoir traversé une grande mer dans des flots violemment agités, de sorte que nous les pêchons quand ils ne sont pas bons à prendre ». C'est à Byzance qu'on trouve les meilleurs thons salés ainsi que d'ailleurs la plupart des poissons conservés au sel. La *bonite* sera toujours bonne, quel que soit sa préparation ; il recommande cependant à son ami Moschus de la faire cuire simplement sous la cendre, après l'avoir enveloppée de feuilles de figuier, sans fromage ni autre assaisonnement, recette qui montre eu lui un gastronome averti, ennemi des apprêts compliqués et de l'excès des condiments, travers dans lequel tombent la plupart de ses contemporains et qui s'amplifiera prodigieusement chez les Romains.

L'*esturgeon* est dédaigné par certains qui lui reprochent d'être anthropophage. « Ce sont des stupides, qui n'ont qu'à se faire pythagoriciens, comme si tout poisson ne mangeait pas de la chair humaine lorsqu'il en ren-

contre! » Passons sur le *glauque*, l'*espadon*, le *scare*, le *scorpène*, le *sarge*, les *surmulets*, particulièrement délicats à Trichonte, dans le territoire de Milet ; il en est de même du *mulet*.

Les *aphies* étaient de jeunes alevins, comme les nonats ou la blanchaille ; très abondantes dans le golfe de Phalère, à certaines époques, elles n'étaient pas fort estimées à Athènes, alors qu'on les recherchait partout ailleurs. « L'aphie ne doit que voir le feu, elle est cuite en même temps qu'elle fait pétiller l'huile ».

C'est dans le détroit de Sicile qu'on trouve les plus délicates *murènes*, les meilleures *anguilles*, les *congres*, qui se pêchent aussi à Sycione ; le *chien carchicarus* est une sorte de requin dont le bas-ventre serait un fin morceau ; comme l'esturgeon, certains ne veulent y goûter parce qu'il consomme de la chair humaine ; la *raie*, la *torpille* demandent un assaisonnement dont se passent les *soles* et les *turbots* ; il citera encore, parmi d'autres, les *daurades*, les *pagres*, les *poulpes*.

Il confond sous le même terme d'*astacos* l'écrevisse et le homard, dont la description ressemble plutôt à celle de la langouste (*karabos*) et n'a garde d'oublier les squilles et tous les « fruits de mer ».

Antiphane, dans son *Cyclope*, blague le raffinement excessif de certains de ses compatriotes en matière de poisson, en faisait dire à un de ses personnages : « Qu'on nous serve un surmulet d'Hymette, une torpille cuite entre deux plats, une perche fendue, un synodon rôti, les hauts tronçons d'un glauque, la tête d'une congre, le ventre d'un diable de mer, les îles d'un thon, le dos d'une raie, les lombes d'un surmulet, des plies, des



grives, des mendoles, des squilles, des muges, de la tanche et qu'il ne manque rien de tout cela ».

VIANDE, VOLAILLES, GIBIER. — Homère ne place guère que la viande de bœuf et celle de porc sur la table de ses héros ; Ajax, après avoir combattu Hector, reçoit d'Agamemnon un filet de bœuf, morceau réservé aux rois et, dans l'Odyssée, c'est encore un filet de bœuf que Ménélas présente au jeune Télémaque. Presque toujours, la viande est rôtie ; une seule fois l'Iliade fait allusion à la cuisson à l'eau : « Comme la marmite bout tandis que le tendre cochon y fond dans son suc », et le pied de bœuf, qui fut lancé à la tête d'Ulysse, ne pouvait être que bouilli.

Divers auteurs nous citent le veau, le mouton, l'agneau, le chevreau, le cochon de lait. Le porc, délaissé par les Egyptiens, était, au contraire, fort en honneur chez les Grecs, frais, salé ou sous forme de charcuteries ; au repas des Deipnosophistes, Athénée, à propos d'un plat où il y avait des viandes bouillies, des têtes, des langues, fait un rapprochement avec les *ephtopolies* (charcuteries) d'Alexandrie. Aux plats raffinés d'Archestrate, nombre de Grecs préféraient des nourritures plus solides comme ce personnage des *Tagénistes*, d'Aristophane : « En voilà assez d'aphies pour moi, je suis gonflé d'avaler ces substances grasses, mais apportez-moi du foie cuit entre deux plats ou un cou de marcassin ; s'il n'y en a pas, donnez-moi des côtes, ou une langue, ou une tête s'il y en a ; seulement, apportez-moi, avec des petits gâteaux, le bas-ventre d'un cochon de lait d'automne. »

Le foie se servait aussi rôti, entouré d'une crépine, sous le nom de « foie honteux ».

Le *Kandaule* était un ragoût dont il y avait diverses variétés ; Théophraste nous apprend que celui de Lydie

se prépare avec des viandes bouillies, du pain râpé, du fromage de Phrygie, de l'aneth et du bouillon gras.

Le *Myma* était un hachis bien compliqué si l'on suit la recette qu'en donne Epaénète : « Il faut prendre des viandes tendres, les hacher menu, les viscères avec l'intestin, bien pétrir avec du sang et y mettre, pour assaisonnement, du vinaigre, du fromage grillé, du suc de laser, du thym vert et sec, de la sarriette, de la coriandre verte et sèche, de la graine de pavot, de la ciboule, de l'oignon sans pellicule, des raisins secs, du miel et des graines acides de grenade. » Selon Artémidore, le myma tient lieu de tout autre mets, on le croît sans peine !

Comme autres préparations à base de sang, le cuisinier Erasistrate faisait cuire ensemble du sang, du miel, du fromage, du sel, du cumin et du silphion ; cette préparation, qui accompagnait les viandes rôties, s'appelait *hyposphagma* ; Glaucos de Locres mélangeait du sang cuit avec du silphion et du moût cuit ou avec du miel, du vinaigre, du lait, du fromage et des herbes aromatiques.

En fait de volailles, les Grecs avaient domestiqué la pintade, oiseau de Numidie, le faisan, qui venait du Phase (ou même de la Chine), le coq, originaire de la Perse, le paon, natif de l'Inde ; ils avaient aussi les pigeons, les canards, les oies engraisées, dont le foie était déjà apprécié.

La *Mattyé*, terme qui servit par la suite à désigner tous les plats somptueux, était d'origine thessalienne et se faisait habituellement avec une pintade. « Il faut, dit Artémidore, tuer la volaille en lui enfonçant la pointe d'un couteau par le bec jusque dans la tête et la garder jusqu'au lendemain, comme la perdrix ; si on veut la manger comme elle est, il faut lui plumer l'aile et la garder pareillement jusqu'au lendemain. Faire cuire

ensuite la pintade au bouillon, avec ceux de ses petits qui font déjà entendre leur cri naturel, puis jeter dans un plat les herbes avec lesquelles elle aura cuit ; faire alors une sauce avec une grappe de verjus, telle qu'elle est au tiers de vinaigre. Après ébullition, retirer la sauce du feu, enlever la grappe avant que les pépins s'en détachent, écraser alors les herbes et l'on aura une mat-tye des plus savoureuses. » A défaut de pintade on employait une poule grasse et l'on faisait aussi des mattyes de grives et d'autres oiseaux. La recette d'Artémidore, prolixie dans quelques détails, comme toutes les recettes d'amateurs, manque de clarté.

Le gibier ne manquait pas ; au repas de Laurentius, le jurisconsulte Ulpien citera le faisan, la perdrix, la bartavelle, les pigeons ramiers, les péleagrïdes (pintades sauvages), les paons, les cailles, les moineaux, les tétas, les cygnes, l'attagas varié, le porphyron et le porphyris et, ce qui nous étonne un peu, le choucas, le hibou, le scops, le grand-duc, le butor, le flamant, le plongeon, le pélican, le goéland, sans oublier les petits oiseaux, roitelets, rouges-gorges, pinsons, loriots, ortolans, bec-figues, alouettes, vanneaux, bécasses, sarcelles, poules d'eau, etc.

Comme gibier de poil on avait le chevreuil, le sanglier, le marcassin (celui de Mélos jouissait d'une particulière renommée), le lièvre dont Archestrate nous a laissé une recette : « Il y a plusieurs manières de faire cuire et d'apprêter le lièvre, or voici la meilleure : faites-le rôtir et retirez-le de la broche quand il est encore un peu saignant, saupoudrez-le simplement de sel et présentez la chair à chacun de vos convives affamés. Ne faites pas la grimace devant le sang qui dégoutte des chairs, mangez vite. Toutes les autres manières d'apprêter le lièvre sont absurdes à mon sens, soit qu'on l'arrose de substances visqueuses, qu'on le couvre de fromage

ou qu'on y verse trop d'huile, comme si on cuisinait pour une belette. »

Le lapin ne semble pas avoir été connu en Grèce, mais on y faisait cas du renard, de la fouine, du chat, du hérisson, du loir, de la taupe, de la tortue, du limaçon, des cigales.

LES BOISSONS. — L'hydromel fut la boisson primitive des Grecs et Bacchus Éleuthéros (le Libérateur) aurait été le dieu de l'hydromel avant d'être celui du vin ; l'hydromel aurait même été la boisson des dieux, le nectar dont s'abreuyaient Kronos et Zeus (le nectar, pour Homère et la plupart des auteurs étant la boisson des dieux, tandis que pour Anaxandride et pour Sapho c'était leur aliment).

Mais dès que les habitants de l'Héliade connurent le vin, c'est-à-dire à une époque très reculée dans la pré-histoire, ils l'adoptèrent comme boisson nationale et ne considérèrent plus l'hydromel que comme une boisson de Barbares.

Athénée, qui semble avoir été un gourmet averti, donne une très longue liste de vins, mais ce sont ceux de son temps et surtout des vins italiens que nous retrouverons plus tard. Il cite cependant le vin de Chalybon que buvait le roi des Perses et que l'on trouve cité également dans la Bible et celui d'Issa, île de l'Adriatique, comme surpassant tous les autres. Parmi les auteurs grecs nous trouvons des appréciations souvent contradictoires. Agatharcide vante les vins de Pramme, de Lesbos, de Thase et les petits vins de Leucade ; Homère fait grand cas de ce vin de Pramme provenant des environs de Smyrne et très souvent additionné d'un peu d'eau de mer ; c'est, nous l'avons vu, celui que Nestor fait prendre à Machaon blessé et que celui-ci recommande à ses malades ; Eparchide ne partage pas cet enthousiasme, il reproche à ce

vin de manquer de douceur et de corps, d'être austère et d'une violence singulière ; d'ailleurs, les Athéniens ne l'aimaient pas. Archestrate nous apprend que pour être délicieux, le vin de Lesbos doit être tout blanc de vieillesse : « Je fais grand cas du vin de Byblos en Phénicie et cependant je ne l'égalerais pas à celui de Lesbos ; on le boit d'ordinaire fort vieux, mais si on continue d'en boire, il est beaucoup moins flatteur ; le Lesbos, au contraire, paraîtra plutôt de l'ambrosie que du vin ; c'est encore un bon vin que celui de Thase lorsqu'il s'est rendu recommandable par la maturité de sa vieillesse. »

Le vin de Mende, si l'on en croit Hermippus, « ferait pisser les dieux eux-mêmes sur leurs tapis moelleux » et cet auteur célèbre le vin de Magnésie, qui a une légère odeur de pomme, le regardant comme le meilleur après celui de Chio, et le Saprias qui, lorsqu'on débouche le vaisseau, répand une odeur de violette, de jacinthe et de rose.

Comme on voit, les avis diffèrent ; certains estiment le vin de Corinthe qu'Alexis déclare tout juste bon pour donner la question ; d'autres vantent les vins de Sicyone, de Phlonte en Péloponèse, d'Acanthos en Chalcidique et ceux des îles.

Le vin Maréotique, des environs d'Alexandrie, était blanc, friand, léger, bouqueté et diurétique ; ceux des bords du Nil et de la Thébaïde étaient légers, digestifs et se donnaient même à ceux qui avaient la fièvre.

Au cours de son aventureux périple, Ulysse avait soigneusement gardé une outre d'un vin délicieux qu'il avait reçu en présent de Maron, fils d'Evanthée, prêtre d'Apollon, demeurant dans la ville d'Ismare. « Nul dans sa maison ne connaissait ce vin, ni ses serviteurs, ni ses esclaves, mais lui seul, sa femme et l'intendante du palais. Lorsqu'il buvait de cette liqueur délicieuse et colo-

rée, ne remplissant qu'une coupe et la versant sur vingt mesures d'eau, du cratère alors s'exhalait un suave et divin parfum, nul ne pouvait résister à ce charme. » C'est avec ce vin qu'il enivra Polyphème, mais il faut supposer que la dilution fut moins forte !

Le roi des Perses donna cinq villes à Thémistocle : Magnésie pour son pain, Myonte pour ses poissons, Percope et Palecepis pour ses tapis et ses habits, et Lampsaque pour ses vins.

Phanias, d'Athènes, dit que des médecins arrosaient leurs ceps avec du suc d'élatérium pour donner au vin une vertu laxative.

Le vin de Cérynie, en Achaïe, avait la réputation de rendre les femmes fécondes, d'autres les rendaient stériles ; le vin de Trézène les faisait avorter.

Tandis que les vins grecs jouissaient d'une grande réputation hors des frontières et notamment en Italie, les gens opulents ne voulaient pas s'en contenter et faisaient venir, à grands frais, du Massique et du Falerne, des vins de Thrace, de Phénicie, d'Égypte, de Thébaidé.

L'Arcadie, la Phocide, la Béotie, produisaient des vins de qualité inférieure ; on faisait aussi des vins de fruits, surtout de dattes et de grenades. Il y avait des vins cuits et des vins *apyres*, des vins miellés et épicés ; le *diachylon* était obtenu avec des raisins passerillés.

La vendange, une fois foulée, était transvasée dans de grandes jarres (*Pithoi*) à parois épaisses, sans pieds, et se terminant en pointe ; elles se conservaient fichées en terre ou adossées aux murs du cellier ; ces pithoi pouvaient contenir jusqu'à cent amphores ; le « tonneau » de Diogène était un pithos, tout comme celui des Danaïdes dans les représentations antiques ; les fûts en bois étaient, en effet, inconnus des Grecs.

Le *Pithanion* et le *Pithiskos* étaient des diminutifs du

pithos. Le *Kados* était une jarre en forme d'obus renversé, à collet rétréci et avec deux anses ; il servait de mesure de capacité, correspondant environ à trente-deux litres, et servait aussi à contenir de l'huile, des légumes secs, du miel, des fruits ou des salaisons.

Sa fermentation terminée, le vin était versé dans des amphores, récipients à panse plus ou moins large, avec ou sans anses, à col étroit ou court, reposant parfois sur un pied, mais le plus souvent pointues et placées sur un support (*Engythèke*). Leur contenance habituelle était d'environ trente-huit litres ; elles étaient enduites de plâtre et de poix et portaient une étiquette (*Pittakion*) indiquant le cru et l'année. Elles étaient conservées non dans des caves, mais à l'étage supérieur de la maison (*Apotheka*), au voisinage des conduits de fumée qui communiquaient au vin un goût alors fort recherché et dont la chaleur le concentrait, aussi était-on obligé de le diluer au moment du service.

Le *Stamnos* était un pithos de petite dimension, une sorte de bidon. L'*Apothysianion* était une sorte de broc ; l'*Acratophore* servait à porter le vin pur dans la salle du repas, l'*Askos*, en forme de petite outre, avec une anse et un bec, était usité dans les cérémonies funèbres ; le *Kothon* était une bouteille portative, sorte de gourde à panse large et à goulot étroit ; le *Bombyllion* avait un goulot encore plus rétréci, le *Lagynos* avait la forme d'un fiasco italien.

L'*Hydria* et l'*Italpès* étaient des vases à puiser l'eau que les jeunes filles portaient sur leur tête ; ils avaient une panse large sur laquelle se trouvait une troisième anse ou une poignée facilitant le puisage.

Les Grecs n'ont ignoré ni l'art du couper des vins, ni celui des sophistications ; on parfumait le vin de Byblos avec du miel et de l'origan ; le vin d'Icarie voyait ses

défauts corrigés par un mélange avec celui de Corcyre.

Les vins de Chio, qui étaient de trois sortes, étaient coupés avec ceux de Lesbos et d'Erythrie qui leur communiquaient plus de feu ; la douceur des vins de Thasos, de Naxos ou d'Héraclée corrigeait la dureté du vin de Corinthe.

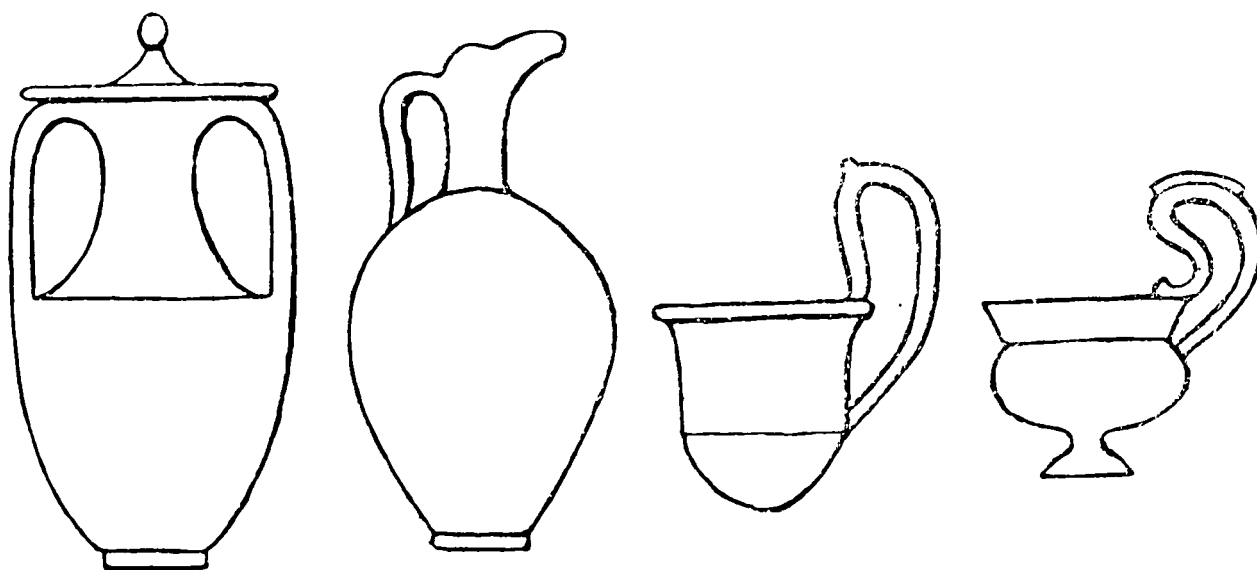
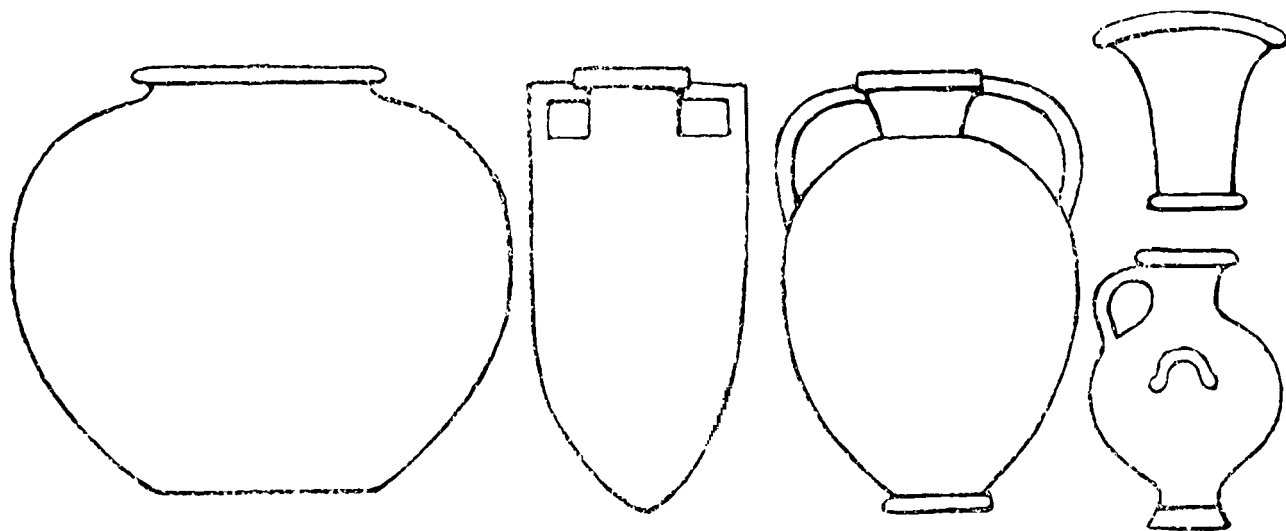
Les vins de Zacynthe et de Leucade étaient travaillés avec du plâtre ; les bons négociants de Rhodes et de Cos, sous prétexte de rendre leur vin plus digestible et d'empêcher ses fumées de monter au cerveau, l'additionnaient d'une dose calculée d'eau de mer ; ceux de Cos en supportaient un cinquantième.

Pour reculer les effets de l'ivresse, on se couronnait de roses, de violettes et surtout de lierre, on usait préventivement d'amandes amères ; le chou bouilli, avons-nous vu, passait pour dissiper l'ébriété, ainsi que le rai-fort, employé par les Egyptiens.

Les scènes d'ébriété n'étaient pas rares ; plusieurs coupes antiques représentent des personnages en train de vomir, sur l'une d'elles, au musée du Louvre, provenant de l'atelier d'Euphronios et portant le nom de Liaglos, on voit un jeune homme penché en avant, la bouche ouverte, envoyant à terre des résidus que lèche un chien. Au musée de Würzburg s'en trouve une où l'on voit une jeune fille soutenir la tête du malade. Dans une autre, un personnage vient d'introduire dans sa bouche deux doigts de sa main droite, une jeune femme lui tient également la tête pour soulager ses efforts, sans paraître choquée du spectacle.

Pourtant, d'une façon générale, les Grecs, toujours amis de la mesure, méprisaient ceux qui « buvaient comme des Scythes » ; à plusieurs reprises Homère blâme l'usage immodéré du vin, Sophocle reproche à Euripide d'être toujours sous l'effet du vin quand il





1<sup>re</sup> Rangée ;  
 1 - Pithos, 2 - Kados, Stamnos, 4 - Kamathos en forme de corbeille, 5 - Hydra ;  
 2<sup>e</sup> Rangée :  
 6 - Amphore de luxe, 7, 8, 9, - Vases divers de style ancien ;  
 3<sup>e</sup> Rangée  
 10 - Pélîké avec couvercle, 11 - Cœnochoé, 12, 13 - Kyathos.

écrit ses tragédies, à quoi Euripide lui reproche à son tour les mignons dont il s'entoure.

L'histoire, ou la légende, des sept sages illustre bien cette opinion :

Un riche citoyen ayant hérité d'une coupe qui ne contenait pas moins d'un cotyle (un quart de litre environ), enrichie de pierres précieuses, résolut de l'offrir à celui des philosophes de son temps qui serait capable de la vider d'un seul trait. Il la présenta à Thalès de Milet qui la vida aux trois-quarts, confessa modestement son échec et l'envoya à Bias de Priène qui n'arriva qu'aux deux tiers et la transmit à Pittacus de Mithylène ; celui-ci arriva aux quatre cinquièmes et fit porter la coupe à Solon qui ne put absorber qu'un quart du liquide et faillit en mourir, aussi s'empressa-t-il d'envoyer le vase à Cléobule de Linde qui put tout juste la vider à moitié ; la coupe passa alors à Myron, du bourg de Chem, qui ne fit pas mieux et pria Chilon de Sparte de tenter l'expérience ; celui-ci fut bien près de gagner la timbale en arrivant aux sept huitièmes ; personne ne put faire mieux, et Batillès étant mort pendant la durée de ce match, la coupe revint à Thalès. L'Aréopage, consulté comme arbitre, proclama les sept concurrents *Sages* entre tous, aucun n'ayant tenté de boire au delà de la capacité de son estomac.

Tel n'était évidemment pas l'avis de la belle courtisane Gnathaina, dont Athénée nous cite, d'après Lynkœus, un mot, bien souvent réédité depuis. Comme un amphitryon un peu chiche lui offrait du vin dans une coupe minuscule en lui disant : « C'est du vin de seize ans », elle lui répondit : « Il est bien petit pour son âge ! » et cela nous prouve qu'à cette époque déjà, les

connaisseurs savaient que les grands vins doivent se boire dans de grandes coupes !

Platon ne permettait le vin qu'à partir de dix-huit ans et, dans certaines provinces, les hommes n'étaient autorisés à en boire qu'après leur mariage.

L'importance du vin dans la vie quotidienne est attestée par le nombre considérable de termes servant à désigner les récipients destinés à la contenir, à la servir ou à le déguster.

Apporté dans la salle du repas en des acratophores, le vin était versé dans le *Cratère*, grand vase, avec ou sans pied, très large, presque toujours décoré de peintures et reposant sur un plat rond (*Hypophétèna*) lui servant de soucoupe ; le *Prouron* était un cratère athénien, en bois. C'est dans ce récipient que se faisait le mélange du vin et de l'eau ; Hésiode conseille : « Verse d'abord trois parties d'eau de source claire et courante et mets-y une quatrième partie de vin » ; les proportions de trois cinquièmes de vin pour deux cinquièmes d'eau, ou inversement, étaient les plus habituelles. Mais il fallait toujours verser l'eau avant le vin. « Si tu verses à boire, dit Xénophon, ne mets pas d'abord le vin dans le calice ou le gobelet, mais premièrement l'eau et le vin par-dessus. »

Le mélange effectué, le vin était puisé avec des *Cyathes*, tasses avec une seule anse, très haute, dépassant l'orifice, souvent en bronze ou en métal précieux et servant parfois de vase à boire. Il y avait aussi des vases à puiser et à verser : le *Pellikai*, parfois muni d'un couvercle, avait une large embouchure, sans bec ; l'*Ænochoe*, le *Chous* étaient plus ventrus ; le *Prochous*, l'*Aryballa* avaient une base large et un collet rétréci comme une bourse à cordons serrés.

Les vases à boire étaient conservés dans une sorte de

buffet, *Skenothéké* ou *Kilikeion* ; leur variété est innombrable et leur désignation dépend de leur forme, de leur contenance, de la contrée où ils ont été mis en usage.

Les cornes furent les premiers récipients dont on se servit ; on les portait à ses lèvres comme des chopes ; par la suite on fit des vases en forme de cornes (*Holmos*, *Kéras*, *Rhyton*), percés d'un orifice à leur extrémité amincie par laquelle on laissait couler le vin dans la bouche ; comme ces cornes ne pouvaient se poser, il fallait les vider d'un trait.

Le *Karchession* serait, pour Athénée, la forme la plus ancienne du vase à boire ; c'est une coupe un peu oblongue, à grandes anses descendant jusqu'au pied ; le *Kantharos*, de forme analogue, avait un pied élevé ; le *Kiborion* (ciboire) était plus rétréci vers le bas ; le *Kilia*, d'origine lydienne ou sicilienne, était muni de deux anses et d'un pied gracieux ; le terme s'appliqua par la suite à toutes les coupes ; *Depas* était un terme préhellénique, d'origine crétoise ; Homère l'emploie souvent ; il passa ensuite de mode et ne fut plus employé qu'avec un sens archaïque ; il servait aux libations, comme l'*Aleison* ; le *Kissibion*, le *Prochytès* ou *Prochoïs* étaient des vases rustiques, servant aux paysans et étaient généralement en bois ; l'*Amphootis*, le *Pelle*, *Pellis* ou *Pelleeter* étaient des récipients à fond large, dont les bergers se servaient pour traire et qu'on employait aussi pour boire ; le *Cotyle*, jatte profonde, avec deux anses et un pied, qui servait de mesure de capacité, de la contenance d'un quart de litre environ, servait aussi parfois comme coupe ; le *Scaphis*, destiné à conserver le lait, servit au même usage.

Le *Skyphos*, primitivement vase à boire de paysans, en terre, fut plus tard fabriqué en bronze et en argent ; il servait à porter des santés et se passait à la ronde ;

il avait deux anses horizontales et se terminait souvent en pointe de façon qu'on ne put le poser ; les *Bromiadès* étaient des scyphes plus allongés. Les *Phialles* étaient des écuelles à fond ombiliqué, pouvant se poser (ce terme est aussi employé dans le sens de chaudron) ; les *Lesbios*, *Louteeirion*, *Lycourgeis* étaient des variétés de phialles ; il y en avait d'or et d'argent (*Chrysis*, *Argyris*). Le *Phtoïs* était une large phialle avec anses ; les *Trieerès* ou *Trieerèmes*, l'*Akatos*, le *Kymbion*, avaient une forme de nacelle ou de bateau ; le *Petachon*, le *Lepâster*, le *Pragélaphos*, étaient des récipients de grande contenance, comme l'*Elephas*, grande corne à deux becs, très lourde, alors que l'*Ephébéos* était plus maniable.

Le *Daktyltoon*, habituellement en corne, lisse ou avec un bord en relief, avait deux oreilles où l'on pouvait insérer les doigts ; le *Therakleion*, en terre ou en bois de térébinthe, très usité, était rétréci sur les côtés et possédait deux petites anses.

L'*Oon* avait la forme d'un œuf ; l'*Ooskyphia*, le *Psikter* étaient des récipients à double paroi, servant à rafraîchir et éventuellement à réchauffer le vin ; on les appelait parfois *Nestoris*, en souvenir du héros : « Elle servit un repas très beau, que le vieillard avait apporté de chez lui, dit Homère ; il était paré de têtes de clous et avait des anses, des pléiades étaient distribuées à côté de chacun et le vase était à deux fonds ; un autre que Nestor ne l'eût levé de table qu'avec peine lorsqu'il était plein, mais lui, le levait avec facilité. »

Certaines coupes portaient les noms de personnages auxquels elles avaient été dédiées : *Prusias*, *Seleucus*, *Antigonos* ; l'*Arakon* était le verre d'Alexandre.

Xénophon emploie le terme de *Bikos*, et Timachidès celui d'*Asarus*, pour des coupes.

L'*Amylis* contenait la quantité de liquide qu'on pou-

vait boire d'un seul trait ; l'*Ooclos* servait de prix pour les scolies ; le *Pentaploon* servait aussi de prix ; on y mêlait cinq substances, vin, miel, fromage, farine et un peu d'huile. Le *Pleemochè*, large vase en forme de toupie, servait à Eleusis pour le dernier jour des mystères ; à ce moment, dit Pamphile, on emplissait deux congés qu'on renversait après les avoir présentés, l'un à l'Orient, l'autre à l'Occident, en prononçant quelques paroles magiques.

Le *Kottabis* servait, à la fin du repas, au jeu du *Kottabe* ; à l'aide d'une petite coupe (*ankye*), en s'appuyant sur le coude gauche, il fallait lancer avec souplesse, d'un mouvement circulaire de la main droite, un peu du vin qu'on avait laissé dans la coupe après avoir bu et qui devait tomber dans le *Kottabe*.

Les *Chytrides* (petites marmites) de Rhodes, étaient faites, dit Aristote, d'une terre où l'on avait mélangé de la myrrhe, du jonc odorant, du baume, de l'ammonion, de la cannelle, de façon que le vin qu'on y versait calmait non seulement l'ivresse, mais assoupissait les feux de l'amour.

Parmi les vases « régionaux », il y avait l'*Aotlon*, sans anses, des Cypriotes, le *Mustos*, de Paphos, le *Pellichina*, calice ou conge des Béotiens, le *Rhodios*, le *Théonta*, de Rhodes, le *Chalcidion*, de Chalcis, l'*Anaphara*, des Crétois, dont on usait pour boire le vin chaud, les *Hypotidès* de Samothrace, fort pesants, alors que ceux de Rhodes étaient plus légers ; le *Kalpion*, d'Erythrée, était souvent en ivoire ; le *Kimbè* et le *Kothon* étaient laconiens ; le *Skalkion*, petit calice éolien, servait pour les libations.

Le *Sannakra* et le *Labronta*, très évasés et de grande contenance, étaient persans, l'*Athanon* était le verre des Egyptiens, le *Chonnoï*, ceux des Goriniens ; le *Beessa*, large de base, rétréci vers le haut, et le *Bankalis*, de

fortes dimensions, avaient une origine alexandrine ; le *Kondy* était asiatique. Le *Loobrasion* était un calice avec lequel on versait l'huile dans les sacrifices.

Jusqu'aux conquêtes d'Alexandre, l'or et l'argent furent loin d'être communs en Grèce. Philippe de Macédoine ayant reçu une coupe d'or, y attachait tant de prix qu'il la conservait sous son oreiller pendant la nuit.

En Egypte, jusqu'à Psammétique, c'était dans une coupe en cuivre que les rois faisaient leurs libations. Ses successeurs employèrent une coupe d'argent.

D'après Adias : « L'habitant de Thase et de Chio boit dans de grands gobelets en passant le verre à droite, celui de l'Attique le présente de même, mais on y boit dans de petits gobelets, quant à celui de Thessalie, il porte les santés dans de grands vases (*Expoomata*) à qui lui plaît, mais chez les Lacédémoniens, chacun boit du vase qui est à côté de lui et c'est un esclave qui lui verse à boire autant qu'il veut. »

Comme autres boissons, les Grecs connaissaient la bière (*Bryton, Oinos crithinos*) qu'ils prisait moins que les Egyptiens ; la bière de Péluse (*Zythos*), forte et capiteuse, avait cependant des amateurs. Columelle dira que le fumet excitant de cette bière était dû à ce qu'on y faisait infuser du chervis, du lupin et une plante d'Assyrie, coupée en tranches.

L'*Oxycrat*, mélange de vinaigre, de miel et d'eau, était la boisson des soldats, des marins et des pauvres gens.

Un breuvage qui excite bien des controverses est le *Népenthès* que cite Homère : « Alors Hélène jeta dans le vase où ils puisaient le vin, un suc magique, propre à calmer la douleur et la colère et qui fait oublier tous les maux ; quiconque en a bu lorsqu'une fois on l'a mêlé dans le cratère, ne verse pas une seule larme durant tout le jour, quand même si son père et sa mère seraient

•morts, quand même si son frère ou son fils chéri seraient égorgés en sa présence et sous ses yeux. Telle était l'efficacité et la vertu du breuvage que possédait la fille de Jupiter ; elle le tenait de l'Égyptienne Polydama, épouse de Thon, car, dans ce pays, la terre fertile produit une foule de plantes dont beaucoup sont salutaires et beaucoup pernicieuses. »

Nombre de suppositions ont été émises à propos de ce suc ; Galien l'assimile à celui de buglosse, d'autres y voient un dérivé de chanvre indien, d'une solanée, belladone, stramoine, jusquiame, mandragore. L'hypothèse la plus plausible est qu'Homère avait en vue un extrait de pavot. Il communique, certes, un goût déplaisant au vin, mais Homère se garde de dire que le breuvage offert par la femme de Ménélas fut une boisson délicieuse.

LA CUISINE, SES USTENSILES ET SON MOBILIER. — Dans la Grèce antique, il n'existait pas de local spécial pour la préparation des aliments qui se faisait en plein air ou dans la salle commune ; plus tard et assez rarement encore, il exista une pièce ou un bâtiment destiné à cet usage. Le mobilier en était fort simple.

Une grande table (*mageireike trapeza*) servait à découper les viandes ; aux murs pendaient des casseroles en airain, assez semblables aux nôtres, des grils, des chaudrons de diverses formes, ovoïdes ou tronconiques à base arrondie, munis d'anneaux fixes ou mobiles, avec un couvercle à anneau ou à poignée. La *Chytra* ou *Kuthros*, servant à faire bouillir les aliments, était ordinairement d'argile rouge, sans ornements ; munie de trois pieds, elle devenait le *Tripous* ou *Kuthropous*, qu'Aristophane appelle *Kakkabee*, le *Lébès*, déjà signalé en Crète, était un grand bassin en airain, presque sphérique ; l'*Olla* avait la même forme mais était en terre ; il y avait des plats à œufs, creusés de cavités, des



réchauds et des bouilloires de formes diverses ; le *Paropsis* était un grand bol, souvent en argent, destiné à porter sur table les plats qui y avaient cuit ; le *Lékanè*, bol ou assiette creuse, était en terre ; le *Phtoïs*, déjà signalé comme vase à boire, était un bol à pied, avec deux anses en forme de cornes ; il servait pour les bouillies et les sauces. Le *Pinax* était une grande assiette, l'*Abakos*, un plateau ou un bassin pour contenir des fruits ou des légumes secs ; les *Ikthuai* étaient des plats à poisson ; ceux-ci y étaient figurés, peints ou gravés ; le *Mazomion* était un grand plateau en bois pour servir les mazes et les gâteaux. Beaucoup de ces ustensiles étaient disposés sur un support, *Engythèke* ou *Angothèke* quand il était posé sur trois pieds.

L'*Oxybaphon* était une petite coupe, plus haute que large, pour contenir le vinaigre ; elle se mettait sur la table ; le *Pyxis* était une boîte en terre, généralement cylindrique, avec ou sans anses, munie d'un couvercle, dans laquelle on conservait les aliments froids et les confiseries. On voyait encore des entonnoirs en cuivre (*Chône*), des écumoirs plates en métal (*Truélès*, *Torynè* ou *Toryllion*, selon leur grandeur) ; le *Kykethron* était une grande cuiller à pot, en bois, l'*Harpage* une tige de fer munie de cinq à six crocs recourbés comme les serres d'un oiseau de proie ; elle avait un manche de bois et servait à retirer les morceaux de la marmite. Les grandes fourchettes, habituellement à trois dents, en fer, en bronze ou en argent, ne servaient que pour les sacrifices (*Kreagra*, *Pembolon*).

Il a déjà été parlé des récipients destinés à contenir le vin, amphores, *pithoi*, *psikter*, *kados* ; les *Hydria*, *Kalpis*, *Kaoos*, *Krosson* étaient des vases à puiser l'eau, avec deux anses et une poignée, l'*Urkè*, une petite amphore

avec un pied ; le *Kalathos*, poterie en forme de corbeille, servait à recueillir le jus des raisins foulés et à la transporter au cellier.

Les *Kilibee* étaient des récipients à eau chaude, à huile, à miel, etc. Les *Lecithès*, à long goulot étroit, contenaient l'huile pour les cérémonies, et parfois le vinaigre qu'ils laissaient couler goutte à goutte, mais ils ne paraissaient pas sur la table comme l'Oxybaphon. L'*Alabastron*, flacon cylindrique un peu rétréci vers le collet, contenait les onguents et les parfums dont on usait pendant les repas.

Le mobilier était complété par diverses corbeilles : le *Kalathos* d'osier, étroit à la base et s'évasant vers le haut, recevait des fruits, des céréales, et servait parfois aussi de corbeille à ouvrage pour les dames ; l'*Artothèkè* était une corbeille à pain comme les *Kanès*, *Kanoun* ou *Kaneon* moins profondes et qui se mettaient sur la table ; dans les processions, les jeunes filles les portaient sur la tête (*Canéphores*). Le *Kistè* était un panier profond et cylindrique, le *Kophinos* une besace pouvant se porter sur l'épaule.

Les couteaux à découper, en fer, *Makaira*, *Makairion* ou *Kopis*, selon leur taille, avaient des formes et des manches variés ; ils servaient également pour les sacrifices ; ils se portaient souvent à la ceinture, dans une gaine et certains avaient une lame pliante. Il y avait des couteaux spéciaux pour la viande, le poisson, les fruits, etc.

Deux citations, toujours d'après Athénée, complètent cette documentation du mobilier culinaire ; Anaxippus, dans *Citharée*, fait dire à un de ses personnages : « Apportez-moi un mortier, une cuiller, douze brochettes, une fourchette, une râpe à râper le fromage pour les enfants,

un rouleau, trois petites gondoles, un couteau à écorcher, quatre hachoirs, la marmite et la grande hache. » Cléarque de Soli, dans *les Griffes*, cite un trépied, une marmite, un chandelier, un marche-pied, une éponge, une chaudière, une jatte, une burette, une corbeille de jonc, un grand couteau, un plat, une lardoire.

CUISINIERS. — Les héros d'Homère préparent eux-mêmes leurs repas. Ulysse n'avait pas son pareil pour découper les viandes et pour arranger un feu de cuisine.

Dans le festin offert par Achille aux chefs grecs, « Achille approche de la flamme étincelante un vase qui renferme les épaules d'une brebis, d'une chèvre grasse et le large dos d'un porc succulent. Automédon tient les viandes que découpe le divin Achille, celui-ci les divise en morceaux et les perce avec des pointes de fer.

« Patrocle, semblable aux immortels, allume un grand feu ; dès que le bois consummé ne jette plus qu'une flamme languissante, il pose sur le brasier deux longs dards soutenus par deux fortes pierres et répand le sel sacré.

« Quand les viandes sont prêtes, que le festin est dressé, Patrocle distribue le pain autour de la table dans des corbeilles, mais Achille veut lui-même servir les viandes. Ensuite il se place vis-à-vis d'Ulysse, à l'autre extrémité de la table, et commande à ses compagnons de sacrifier aux dieux.

« Patrocle jette dans les flammes les prémices du repas et tous portent bientôt les mains sur les mets qu'on leur a servis et préparés. »

Quelques siècles plus tard, dans l'armée d'Alexandre, le poète Anaxagoras faisait cuire un plat de congres ; le roi Antigone, venant à passer, lui cria : « Anaxagore,

penses-tu qu'Homère eût écrit les exploits d'Agamemnon en faisant bouillir des poissons ? — Et toi, prince, répliqua le poète, penses-tu qu'Agamemnon eût fait ses exploits en recherchant qui faisait cuire des congres dans les camps ? »

Les cuisiniers furent d'abord des hommes libres et ils se glorifiaient de compter parmi leurs ancêtres Cadmus, à qui l'on attribue la fondation de la ville de Thèbes et l'invention de l'écriture, qui fut le cuisinier d'un roi de Sidon ; les esclaves broyaient le grain et pétrissaient le pain. Plus tard on se servit d'esclaves achetés très cher, mais il y eut toujours des cuisiniers libres, se mettant au service chez des particuliers ou faisant les extra ; il y avait sur le marché un emplacement spécial où se tenaient ces chefs de louage.

Avec le raffinement des mœurs, la cuisine devint un art spécialisé qui connut, comme de tout temps, des professionnels et des amateurs. Le *Mageiros*, chargé autrefois de pétrir la pâte, prit l'importance d'un maître-queux, puis d'un véritable chef, *archimageiros*, commandant à une nombreuse brigade ; l'*Opsonator*, *Diakonos* ou *Agorastès*, était chargé de l'achat des vivres au marché, l'*Opsopeion*, un aide de cuisine, le *Demiourgos*, un entremettier, l'*Ænophoros*, un caviste ; l'*Ænochoès*, un sommelier ; le *Trapezopoios* dressait les tables et faisait office de plongeur ; dans les grandes maisons, il y avait encore un maître d'hôtel et un intendant (*Eléatros*).

Il y eut des écoles de cuisine dont le programme devait être fort étendu, d'après le cuisinier que Sosipater met en scène dans *le menteur*. Son maître aurait commencé par lui apprendre l'astronomie, la météorologie, le cours des astres et du soleil, l'influence des conjonctions astrales sur certains mets, puis la physique, c'est-à-dire l'his-

toire naturelle, l'architecture, ne fût-ce que pour savoir placer une cheminée, l'art militaire pour régler l'ordonnance des festins...

Damaxène, dans *les Syntrophantes*, prête un langage analogue à un cuisinier qui se réclame d'Épicure et qui vante l'importance de la théorie. Un praticien doit savoir quel est le poisson le meilleur au coucher des Pléiades ou au solstice, l'influence du mouvement des astres, celle des saisons... Il proteste contre le mélange de choses disparates d'où il ne peut rien résulter de bon ; quant à lui, il supprime les choses inutiles, veille au parfait accord en faisant suivre ses services à propos et dirige ses subordonnés sans entrer dans la cuisine.

Louis Bouilhet s'est évidemment inspiré de ces préceptes qu'il a transcrits en fort beaux vers dans son poème *Melænis* dont on trouvera quelques extraits dans le chapitre consacré à Rome où l'auteur a situé son drame.

Il y eut des cuisiniers célèbres et, dans ses *Adelphes*, Euphros nomme les six grands chefs de son époque (début du III<sup>e</sup> siècle) : Ægis de Rhodes, le seul qui sut parfaitement rôtir le poisson ; Néréus, de Chio, dont le congre cuit au court-bouillon aurait pu être servi aux dieux ; Charydès, d'Athènes, qui faisait le thrion mieux que personne ; Lamprius, inventeur du ragoût noir ; Aphtonitus, créateur du boudin, et Euthymos, à qui l'on doit l'art d'accommoder les lentilles. A cette liste, pour parfaire le nombre sept et faire un parallèle avec les sept sages, Athénée ajoute le nom d'Aristion qui savait varier les mêmes choses dans un pique-nique. Il cite aussi, d'après l'*Enkaluptomenos* (Le Caché) d'Anaxippos, deux cuisiniers qui, vers la même époque (III<sup>e</sup> siècle) s'insurgèrent contre l'abus souvent disparate des condi-

ments ; Sophon, d'Acarne, et Damaxène, de Rhodes, élèves du Sicilien Labdacus, bannirent le pilon de leur cuisine, c'est-à-dire qu'ils en éliminèrent le vinaigre, le cumin, le silphion, le fromage, la coriandre et ne voulaient que de l'huile, une marmite neuve et un feu vif.

Leur réforme n'eut pas de succès et nous verrons les cuisiniers romains continuer les errements de leurs collègues grecs.

Habitués à immoler les victimes, les cuisiniers présidaient souvent aux sacrifices. Alexandre, ayant demandé à sa mère Olympe de lui envoyer un expert en cette matière, reçut d'elle cette réponse : « Reçois de ta mère le cuisinier Pitégnas, car il sait tous les rites des sacrifices de tes ancêtres, ceux des orgies et des fêtes de Bacchus. Il n'ignore pas non plus les rites de ceux qui précèdent les Jeux olympiques. Qu'il ne te soit pas indifférent, reçois-le bien, au contraire et réponds-moi au plus tôt. » A Athènes, les *Céryces* (hérauts), immolaient les victimes et les faisaient cuire, mais uniquement pour les festins sacrés.

Au théâtre, le cuisinier était surtout représenté comme un personnage vantard. Dans la *Ponera* (la Méchante), d'Alexis, l'un d'eux déclame : « Or voici une saline, ceci coûte une obole, je vais bien la laver, ensuite lorsque j'aurai saupoudré le plat de ce qui peut affranchir le goût, j'y mettrai mon morceau, j'y verserai du vin, j'arroserai le tout d'huile et, lorsque je l'aurai rendu, en cuisant, comme une moelle, je vous le relèverai avec un jus de silfion. »

Dans l'*Aréopagite* de Démétrius, un cuisinier fait son propre éloge : « J'ai gagné dans ma profession autant qu'un comédien ait jamais gagné dans la sienne, mon art est un empire enfumé ; c'est moi qui préparais

l'abyrtace chez Séleucus ; j'ai introduit l'usage de la lentille royale chez Agathoclès de Sicile et j'ai fait mieux : certain Lacharès, traitant ses amis pendant une famine, régala Minerve, sans sa suite, mais moi, je régale Jupiter avec tout son train ; le roi des dieux ne se nourrit que de la fumée de mes fourneaux. — Mais quand tu ne fait pas de cuisine ? — Alors Jupiter ne dîne pas ! »

Les chefs ne se gênaient pas pour critiquer leurs confrères ; Posidippe en met un en scène dans *Anablepon* qui dénigre ses collègues : « L'un n'a pas l'odorat assez fin pour flairer ses sauces, l'autre a le goût dépravé, celui-ci s'est gâté la langue à de sales plaisirs, celui-là péche toujours par trop de sel ou de vinaigre dans ses assaisonnements, tel est gourmand, tel autre laisse brûler ses viandes, un autre encore ne peut souffrir la fumée ni le feu... »

Les cuisiniers grecs étaient experts dans l'art de déguiser les mets ; Nicomède, roi de Bithynie, réclama un jour un plat d'aphies, alors qu'il se trouvait fort éloigné de la mer ; son chef, Sotéride, ne s'émut pas pour si peu ; il tailla des raves en forme d'aphies, les arrosa d'essence de poisson, les condiments de graines de pavots et en fit une friture à laquelle le roi se méprit.

ÉCRIVAINS CULINAIRES. — L'Hellade dut connaître une littérature gastronomique florissante, dont il ne reste que quelques titres et de rares fragments, grâce à Athénée ; en plus d'Archestrate, il mentionne : Timachidès de Rhodes, auteur de onze livres en vers ou peut-être davantage, sur la bonne chère ; Numénus, d'Héraclée, élève du médecin Dieuchus ; Métréas, de Pitane, poète parodique ; Egémon, de Thase, surnommé La Lentille ; Philoxène de Leucade, qui se gargarisait d'eau très chaude, pour habituer son gosier à avaler des aliments

trop chauds pour les autres convives et qui souhaitait d'avoir le cou d'une grue pour savourer plus longtemps ce qu'il avait mangé ; il ne faut pas le confondre avec Philoxène de Cythère, en l'honneur duquel des gâteaux reçurent le nom de philoxéniens. Celui-ci fut quelque temps le commensal de Denys, de Syracuse, mais s'étant laissé surprendre en compagnie de la jeune Galathée, maîtresse du tyran, il fut envoyé aux carrières. Pithybe se servait d'un doigtier pour porter les aliments brûlants à sa bouche ; Aristoxène de Cyrène donna son nom aux jambons aristoxéniens ; il arrosait ses laitues de miel pendant la nuit pour les consommer le lendemain, disant que c'étaient des gâteaux verts que lui envoyait le ciel ; Glaucus de Locres écrivit sur le Caryste des Lydiens, Mithœcus, dont le *Traité de cuisine sicilienne* est cité dans le *Gorgias* de Platon ; et il mentionne encore les deux Héraclides, Syracusains d'origine, Agis, Acésias, Archytas, Acesthius, Epaénète, Hégésippe, Erasistrate, Euthydème, Criton, Dioclès, Philistion, Stefanion, Chryssippe de Tiane auteur d'un traité de boulangerie ; Tyn-darichios de Sycione, Parménion de Rhodes.

Parmi ces noms se détache celui d'Archestrate dont Athénée nous a conservé quelques fragments. Originaire de Syracuse ou de Géta, il aurait été l'élève de Terpsion qui écrivit aussi sur la gastrologie ; il vivait au IV<sup>e</sup> siècle avant J.-C., était le contemporain d'Aristote qu'il aurait documenté pour quelques chapitres, et l'ami du fils de Périclès.

D'une maigreur diaphane, contrairement à l'image qu'on se fait habituellement d'un bon vivant, il avait, dit Théotime, « parcouru les terres et les mers pour connaître par lui-même ce qu'elles avaient de meilleur. Il s'instruisit dans ses voyages, non des mœurs des peuples,



puisqu'il est impossible de les changer, mais il entraît dans les laboratoires où se préparaient les délices de la table et là, n'eut de commerce qu'avec les hommes utiles à ses plaisirs. Son poème est un trésor de science et ne contient pas un vers qui ne soit un précepte. »

Ce poème, nous en ignorons même le titre exact; *Hédypathie*, à ce que disent Lyncée et Callimaque; *Gastronomia*, d'après Hégésippe, *Deipnologia* selon Cléarque, alors que d'autres l'appellent tout bonnement *Opsopeia* (Cuisine).

« C'est pour la Grèce que j'écris ces préceptes, dit-il, afin qu'on mange ensemble à une table délicate, et qu'on ne soit pas plus de trois ou quatre, tout au plus cinq, autrement c'est une tente de soldats maraudeurs... » Il ignorait sans doute qu'il y eut vingt-huit convives au banquet de Platon ! Une soixantaine de fragments de son œuvre se trouvent avec la traduction latine dans le volume *Poetae bucolici et didactici*, Theocritus, Bion, Moschus, etc. (Editore Ambrosio Firmin-Didot, 1846, Gr. in-8°) et le catalogue *Food and Drinks* de la maison Maggs Bros, signale encore un opuscule italien : *Frammenti della Gastronomia, raccolti e vulgarizzati da Domenico Scine*, Palermo, Reale Stamperia, 1823.

LA SALLE A MANGER. — Le repas avait un caractère quasi religieux ; un dieu invisible y présidait auquel on offrait les prémices et à qui on faisait les libations. A l'origine, le repas commençait par un sacrifice, les animaux étaient immolés sur place, dépouillés et découpés, puis mis immédiatement à rôtir ; plus tard, les viandes furent apportées déjà prêtes pour la cuisson et on se contentait de jeter sur le foyer quelques fragments des victuailles servies, coutume qui, elle-même, tomba en désuétude, mais l'usage des libations persista ; au début

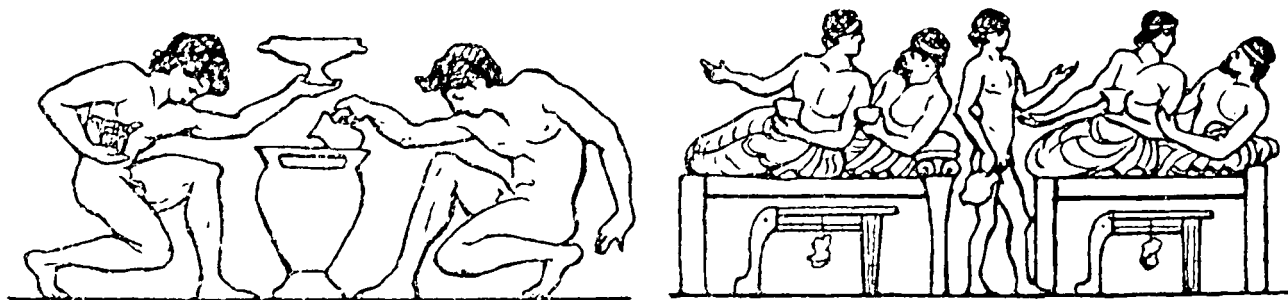
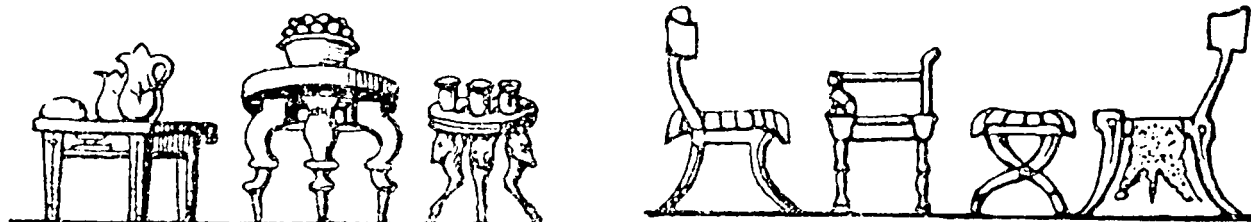
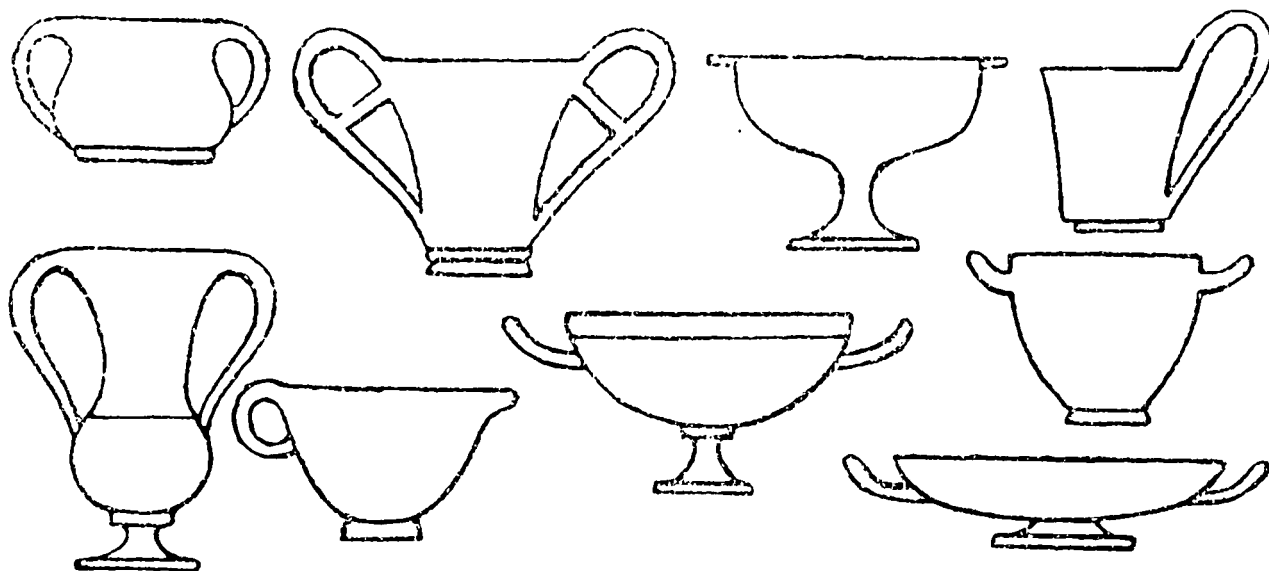
et à la fin du repas, l'amphitryon répandait sur le sol ou dans le foyer le contenu d'une petite coupe spéciale.

D'autre part, si le repas était considéré comme un sacrifice, les sacrifices ne se célébraient jamais sans un repas.

Aux temps anciens, et jusqu'à la conquête macédonienne, la plupart des Grecs n'avaient pas de pièce spécialement réservée aux repas, qui se prenaient dans la salle commune, servant aussi de cuisine et de boucherie. Les grands chefs cependant possédaient des salles à manger, souvent splendidement décorées, comme celle où Télémaque fut reçu par Ménélas, dans son manoir de Sparte et celle du palais d'Ithaque où Télémaque offrit l'hospitalité à Minerve, qui avait pris les traits de Mente.

Dans ces deux passages de l'*Odyssée*, les hôtes sont conduits à des fauteuils (*thronos*) ; en effet, au temps d'Homère, les convives s'asseyaient pour prendre leurs repas, mode qui persista longtemps en Crète et en Laconie ; on prenait place sur des chaises, assez semblables aux nôtres (*klismos, cathedra*), sur des tabourets à pieds en X (*diphros*) ou sur des bancs fixés aux murs, comme dans le palais d'Alcinoüs (*Odyssée*, ch. VII) : « Comme resplendit l'éclat de la lune et du soleil, ainsi brille la maison élevée du magnanime Alcinoüs, les murailles, des deux côtés, étaient revêtues d'airain depuis leur base jusqu'au sommet, tout autour régnait une corniche d'azur... Dans l'intérieur, depuis l'entrée jusqu'aux extrémités de la salle, se trouvaient des sièges affermis le long de la muraille ; on les avait recouverts de tapis fins et bien tissés, c'était l'ouvrage des femmes, là s'asseyaient les chefs des Phéaciens pour boire et pour manger ».

Vers le V<sup>e</sup> siècle on adopta la mode orientale de manger couché ; les lits, d'abord individuels, puis à deux ou



1<sup>re</sup> Rangée :

1, 2 - Karkheesion ; 3 - Kiboorion ; Kissybion ; 5 - Skyphos ; 6 - Kantharos ; Skyphos ; 8, 9 - Kylix.

2<sup>e</sup> Rangée :

10 - Cratère ; 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 - Rhytons de diverses formes.

3<sup>e</sup> Rangée :

18, 19, 20 - Tables servies ; 21, 22 - Kathédra ; 23 - Thronos ; 24 - Diphos.

4<sup>e</sup> Rangée :

25 - Serviteurs mélangeant le vin ;

26 - Repas sur lits à deux places. Les tables sont munies d'une éponge de propreté.

trois personnes, étaient garnis de matelas, de couvertures plus ou moins riches, de coussins servant d'accoudoirs ; plus tard encore, on usa, comme à Rome de lits disposés en fer à cheval (*sigma lunaire* ou *stibadion*), autour d'une table commune, remplaçant les petites tables personnelles d'autrefois.

L'amphitryon occupait la première place en partant de la gauche, la place d'honneur étant à sa droite.

A la table d'Alexandre, n'avaient le droit de manger couchés que ceux qui avaient été à la guerre ou qui avaient tué un sanglier en dehors des filets.

Les tables (*Trapezai*) de formes diverses, en bois, en bronze, parfois en ivoire ou en métal précieux étaient à trois ou à un seul pied (*Tripodès*, *Monopodès*), très basses pour être à la hauteur des lits depuis qu'on mangeait couché, elles ne servaient qu'aux repas ; on les apportait tantôt toutes servies, tantôt les mets étaient dressés sur un plateau (*Abakos*, *Lekané*, *Paropsis*, *Pinakès*) qui était apporté ensuite.

Le pain était disposé dans des corbeilles, à côté des tables.

Le mobilier était complété par le buffet (*Kilikeion*) et par des consoles faisant office de dressoirs.

USTENSILES DE TABLE. — Les viandes étaient apportées toutes découpées, aussi usait-on rarement de couteaux, si bien que le couvert se réduisait à un jeu de cuillers ; les *Ligula*, *Kailon*, *Listron*, *Mystreos* avaient, comme les nôtres, des cuillerons ronds, ovales ou pointus et un manche terminé par un bouton ou un ornement ; elles servaient pour les mets liquides et les bouillies ; le *Kokleare*, plus petit, avait un manche terminé en pointe qui servait à percer la coquille des œufs et à piquer les

petits mollusques. Aux temps primitifs ces cuillers étaient remplacées par des fragments de pâte (*Mystiles*).

Les viandes étaient servies par parts égales et chacun avait sa coupe personnelle ; voulait-on honorer un hôte, on lui servait une portion plus forte ainsi qu'une plus grande ration de vin.

Les aliments solides se portaient à la bouche avec les doigts, ce qui nécessitait de fréquentes ablutions. Les tables n'avaient pas de nappes et l'on ignora longtemps l'usage des serviettes ; on s'essuyait, comme il a été dit, avec des boulettes de pâte (*amylon*) que l'on jetait ensuite aux chiens ou aux volailles qui circulaient librement dans la salle.

Le foyer était l'unique moyen de chauffage dans la plupart des endroits ; dans les régions plus froides on usait, en plus, de braseros.

L'éclairage était assuré en nombre d'endroits par la simple lueur du foyer ; on se servait aussi de torches de bois résineux (*Nélès, Délestra*) ou de « bougies » faites d'écorces enroulées (sans suif ni mèche) appelées *Lophnis* ou *Lychneia*, plus tard avec des flambeaux de cire (*Hanos, Phania*) et ensuite avec des lampes à huile, en pierre ou en poterie.

NOMS ET NOMBRE DES REPAS. — D'après Philéon, les anciens faisaient quatre repas, *l'akratisme* (déjeuner), *l'ariste* (dîner), *l'héspérisme* ou goûter qu'Homère appelle *delinon*, et le *deipne*, qui était un souper. Eschyle ne mentionne que trois repas, *l'ariste*, le *deipne* et le *dorpiste*.

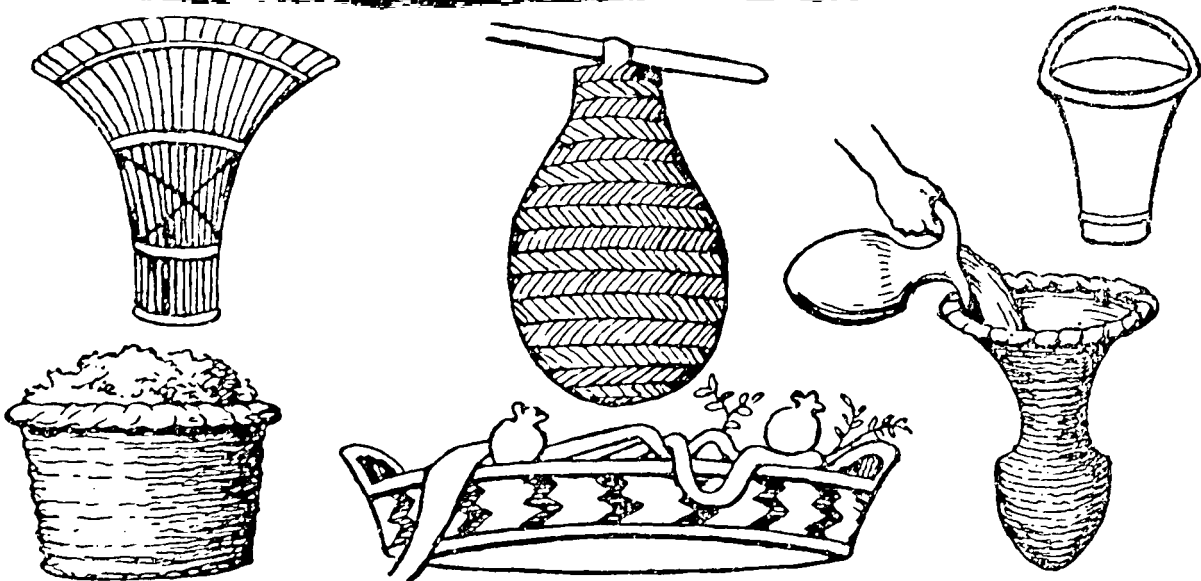
Pour la plupart des auteurs, le premier repas s'appelle *l'akratisme*, parce qu'autrefois il se composait de pain et de vin pur (*akratos*) ou encore *aristos*, dénomination

qui passa bientôt au repas du milieu du jour autrefois appelé *dorpos*, comme cela arriva pour notre déjeuner.

Le principal repas, le *deipne*, se prenait le soir, après le coucher du soleil ; on le désigne aussi parfois sous le nom d'*opson* ; le *symposion* était un souper ou la seconde partie du dîner, l'*aristodeipnon* correspondrait à ce que nous nommerions un déjeuner dinatoire ; les banquets portaient le nom de *syndeipnon* ; l'*éranos* était un pique-nique où chacun payait ou apportait son écot.

Le terme d'*abyrtace*, employé par Antiphane semble désigner une sorte de collation ou d'ambigu ; un « abyrtace d'herbages » comporte, selon lui, des raisins secs, du miel, du vin cuit, du selfion, du fromage, du thym ; du nitre, du cumin, de l'origan, des fines-herbes, du vinaigre, des olives et à ce bizarre mélange on pouvait encore ajouter des œufs, de l'huile, des câpres, du cresson, des feuilles de sauge, du poisson salé.

MARCHE ET ORDONNANCE DU REPAS. — Il y avait trois sortes de convives : les invités, presque toujours accompagnés de leurs serviteurs, les « ombres », amis qu'ils amenaient avec eux et les parasites, venus sans invitation. Ce terme désignait autrefois une fonction honorable, celle d'inspecteur des blés de sacrifice (*para siton*) et ne prit que plus tard le sens d'écornifleur ou de pique-assiette ; ils payaient souvent chèrement leur pitance par les railleries qu'on leur adressait, par les vexations et les mauvais traitements qu'ils avaient à subir, surtout de la part des serviteurs et des esclaves dont ils venaient rogner la part ; leur glotonnerie, leur voracité étaient un inépuisable élément de comique au théâtre. Les *sympotès* ou *symposiastès* étaient d'une classe un peu plus relevée ; ils arrivaient vers la fin du repas, généralement après y avoir été conviés, pour boire et pour



1. Rangée : Vases grecs de formes diverses.
2. Rangée : Scène de repas (Bas-relief du musée du Louvre).
3. Rangée : Divers objets de vannerie.

animer la compagnie, colporter des nouvelles, faire des farces, tirer les convives de la torpeur où les avaient plongés l'abus des victuailles et du vin.

On se déchaussait avant d'entrer dans la salle, pour prendre des sandales légères et l'on commençait par faire cerclé autour de l'hôte ; avant de prendre place sur les lits, un serviteur venait verser de l'eau parfumée sur les mains ; lorsqu'on recevait un étranger fatigué d'une longue course, il était d'usage de lui baigner les pieds ou de lui offrir un bain.

Dans l'*Odyssée*, Ulysse ne manque jamais de se laver les mains avant de prendre place à table, ce que les héros de l'*Illiade* ne font jamais.

Chacun prenait la place que lui désignait un serviteur spécial ; le maître de maison se faisait alors apporter la liste des mets (*grammatikon*) et désignait ceux qui devaient être servis, puis l'on procédait aux premières libations.

La maîtresse de maison, qui avait ordonné le festin, n'y assistait jamais ; les femmes étaient, en effet, exclues des repas si ce n'est comme figurantes dans les intermèdes, ce qui fait que, le vin aidant, ces agapes se terminaient bien souvent dans la plus grande licence.

Si les femmes légitimes se voyaient reléguées au gynécéc, il n'en était pas de même des courtisanes ; certaines d'entre elles, comme Aspasia ou Gnathaina, recevaient à leur table des auteurs, des philosophes, des savants, des hommes politiques, des poètes, des magistrats ; la décence y était ordinairement respectée et c'était une assez belle idée, comme le dira Joseph de Maistre dans *Les Soirées de Saint-Pétersbourg* « de faire asseoir



Bacchus et Minerve à la même table, pour défendre à l'un d'être libertin et à l'autre d'être pédante ».

ORDRE DU REPAS. — Au III<sup>e</sup> siècle avant J.-C. le premier service ou premières tables (*protai trapezai*) débutait par des viandes et des poissons ; Lyncée nous dit que, dans le repas qu'elle donna à Démétrius Poliorcète, la joueuse de flûte Lamia fit servir à ses convives, en entrant à table, toutes sortes de viandes et de poissons. Antigone, le père de Démétrius, fit de même dans le repas qu'il donna en célébrant les mystères d'Eleusis et il en était encore ainsi à la table de Ptolémée Philadelphe. Ce ne fut que plus tard qu'on ouvrit le repas par des huîtres, des coquillages, des raves, des salaisons, des salades qu'autrefois on servait à la fin.

Plus tard encore, la mode vint de faire précéder le repas proprement dit d'un véritable service de hors-d'œuvre, le *prodeipnon* ou *pronoma*, qui prit le nom de *promulsis* lorsqu'il était accompagné de vin doux qui, autrefois, n'était versé qu'au second service. Plutarque blâme fort cette innovation. Parmi les mets qu'on y servait, on cite les mauves, les courges, les concombres, les berles, les orties, les asperges, les champignons, les truffes, les escargots, les bulbes, des merles, des grives, des bec-figues, assaisonnés de poivre, de fines-herbes, d'huile de Samos ou du Caire, des cervelles de porc, le tout accompagné de myrrhe, de parfums d'Égypte.

Le premier service comportait des viandes et des poissons, rôtis ou bouillis, des ragoûts (*edesmata*) et des légumes.

Après un intervalle consacré aux ablutions, on apportait les secondes tables (*deuteraï trapezai*), avec des plats plus importants (*bromata*) et diverses friandises ; c'est alors que le cratère faisait son apparition ; on

tirait au sort un roi du festin, un *symposiarque*, chargé de surveiller le mélange du vin, on ceignait des couronnes de fleurs ou de feuillage qui passaient pour retarder l'ivresse, voire même des bandelettes ou de lames de métal qui avaient le même objet en exerçant une constriction sur les tempes.

Venait ensuite le dessert, habituellement appelé *épidorpisme*, mais que l'on trouve désigné sous différents noms : *Epitrapézôme* (Platon), *épiphorème* (Hérodote), *troglie* (Aristote, Pindare). On y servait non seulement des fruits, des baies de myrte, mais aussi des plats plus consistants comme l'indique le menu suivant, transcrit par Philoxène de Cythère :

« Au milieu était placée une cervelle blanche et savoureuse, délice des mortels, elle s'enveloppait d'un tissu aussi fin qu'une toile d'araignée, n'osant se montrer à découvert, par pudeur ; de leurs mains vigoureuses, les esclaves servirent un pot à large bouche qui avait reçu, pour les rendre, des friandises qu'on y avait fait sécher, ensuite ils apportèrent un large plat et, en abondance des pois chiches qui avaient brui en grillant sur le feu et l'acanthias. Plusieurs pâtisseries délicates suivirent, entourées de rayons de miel apyre ; il survint ensuite des coquillages tout ouverts qui bruissaient encore en sortant dorés de l'huile où on les avait fait frire.

« Cela était flanqué de tranches de porc frais, grillées, d'une odeur charmante, il parut encore nombre de mellipectes où l'on n'avait rien plaint, des gâteaux pétris d'Olyre et des galettes qui sortaient de l'huile bouillante ; il y eu aussi des pâtisseries au sésame, des amandes à écorce tendre et qui fleurissaient aux premiers jours du printemps, mêlées avec quelques grains de carthame et de térébinthe ; on n'avait pas omis les

noix que les enfants mangent avec tant de plaisir, ni rien de ce qu'il faut servir à un festin dans une maison riche. Le vin alla de son train, on joua au cottabe, on jasa beaucoup, on parla nouvelles et le divertissement fut des plus agréables. »

A la table d'Alexandre, le dessert était recouvert de minces feuilles d'or.

Au moment du dessert, on servait du vin pur ; le cratère était remplacé par des acratophores.

Vers la fin du III<sup>e</sup> siècle, l'ordonnance du repas se compliqua, et les secondes tables, qui ne représentaient d'abord qu'un simple dessert, avec le fromage, les fruits, les gâteaux, se transformèrent en un second repas par l'adjonction de volaille et de gibier.

Le *symposion* ou souper était le plus souvent le prolongement du dîner ; on apportait des plateaux chargés de pommes, de poires, de raisins, de dattes, de figues sèches, d'amandes, de noix, de châtaignes grillées, d'olives, de cigales confites, de fromages, de gâteaux salés susceptibles d'aiguiser la soif. A ce moment il arrivait souvent de nouveaux convives, les *symposiastes*, venant ranimer l'atmosphère ; c'est également à ce moment qu'apparaissaient les danseuses, les joueuses de flûte, les acrobates et souvent la fête se terminait par des scènes où la décence était peu respectée ; en d'autres milieux, on se contentait de chanter, de dissenter, de philosopher, de jouer au cottabe, de réciter des poèmes ou d'en improviser et on se quittait, après avoir vidé la coupe de Jupiter sauveur ou du bon lendemain, le coup de l'étrier.

Il n'était pas d'usage d'emporter les reliefs du festin, mais, en nombre d'occasions, l'hôte distribuait à ses

invités des cadeaux (*apophorétès*), plus ou moins riches.

Telle était, théoriquement, la marche d'un repas qui variait, naturellement suivant les milieux ; dans *Les Grenouilles*, Aristophane nous montre Proserpine, apprêtant, pour fêter Hercule, un menu des plus bourgeois : un rôti de bœuf, des pois bouillis, du poisson, une poule au pot, des croquettes frites, des galettes et des gâteaux. Chez les hôtes fastueux, au contraire, s'étalait un luxe ostentatoire, représenté par une profusion de victuailles, servies sans ordre et choisies parmi les plus coûteuses.

Deux menus, transcrits par Athénée, l'un de Philoxène de Cythère, l'autre du repas de noces d'un riche Macédonien, nous montrent une prodigalité réellement pantagruélique, bien éloignée des conceptions d'Archestrate. Voici le défi qu'il lança à son ami Acadème : « Pendant que le soleil annoncera que ses chevaux viennent d'arriver au point culminant de sa course, et ce sera vers le milieu du jour, occupons-nous de dîner, si l'envie nous en prend, faisant à notre estomac tout le bien qu'il demande, et qu'une jeune et charmante Lacédémonienne vienne à la porte présenter l'eau pour laver et ensuite offrir de ses mains délicates des couronnes aux convives. Puis, Acadème, qu'il s'agisse de chanter un impromptu et qu'on propose pour prix un beau garçon ayant tous les attraits, si tu veux voir avec moi lequel de nous deux aura le plus de talent ; tu connaîtras, sans plus tarder, combien le mulet l'emporte sur l'âne...

« Pendant le dîner, aies la tête couronnée de toutes les espèces de fleurs dont la terre féconde se pare, parfume-toi la chevelure des essences les plus précieuses, répands toute la journée, sur des cendres ardentes, de la myrrhe, de l'encens, productions odoriférantes de la Syrie et, lorsque tu es en train de boire, qu'on te serve

le régal d'une vulve ou d'une panse de truie bien imprégnée d'une sauce, faite avec du fort vinaigre, du cumin, et du selfion ; qu'on y joigne de tendres volailles, selon la saison.

« Laisse là ces Syracusains qui ne font que boire sans manger, comme des grenouilles. Garde-toi de les en croire et tiens-toi aux plats que je te conseille ; tous ces autres plats, ces olives, ces pois chiches, ces pommes, ces figues, ne sont que la preuve d'une glorieuse pauvreté. Sache faire cas de ces gâteaux d'Athènes, tu n'en trouveras pas ailleurs ; c'est grâce au miel celtique qu'ils sont supérieurs à ceux de tous les autres pays. Voilà comment un homme bien né doit vivre, ou il faut qu'il s'enterre tout vif ou encore se précipite dans un gouffre jusqu'au Tartare, à mille lieues de profondeur. »

Les goûts variaient d'ailleurs, comme partout, d'une région à une autre ; les Athéniens raillaient surtout ceux des insulaires. En voici un que Lyncée fait parler, dans son *Centaure* : « Cuisanès, celui qui sacrifie et qui me traite est Rhodien et moi, qu'il invite, suis de Périnthe, nous n'aimons, ni l'un ni l'autre, les repas d'Athènes, cette Attique a, pour nous, quelque chose d'étrange et de désagréable. On nous a servi un grand plat dans lequel il y en avait cinq autres plus petits ; dans l'un c'était de l'ail, dans l'autre des oursins, le troisième contenait une douce hymétide (pâté de bec-figue à la graisse et au miel), le quatrième des langues, le cinquième un petit tronçon d'autacée, mais tandis que je mange d'une chose, un autre se sert d'une autre, et tandis que je dévore à quoi il ne touche pas, je dépêche ce que je tiens ; cependant, mon cher, je voudrais expédier une

chose aussi bien qu'une autre, mais c'est impossible, car je n'ai ni cinq bouches, ni cinq restes... »

Dans *Apolipuse*, de Diphile, c'est un cuisinier qui parle : « Avez-vous des Rhodiens ? Aussitôt entrés, donnez-leur à dévorer un grand silure cuit au court bouillon, avec une sauce bien chaude, un foie marin, vous les flatterez bien plus que si vous leur présentiez du vin aiguisé de myrrhe. Si vous traitez des Byzantins, arrosez bien d'absinthe tout ce que vous leur présenterez et que cela soit bien salé, bien lardé d'ail... »

Ménandre, dans *Trophonius*, apporte quelques variantes : « Pour des insulaires, donnez des petits poissons, de quelque nature qu'ils soient, mais pas de salines ; ils aiment mieux les viandes farcies et de haut goût. Un Arcadien habitant loin de la mer, sera affriandé par nos ragoûts salés ; un riche Ionien fera cas d'une sauce épaisse à la farine, d'un kanthaule et de ces mets succulents qui stimulent l'amour. »

REPAS DE BAPTÊME, DE NOCE, DE FUNÉRAILLES. — Tous les événements et tous les anniversaires de la vie familiale étaient prétexte à des festins. Dix jours après sa naissance, c'était au cours d'un repas qu'on donnait son nom au nouveau-né. Tous les repas de noces ne présentaient pas la profusion de celui de Carausus. Contrairement aux habitudes grecques, les femmes, l'épouse tout au moins, y assistaient. L'épouse, voilée, prenait place sur un lit à droite de l'entrée ; elle ne se dévoilait qu'à la fin et était alors conduite, à la lueur des torches, à sa nouvelle demeure ; elle y était reçue par les parents de l'époux et une dernière et rituelle collation de gâteaux, de figues, de dattes et de noix terminait la cérémonie.

Les funérailles donnaient lieu à plusieurs repas, le premier, dans la maison funéraire, en présence du

décédé. Le jour de l'inhumation ou de l'incinération, on faisait un sacrifice ; il avait lieu au coucher du soleil et la victime, qui pouvait être châtrée, devait baisser la tête vers le sol au moment de l'immolation, alors que dans les sacrifices ordinaires, qui se faisaient au lever du jour, on ne pouvait offrir aux dieux que des animaux entiers, dont la tête devait être levée vers le ciel. La victime était entièrement consumée, on versait sur la terre du vin et du lait, parfois même des aliments étaient introduits dans la tombe par un orifice spécialement aménagé ; de nouveaux sacrifices étaient faits au troisième, au neuvième et au trentième jour, qui terminait le deuil.

REPAS EN COMMUN. — A Athènes, une fois par an, le jour de la fête des Dioscures, il était de coutume de faire en commun un repas frugal, composé de fromage, de gâteaux, de poireaux et d'olives mûries sur l'arbre, en commémoration de la vie sobre des ancêtres.

A la fête des Apaturies, rappelant l'ancienne organisation en phratries et à celle des Thargélies, en l'honneur d'Apollon Délien, chaque phratrie (clan ou groupe des familles) se réunissait autour de son autel, à l'exclusion de tout étranger et l'on mangeait en commun les chairs du sacrifice.

A Sparte, dans l'espoir de bannir le luxe et d'effacer toute distinction de classe, Lycurgue, dans son rêve communautaire, interdisait aux citoyens de prendre chez eux des repas somptueux, sur des lits magnifiques et des tables luxueuses, de se faire servir par des cuisiniers habiles et obligea le riche comme le pauvre à manger à la même table commune, de se nourrir des mêmes viandes, réglées par la loi. Il fallait cependant posséder un certain revenu pour payer sa part de farine d'orge,

de figes, de vin, de fromage, faute de quoi on était exclu du repas et, par conséquent, du corps des citoyens.

Il n'était permis à personne de manger chez soi, ni d'arriver rassasié à la table commune. On épiait soigneusement celui qui ne mangeait pas et ne buvait pas, pour lui reprocher publiquement son intempérance ou sa délicatesse qui lui faisaient mépriser le menu officiel.

Les tables, nous dit Plutarque, étaient de quinze personnes, un peu plus ou un peu moins. Chacun apportait chaque mois un médimne de farine, huit mesures de vin, cinq livres de fromage, deux livres et demie de figes et un peu d'argent pour acheter les viandes. Quand un citoyen avait été à la chasse ou qu'il faisait un sacrifice, il envoyait à la table les prémices de la victime ou une portion de son gibier ; c'étaient les deux seules occasions où il était permis de manger chez soi, quand le sacrifice ou la chasse avait fini trop tard. Contraints par des peines sévères, les habitants de Lacédémone furent exacts à ces agapes, pendant quelque temps. Le roi Agis, au retour de l'expédition où il avait vaincu les Athéniens, envoya chercher sa portion à la table commune pour souper avec sa femme ; les polémarques la lui refusèrent et comme le lendemain, Agis, par dépit, s'abstint de faire le sacrifice, ils le condamnèrent à une amende.

Les enfants étaient menés à ces repas comme à une école de tempérance ; ils y entendaient des discours sur le gouvernement, y trouvaient des maîtres qui les railaient avec liberté, leur apprenant à plaisanter eux-mêmes avec finesse et à supporter la raillerie, qualité qu'on estimait tout particulièrement convenable à un Lacédémonien. En entrant dans la salle, le plus âgé leur disait, en montrant la porte : « Il ne sort rien par là de ce qui se dit ici. »

Pour être admis à une table, il fallait obtenir l'agré-



ment des autres convives ; le vote se faisait de la manière suivante : chacun prenait une boulette de pain et la jetait, sans rien dire, dans une corbeille que portait un esclave ; celui qui refusait, aplatissait fortement la boulette entre ses doigts, et une seule boulette aplatie, qui avait la même signification que la fève percée dans les tribunaux, suffisait pour faire refuser le candidat ; on ne voulait admettre personne qui ne fut agréable à tous les convives.

Le brouet noir, qui devait être une sorte de civet, était le plat de prédilection, mais, pour le manger avec plaisir, il fallait, dit-on, avoir fait un violent exercice à la palestra et pris un bain froid dans l'Eurotas ; quand on le servait, les vieillards se mettaient tous du même côté et laissaient la viande aux jeunes gens. Après le repas, il fallait rentrer chez soi sans lumière et il était défendu de se faire éclairer.

Au bout de quelque temps, ces mesures soulevèrent le mécontentement général ; Lycurgue fut assailli à coups de pierre, fut même blessé et dut s'enfuir précipitamment.

On a émis différentes suppositions sur la formule de ce fameux brouet noir ; au XVIII<sup>e</sup> siècle, Mme Dacier, auteur d'une assez pâteuse traduction d'Homère, à force de fouiller des manuscrits, s'était hellénisée au point d'avoir de fréquentes hallucinations, au cours desquelles elle se croyait transportée sur les bords de l'Eurotas et elle croyait y avoir retrouvé l'exacte recette du brouet spartiate ; elle le servit à ses invités un jour qu'elle avait six académiciens à sa table ; l'effet fut immédiat, ils se crurent tous empoisonnés et Renaudot prétend que s'il y avait eu ce jour-là séance à l'Académie, les convives de Mme Dacier n'eussent pu y figurer sans une modification profonde... aux sièges des fauteuils !

HOTELLERIE, AUBERGES, CABARETS. — Pendant longtemps ces établissements brillèrent par leur absence ; en voyage, un Grec descendait toujours chez quelque ami de sa famille ou chez un particulier pour lequel il avait des recommandations. De ville à ville, de famille à famille des relations s'étaient nouées en dépit des rivalités politiques et des guerres ; des signes de reconnaissance étaient transmis de père en fils et il suffisait de les présenter pour être accueilli à bras ouverts ; les grands seigneurs, les riches bourgeois tenaient à honneur à recevoir un étranger, même inconnu, auquel on ne demandait son nom, le but de son voyage qu'après l'avoir réconforté.

C'est aux Lydiens qu'on attribue la création des premières hôtelleries, de caravansérails sur les grandes routes postales ; les grandes villes de la Grèce eurent aussi par la suite des auberges pour les hôtes de passage, mais il fallait être totalement dépourvu de relations pour descendre dans une de ces *pandokeia* plus ou moins bien famées. Dans les campagnes, les *xénodokeia* servaient d'abri aux voyageurs.

Quant au cabaret (*oinopélès*), il n'était fréquenté que par la lie du peuple, portefaix, vagabonds, matelots, prostituées de bas étage ; Isocrate dit qu'un valet qui se respectait n'aurait pas osé y entrer et, selon Hypéride, les membres de l'Aréopage auraient refusé d'admettre dans leur sein un homme ayant dîné au cabaret.

GOURMANDS ET GROS MANGEURS. — En plus des écrivains cités comme auteurs culinaires, Athénée énumère encore quelques gourmands notables, tels Alexandre, Alcibiade, Polycrate de Samos, Aristippe.

Les Sybarites se distinguaient spécialement dans la recherche de cette forme de volupté. décernaient des



1<sup>re</sup> Rangée : 1 - Satyre buvant à la régalede ; 2 - Scène de vomissement, d'après une coupe antique.  
 2<sup>e</sup> Rangée : 3 - Femmes en train de boire au gynécée.  
 3<sup>e</sup> Rangée : 4 Musiciennes et Femme acrobate.

couronnes à ceux qui organisaient les repas les plus somptueux, aux cuisiniers qui s'étaient distingués.

Si l'un d'eux inventait quelque plat nouveau et délicat, nul autre n'était autorisé à le préparer, pendant un an, afin de les exciter à se surpasser les uns les autres par de semblables découvertes. Les Crotoniates, vainqueurs des Sybarites, ne tardèrent pas à se laisser contaminer par les raffinements voluptueux des vaincus ; les Tarentins firent de même.

Les héros d'Homère mangent et boivent immodérément. « Nestor, trois fois vieux, buvait même plus qu'Agamemnon auquel Achille reproche de boire avec excès. » Ulysse mange avec voracité chaque fois que l'occasion s'en présente ; lorsqu'Alcinoüs lui demande le récit de ses malheurs, il s'écrie : « Mais permettez que j'achève ce repas, malgré ma tristesse ; il n'est pas de plus poignant aiguillon que la faim dévorante qui, par nécessité, rappelle son souvenir à l'homme affligé, portant la douleur dans son âme. Ainsi moi-même, je porte la douleur dans mon âme, cependant la faim m'ordonne de boire et de manger, elle me fait oublier les maux que j'ai soufferts et me contraint à me nourrir... »

Epicharme, dans *Briséis*, nous dépeint la voracité d'Hercule : « Si tu le voyais manger, tu mourrais d'effroi ! Son gosier retentit de mugissements, ses mâchoires se remuent avec fracas, il fait craquer ses dents molaires et grincer ses canines, le souffle ne sort qu'en sifflant de ses narines et il agite les oreilles comme les quadrupèdes... »

A Athènes, les Boétiens, les Thessaliens, les Macédoniens passaient pour gloutons, sans parler des Barbares ; en Sicile on aurait élevé un temple à la voracité. Milon de Crotone aurait pu y officier, il mangeait à ses repas

vingt livres (pesant 9 kilogrammes) de viandes, autant de pain arrosés de trois congés (environ 9 litres) de vin. Théagène, un athlète de Thase, mangea, dit-on, un taureau entier. Amaranthe d'Alexandrie fait mention d'un trompette de Mégare, qui sonnait de deux trompettes à la fois et qui consommait à ses repas six chénix (environ 6 kilogrammes) de pain, avec vingt livres de viandes, en buvant deux congés de vin. Et le sexe faible était à peine en retard : Aglaïs, fille de Mégatoclès, qui sonnait aussi de la trompette aux grandes pompes d'Alexandrie, se contentait de quatre chénix de pain avec onze livres de viande en s'humectant modestement d'un conge (trois litres) de vin.

ASCÈTES ET PHILOSOPHES. — En regard de ces polyphages on peut placer quelques personnages dont la sobriété allait parfois jusqu'à l'ostentation. Diogène affectait systématiquement la plus grande frugalité. « Si tu savais te contenter de choux, disait-il à un jeune courtisan, tu n'aurais pas besoin de faire la cour aux grands. — Et toi, Diogène, lui fut-il répliqué, si tu savais faire la cour aux grands, tu n'aurais pas besoin de te nourrir de choux ! » Matris, d'Athènes, ne se nourrissait que de baies de myrte et ne buvait que de l'eau ; Pythagore préconisait une grande sobriété avec un régime quasi végétarien. Démocrite vivait d'une manière plus frugale. « Etant fort âgé, il retrancha chaque jour quelque chose de sa nourriture et, pour durer pendant les fêtes de Cérès, il fit mettre chez lui un pot de miel dont il n'absorbait que l'odeur en le portant à son nez ; la fête terminée, il enleva le pot et mourut. »

Epaminondas, général thébain (420-363), invité à un repas que donnait un de ses amis où tout avait été ordonné avec luxe et apprêté avec goût et où les vins

avaient été particulièrement choisis, ne but que de l'eau et, comme son ami lui en demandait la raison : « C'est, dit-il, afin de ne pas oublier comment je vis chez moi. » C'était un convive peu désirable ; un jour qu'un autre Thébain l'avait invité, frappé de la magnificence et de la profusion de la table, de l'odeur qu'exhalaient les parfums les plus précieux, il s'écria : « Je croyais que vous alliez faire un sacrifice et non pas un excès de débauche ! » et, sortant sur-le-champ, il ne voulut pas revenir, malgré toutes les instances.

Socrate avait plus de tact et de mesure ; s'il trouvait dans le sel de l'esprit le meilleur des assaisonnements, il ne refusait pas une invitation, ne se blessait pas du sans-*façon* de l'hôte et n'imposait à personne la plus révoltante des vertus, « le faste de la sobriété », quoique, par principe et par pauvreté, il fut toujours tempérant. N'ayant jamais éprouvé de maladie, la table trouvait en lui l'estomac le plus complaisant. Il supportait le vin aussi bien que la soif. C'était un si bon vivant qu'il était recherché de toute la ville. Beaucoup apportaient chez lui leur dîner et mettaient les plats en commun, afin de profiter plus longtemps et plus intimement de sa présence. Il se mettait à la portée de tout le monde, provoquait des conversations qui dussent intéresser tout le monde, questionnait l'un après l'autre, faisait jaillir l'étincelle de la vérité du choc de ces discussions variées ; plus il poussait, plus il pressait ses interlocuteurs, plus il flattait leur amour-propre et leur révélait leur supériorité cachée.

Il recommandait à ses disciples d'éviter de prendre goût pour les aliments qu'on mange quand on n'a pas faim et pour les liqueurs qu'on est tenté de boire quand on n'a pas soif.

Ses banquets servirent de modèle à ceux d'Aristote,

de Didyme, d'Epicure, de Platon, de Pseusippe, d'Arcésilas, aux Commentaires de table de Persée, aux Symposiaques de Plutarque ainsi qu'aux Deipnosphistes d'Athénée.

Platon (429-347) avait retiré Thimothée, fils de Cléon, de ces festins somptueux que les généraux étaient dans l'usage de donner et lui en fit préparer un à l'Académie, simple, mais élégant, où ne se trouvait rien de ce qui peut nuire à la santé et qui fut suivi d'un doux sommeil avec des songes tranquilles. Le lendemain, Thimothée, sentant toute la différence qu'il y avait entre ce souper et ceux qu'il faisait ordinairement, dit que ceux qui avaient soupé chez Platon s'en trouvaient bien encore le lendemain.

Platon était sobre, mais délicat et difficile. « Si celui qui doit prendre part d'un festin n'est pas versé dans la science culinaire, dit-il dans *Théétète*, comment pourrait-il juger de l'apprêt des morceaux ? » Il préférait les olives à tout et c'était souvent le seul plat dont il se contentait dans un grand festin. Aussi, écrit Sénèque, vécut-il jusqu'à un âge fort avancé ; il avait eu en partage un corps robuste et vigoureux, à tel point que son nom lui venait de la largeur de sa poitrine. Les voyages sur mer et les périls avaient diminué sa force, cependant la tempérance, l'usage modéré des choses qui excitent le plus nos appétits, un soin bien entendu de lui-même, le conduisirent à la vieillesse, malgré tous les obstacles contraires. Il mourut à pareil jour de sa naissance, ayant atteint tout juste quatre-vingt-un ans, aussi les mages, qui se trouvaient de passage à Athènes, lui offrirent-ils un sacrifice funèbre, regardant comme une destinée surnaturelle d'avoir atteint le plus parfait des nombres, le produit de neuf multiplié par neuf.

Epicure (341-270) est un des grands calomniés de

l'histoire ; contemporain d'Aristote, de Xénocrate, de Démosthène, il proclamait qu'il était inutile de demander aux dieux ce qu'on pouvait se procurer soi-même, que les dieux ne s'occupent pas des affaires humaines, que l'enfer n'existait pas et que ce n'était pas celui qui rejette les dieux de la multitude qui devait être regardé comme impie, mais bien celui qui leur attribue les fictions de la foule. Une telle doctrine lui valut l'animosité de toute la gent cléricale qui se vengea sur sa mémoire, en dénaturant sa pensée.

Il enseignait, certes, que la volupté était le souverain bien, mais à condition de la placer dans la culture de l'esprit et non dans l'assouvissement des passions grossières.

La lettre à son disciple Ménécée, publiée par M. Solovine, dans son excellent ouvrage (*Epicure, Doctrine et Maximes*, Hermann et C<sup>o</sup>, Paris, l'an 2281 après Epicure), résume son enseignement :

« C'est un grand bien, à notre sens, de savoir se suffire à soi-même, non pas qu'il faille toujours vivre de peu, mais afin que si nous ne possédons pas beaucoup, nous sachions nous contenter de peu, bien convaincus que ceux-là jouissent le plus de l'opulence qui ont le moins besoin d'elle. Tout ce qui est naturel est aisé à se procurer, mais tout ce qui est vain est difficile à avoir. Les mets simples nous procurent autant de plaisir qu'une table somptueuse, si toute souffrance causée par le besoin est supprimée. Le pain d'orge et l'eau causent un plaisir extrême si le besoin de les prendre se fait vivement sentir.

« L'habitude, par conséquent, de vivre d'une manière simple et peu coûteuse offre les meilleures garanties d'une bonne santé, elle permet à l'homme d'accomplir



aisément les obligations nécessaires de la vie, le rend capable, quand il se trouve de temps à autre devant une table somptueuse, d'en mieux jouir, le met en état de ne pas craindre les coups du sort. Quand donc nous disons que le plaisir est le but ultime, nous n'entendons pas par là les plaisirs des débauchés, ni ceux qui se rattachent à la jouissance matérielle, ainsi que le disent les gens qui ignorent notre doctrine ou qui sont en désaccord avec elle ou qui l'interprètent dans un mauvais sens. Le plaisir que nous avons en vue est caractérisé par l'absence de souffrances corporelles et de trouble de l'âme. »

Et ce sage, que le vulgaire considère comme un gourmand voluptueux, a laissé fort peu de maximes se rapportant à la table ; il a dit cependant :

« Pour ma part, je ne sais pas ce que c'est que le bien si on écarte les plaisirs de la table, ceux de l'amour et tout ce qui charme les oreilles et les yeux. »

« Le sage ne choisit certainement pas la nourriture la plus abondante, mais celle qui est le plus agréable. »

« Ce n'est pas le ventre qui est insatiable, comme le croit la multitude, mais la fausse opinion qu'on a de sa capacité indéfinie. »

« Prends garde avec qui tu manges et bois avant de regarder ce que tu manges et bois. Car de se repaître de viandes sans la compagnie d'un ami, c'est vivre comme un lion et un loup. »

RÉGIMES VÉGÉTARIENS. — Pythagore imposait à ses disciples un régime presque entièrement végétal, imité de celui des prêtres égyptiens ; le lait leur était permis, mais les œufs, le poisson et les fèves étaient proscrits ; la viande n'était autorisée qu'en de rares circonstances ; parmi les légumes, le chou était particulièrement recom-

mandé. Pythagore lui-même vivait ordinairement de légumes communs, de pain et de miel, se permettant rarement du poisson ; il ne faisait que deux repas par jour, ne buvait que de l'eau, ne prenant un peu de vin en mangeant que lorsqu'il recevait un ami.

Un régime de même inspiration était imposé aux initiés des mystères d'Eleusis. Après une période de jeûne et de chasteté de quelques jours, pendant lesquels on devait s'abstenir de toute nourriture, tant que le soleil brillait à l'horizon, on passait à un régime excluant les animaux de basse-cour, certains poissons, tels que le galeas (mostelle ?), l'éreuthynos (rouget), le loup et le trigle, le mélanure, les crabes, ainsi que les fèves, les grenades et les pommes.

Platon fait dire à Socrate, parlant des citoyens d'une république modèle : « Leur nourriture sera d'orge et de froment dont ils feront du pain et de beaux gâteaux qu'on leur servira sur du chaume ou sur des feuilles bien nettes ». Et comme un interlocuteur lui demandait ce qu'ils mangeraient avec leur pain, Socrate ajouta le sel, le vin, les olives, le fromage, des légumes, des fèves, des pois grillés sous la cendre, des fruits, des baies de myrte et des faines de hêtre.

D'ailleurs, à mesure que la forêt recule par suite du déboisement, l'élevage devient plus difficile et le bétail plus rare ; aux héros d'Homère, gros mangeurs de viandes, s'opposent les Grecs du V<sup>e</sup> siècle, sobres, quasi végétariens, vivant surtout de pain et de légumes.

Et cette sobriété a persisté de nos jours. Georges Clemencau racontait, dit Laurent Tailhade dans son *Petit Bréviaire de la Gourmandise*, que lors d'un voyage en Grèce, couchant un soir d'août dans un bourg du Péloponèse, dans une chambre donnant sur un mail où les hommes du village eurent l'idée inopportune de se don-

ner un médianoche, les cris, les chants, les altercations et les rires l'empêchant de dormir, il eut la curiosité de descendre pour voir de près ce repas tumultueux : le festin se composait d'eau fraîche et de pétoncles qui tenaient lieu de rôts et d'entremets. Au moyen d'une épingle, chaque convive retirait le mollusque de sa coquille, comme on fait en Bretagne pour les bigorneaux, en poussant plus de clameurs que les suppôts de Gargantua et les Argiens d'Homère autour d'un bœuf entier posé sur un plat d'or !

HIPPOCRATE ET LA DIÉTÉTIQUE. — Vivant à la même époque que Platon, Hippocrate nous a laissé, dans celles de ses œuvres qui nous sont parvenues, son opinion sur de nombreux aliments, sur leur usage chez les bien portants et les malades.

*La Diète.* « Il est des cas où il faut mettre le malade à la diète absolue, mais il faut ne le faire que dans les cas où il pourra la supporter jusqu'à ce que la maladie ait dépassé le summum de son intensité ; autrement c'est à elle qu'on fournirait des armes, au lieu de la combattre. Il faut consulter l'acuité du mal, les forces et les habitudes du malade, car, en principe, on doit, dans la maladie, régler le régime sur celui que suivait le malade à l'état de santé. Il convient donc d'alimenter le malade dès le début de sa maladie, quand il doit être mis plus tard à l'usage de la ptisane passée ou non passée, et ne prescrire la diète que dans les cas où l'on pourra, sans danger pour le malade, la continuer jusqu'à ce que la maladie ait dépassé sa période d'extrême acuité. »

*La Ptisane.* Bouillie d'orge (*Krithodès*), plus ou moins épaisse : *olè* (entière), *pachéié* (épaisse), *xhulos* (passée ou *adiéthos* (non passée). « Il me semble que la ptisane a été justement préférée à tous les aliments

tirés des céréales dans les maladies aiguës, et j'approuve fort ceux qui ont fait ce choix. Sa partie mucilagineuse est douce, liée, agréable, lubréfiante, légèrement humectante sans être altérante ; elle lâche le ventre quand il en est besoin et n'a rien d'astringent, ne gonfle pas dans le ventre car, pendant la cuisson, l'orge se gonfle autant qu'il lui est naturellement possible de le faire ; on ne doit pas la suspendre, sauf en cas de purgation ou de lavement. »

« A ceux qui ont l'habitude de faire deux repas, on en donnera deux fois ; à ceux qui ne font qu'un seul repas, on en donnera une seule fois le premier jour, pour arriver à en donner deux fois ensuite. Pendant les premiers jours, il convient de ne donner la ptisane, ni trop épaisse, ni trop abondante ; si la maladie présente plus de sécheresse qu'on ne le pensait, il ne faut pas augmenter la quantité, mais faire boire auparavant un peu d'hydromel ou de vin ; on augmente la quantité si la bouche s'humecte et si l'expectoration devient louable... Plus les évacuations sont abondantes, plus il faut augmenter la dose de ptisane, mais il la faut diminuer aux approches de la crise et pendant les deux jours consécutifs. »

« Si la fièvre prend peu de temps après le repas, avant que le ventre ne se soit débarrassé de ses excréments, qu'il existe simultanément de la douleur ou qu'il n'en existe pas, on s'abstiendra de donner de la ptisane jusqu'à ce que le résidu des aliments soit descendu dans la partie inférieure de l'intestin. On prescrira des boissons si le malade éprouve quelques douleurs, de l'oxymel, chaud en hiver, frais en été et, si la soif est grande, de l'hydromel dilué d'eau. »

« La ptisane sera faite avec la plus belle orge et extrêmement cuite, à moins que le malade ne doive user

que du suc de ptisane. Bien cuite, la ptisane n'est pas du tout altérante, subit facilement la coction et ne résiste pas à la digestion. »

Galien donne quelques précisions sur la préparation de la ptisane ; il veut que l'orge ne soit ni trop récente, ni trop vieille, qu'elle soit soigneusement nettoyée ; il s'oppose à ceux qui écrasent au préalable l'orge dans un mortier, la font bouillir rapidement, jettent dans la décoction de l'amidon, du miel, du cumin. Pour lui, l'orge doit être macérée à l'eau froide, bien frottée entre les mains pour la débarrasser de sa pellicule, puis mise à bouillir d'abord à grand feu, puis à feu plus doux, pour donner plus de consistance au suc.

Paul d'Egine complique la formule : Il faut une partie d'orge pour quinze parties d'eau, avec une quantité suffisante d'huile ; il conseille l'addition d'un peu de vinaigre quand l'orge est bien gonflée et de sel quand la décoction est parfaitement achevée ; il en fait une sorte de bouillon de légumes en y ajoutant parfois des poireaux et de l'aneth.

Arétée indique comme condiments les poireaux, les oignons, l'aneth, le cerfeuil, le sel et le poivre.

Il y avait encore des ptisanes de froment, d'avoine, de lentilles, de fèves, etc.

*Le Régime.* « En hiver et au printemps, on mange plus et on digère mieux qu'en été. »

« En hiver, pour résister au froid, les aliments secs et chauds sont préférables à tous les autres ; au printemps, quand le temps commence à s'adoucir, le régime doit être accommodé à la saison, la nourriture doit être plus rafraîchissante et plus légère. En été, quand le temps devient chaud et sec, elle doit être rafraîchissante et les boissons diluantes, mais après l'équinoxe

d'automne, il faut revenir aux aliments un peu plus chauds. »

« Il faut éviter dans un même repas la diversité des aliments qui diffèrent dans leur nature, ce mélange ne peut causer que du désordre et occasionner dans les intestins beaucoup de mouvements flatueux. »

« Manger plus que la nature le demande, c'est certainement s'exposer à plusieurs maladies, si l'on y revient souvent. Mais, toute observation faite, il est décidé qu'il y a encore plus de risques dans une diète trop sévère et à pousser trop loin l'abstinence qu'à manger quelquefois plus qu'on ne devrait, et il y a tels cas où il résulte de beaucoup plus fâcheux effets de la moindre violation d'une abstinence habituelle que d'une diminution considérable de la portion abondante de nourriture à laquelle on était habitué. D'où je conclus qu'une trop grande exactitude à se nourrir toujours dans une mesure précisément égale n'est nullement favorable à la santé. »

*Des aliments.* « On supporte facilement les aliments auxquels on est habitué, lors même quand ils ne sont pas bons par nature ; il en est de même pour les boissons, et on digère difficilement les aliments auxquels on n'est pas habitué, tel est le cas de l'ail, de l'asa fœtida, des mazes pour ceux qui sont habitués au pain, du pain chaud pour ceux qui sont accoutumés aux mazes, du vin pur, etc. »

« Il y a deux sortes de faiblesse, l'une qui provient de la vacuité des vaisseaux et à laquelle il faut opposer une alimentation capable de rétablir l'équilibre, l'autre qui provient de quelque irritation ou souffrance interne ou de l'acuité du mal et qu'il faut bien se garder de combattre par des aliments. »

*La fleur de froment*, quand on y laisse le son, est

laxative et peu nourrissante ; fine et bien blutée, elle n'est nullement laxative et nourrit beaucoup. »

*Le pain.* « On ne saurait croire combien il influe sur la santé de manger du pain fort cuit ou peu cuit. »

« Le gros pain ou pain bis tient le ventre libre, mais ne nourrit pas autant que l'autre ; le pain bien blanc, de fine farine bien séparée du son, nourrit plus et relâche moins ; celui qui est fait avec du levain se digère facilement et passe sans peine, mais celui qui n'a point de levain, plus difficile à digérer, nourrit aussi davantage quand l'estomac peut s'y faire. »

« Le pain du jour, pourvu qu'il ne soit pas chaud, vaut mieux que le pain de la veille. La vieille farine fait du mauvais pain. »

« *Les oignons, les poireaux et les raiforts* sont chauds et acrimonieux ;

*la moutarde et le cresson* donnent aisément des difficultés d'uriner ;

*le céleri*, au contraire, est diurétique ;

toutes les *herbes odoriférantes et aromatiques* échauffent ;

toutes les espèces de *choux* dissipent la bile ;

*la laitue* rafraîchit et relâche ;

*les concombres* sont froids, pesants et indigestes ;

*les poires* bien mûres relâchent, celles qui ne le sont pas resserrent ;

*les pommes* un peu aigres se digèrent plus facilement que celles qui sont douces et fades ;

toutes les espèces de *légumes* sont venteuses, de quelque manière qu'on les prépare. »

« *Le lait* est nuisible aux fiévreux, à ceux qui sont sujets à des maux de tête, à ceux dont les intestins sont sujets à des vents et à des flatuosités et à ceux qui sont habituellement altérés. Il convient, au contraire, aux

gens maigres qui penchent à la consommation, pourvu qu'ils n'aient pas une forte fièvre. »

« *Le fromage* est nuisible à quelques personnes et convient à d'autres parfaitement, ce qui provient de la différence des humeurs qui prédominent dans ces premiers, humeurs qui doivent être corrigées, ou bien il faut renoncer au fromage. »

« *Le miel pur* excite l'urine, purge trop et affaiblit plus qu'il ne fortifie ; mêlé à d'autres aliments, il est une fort bonne nourriture et contribue à donner de la couleur. »

« Une chose souverainement funeste à la santé, c'est de prendre des aliments plus qu'on n'en peut porter, quand, en même temps, on ne se donne pas assez d'exercice pour dissiper cet excès de nourriture ; d'un autre côté, il est tout aussi pernicieux de prendre moins d'aliments que la constitution ne l'exige. »

DES BOISSONS. — « *L'eau pluviale* est naturellement la meilleure, mais elle a besoin d'être bouillie et d'avoir déposé, autrement elle acquiert une mauvaise odeur. »

« *Les eaux de neige et de glace* sont toutes mauvaises. »

« *Les eaux qui coulent des terrains élevés* sont les meilleures ; on donne la préférence à celles dont les sources sont tournées au Levant, parce qu'elles sont plus claires, sans odeur ni goût. »

« *L'eau, bue seule*, est inférieure à toutes les autres boissons dans les maladies aiguës ; loin d'apaiser la soif, elle rend la bouche amère. »

« *L'hydromel*, durant le cours d'une maladie aiguë, convient plus à ceux qui sont chargés d'une bile amère ou qui ont des engorgements inflammatoires des viscères qu'à ceux qui ne sont pas dans cet état. Il n'altère pas



autant que le vin doux, il adoucit le poumon, il provoque une expectoration modérée et calme la toux, à condition d'être suffisamment dilué.

*L'hydromel cuit* est blanc, transparent, plus agréable à la vue que l'hydromel cru, mais il ne possède aucune vertu qui l'en distingue. »

« *L'oxymel* est une boisson excellente dans la plupart des maladies aiguës, il rend la respiration plus aisée et facilite l'expectoration ; il ne doit pas être trop acide et il faut le faire prendre tiède, par petites quantités à la fois. »

En fait d'autres boissons, Hippocrate n'est guère partisan du petit lait vanté par l'école concurrente de Cnide ; il signale encore des décoctions de raisins secs, de carthame, de baies de myrte, de graines de grenade.

LE VIN. — « *Le vin pur*, si on en prend trop, affaiblit. »

« *Le vin faible* appesantit moins la tête que le vin généreux, mais il grossit les viscères, la rate et le foie ; il ne convient pas à ceux qui sont surchargés d'une bile amère, car il les altère. »

« *Le vin doux* est généralement moins diurétique que le vin blanc généreux. »

« *Le vin blanc généreux* porte plus à la vessie que l'autre, il est diurétique et apéritif et convient dans les maladies aiguës. »

« *Le vin clair et le vin rouge astringent* sera employé dans les maladies aiguës, s'il n'y a ni pesanteur de la tête ni trouble du centre phrénique et si l'expectoration et les urines ne sont pas suspendues. »

« Plus le vin sera étendu d'eau, moins il nuira à tous

les organes supérieurs et à la vessie, et plus il est pur, plus il est favorable aux intestins. »

« Il ne faut donner aux enfants que du vin aussi coupé d'eau que possible. »

Terminons par un aphorisme qui a suscité bien des commentaires et des interprétations. Son authenticité est d'ailleurs contestée et on l'attribue parfois à Polybe, gendre d'Hippocrate :

« Ceux qui ont pris beaucoup plus d'exercice qu'ils ne doivent à proportion de leur manière de se nourrir, et qui sont épuisés par la fatigue, ne feront pas mal de boire du vin pur, une ou deux fois, jusqu'à la gaîté, mais sans excès. »

Des conteurs de fabliaux, des chansonniers de la Restauration, voire même quelques médecins en ont conclu, un peu témérairement, que le père de la médecine conseillait de s'enivrer deux fois, tout au moins une fois par mois, *semel in mense* ! Et l'on a argué que l'ébriété, tout comme le mal de mer, était susceptible d'exercer une action profonde sur la crase des humeurs, pour parler comme Hippocrate, ou sur l'équilibre du système réticulo-endothélial, en langage plus moderne !

Si le fait était démontré, cette indication, pour être peu orthodoxe, ne manquerait pas d'amateurs !

•

## ROME

*La civilisation primitive. Les Etrusques.* — Lors de l'arrivée des compagnons de Romulus dans le Latium, il existait déjà, principalement en Toscane, une civilisation fort évoluée, celle des Etrusques, peuple dont l'origine est encore indéterminée.

L'agriculture florissait chez eux et ils avaient su assécher des marais par des travaux de drainage dont les restes subsistent encore. Les peintures, les sculptures des tombes, découvertes notamment à Corneto, nous montrent que leurs festins se passaient avec un luxe des plus raffinés et les poteries qu'on y découvre prouvent qu'ils étaient en relations suivies avec les peuples de l'Égée et de la Phénicie.

Subjugués par les Romains, leur civilisation ne disparut pas entièrement ; comme il arrive toujours en pareil cas, elle fut, en grande partie, adoptée par les vainqueurs.

Aussi, à la simplicité, un peu légendaire, des temps primitifs de la fondation, succéda bientôt une période de raffinement et cela, bien avant que les guerres puniques aient introduit, chez les Romains, un luxe tout oriental.

*Période historique.* -- A l'origine, les habitants du Latium, agriculteurs et soldats, usaient d'une nourriture en grande partie végétale, qui d'ailleurs resta longtemps

celle des classes peu aisées, artisans et paysans ; les bouillies de céréales, les fèves, les lentilles, les pois, les pois-chiches, les choux, les laitues, les oignons et les aulx en formaient la base et nombre de familles conservèrent comme une sorte de titre de noblesse, le surnom d'un lointain ancêtre maraîcher, tels les Fabius, Lentulus, Piso, Cicero ou Lactucinus.

#### ALIMENTS VÉGÉTAUX.

Les *choux*, inconnus des Hébreux et des Egyptiens, jouissaient d'une particulière faveur ; on sait que Caton en faisait une véritable panacée : « Mangé cru, confit dans du vinaigre ou cuit à l'huile ou à la graisse, il chasse tout, guérit tout... » Ils prévenaient l'ivresse et l'indigestion : « Si vous voulez boire beaucoup dans un festin et manger avec appétit, mangez du chou cru avant de vous mettre à table, mangez cinq feuilles de chou, elles vous donneront l'air de n'avoir mangé ni bu et vous boirez tant que vous voudrez. » Et le vieux censeur de se lancer dans un éloge dithyrambique des vertus thérapeutiques de ce modeste crucifère.

Tout comme les laitues, les choux furent d'abord consommés sous forme de tiges (*cymæ*), car ce ne fut que vers la fin de la République qu'on arriva à les faire « pommer » ; pendant longtemps encore on mangeait les « tendrons » de choux ; Apicius, qui ne les aimait pas, communiqua son aversion à Drusus César, fils de Tibère, auquel cela valut une vive réprimande de son père.

Pline en décrira un certain nombre d'espèces : *Olus apianum* (chou frisé), *Olus brutianum* (chou de Calabre), *Olus halmyridianum* (chou marin), *Olus leve* (chou cabus

ou pommé), *Olus pompeianum* (chou-fleur), *Olus sabelinum* (chou frangé), *Olus lacturrium* ou *aricium* (chou rave) ; l'assimilation du chou pompéien au chou-fleur doit être mise en doute ; il en est de même probablement pour les *cauliaci* que M. Bertrand Guégan, dans son excellente traduction d'Apicius, assimile un peu témérairement aux choux de Bruxelles.

Pline nous dira aussi que de son temps, pour être apprécié des raffinés, le chou devait être d'une taille fort au-dessus de la moyenne : « La culture grossit le chou au point que la table du pauvre ne peut plus le contenir. »

Pour leur conserver leur verdeur, Apicius conseillait de les faire cuire avec du nitre ou de les macérer dans de l'huile et du sel avant cuisson.

Les *laitues* : Au temps de Pline, on connaissait deux variétés de laitues pommées (sessiles), la laitue *cæcilia*, verte et rousse et la *gaditana*, blanche ; parmi les laitues montées, d'où dérive la « romaine », la variété *cypria*, à feuilles tendres, lisses, veinées de rouge, était la plus appréciée, alors que la *cappadocia* était méprisée.

On avait des laitues presque en toute saison et on les conservait dans la saumure ou l'oxymel. Dans l'ancienne Rome, elles se servaient au début des repas, parmi les hors-d'œuvre ; au temps de Martial on les présentait à la fin.

Les *poireaux* (qu'on n'a jamais trouvés à l'état spontané) étaient cultivés soit pour leurs bulbes (*porrum capitutum*) soit pour leurs feuilles (*p. sectile*).

La *chicorée* ne fut, pendant longtemps, consommée qu'à l'état sauvage et ce ne fut que tardivement qu'on se mit à cultiver la scarole. Il en fut de même pour l'*ortie*, très prisée comme légume et qui fut soumise à la culture, surtout par les légionnaires, au point que la survivance,

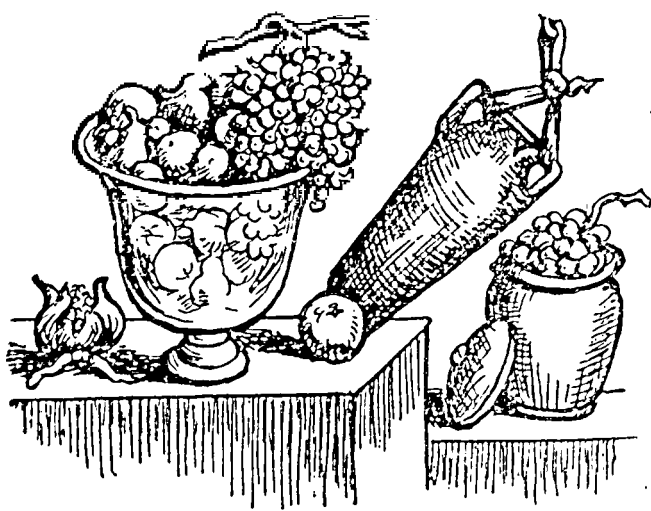
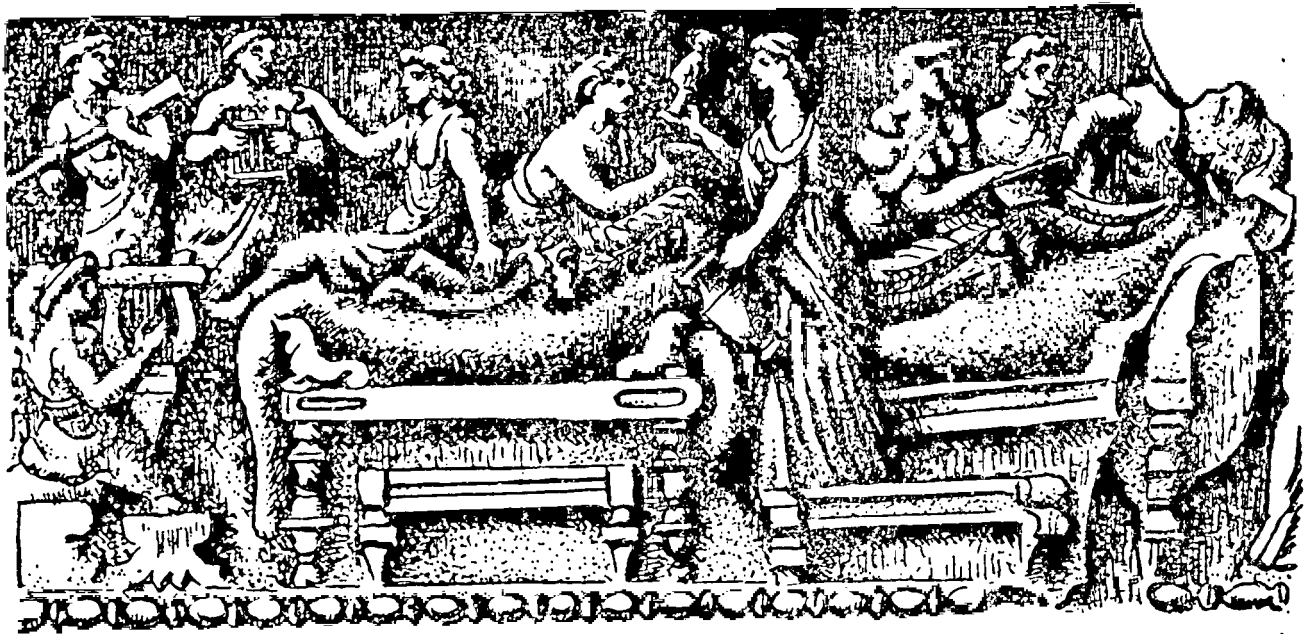
en certains endroits, de laitue blanche, revenue à l'état sauvage, permet de supposer qu'il devait y exister un camp romain.

Les *mauves*, qui furent également cultivées, se mangeaient en salade et en « plats d'épinards » (l'épinard proprement dit était encore inconnu), plat qui ne devait pas être du goût de Plaute qui dépeint fort peu favorablement ces purées d'herbes potagères dans son *Pseudolus* : « Les cuisiniers leur servent un pré dans leurs ragoûts, comme s'ils avaient des bœufs à régaler; ce sont des amas de fourrages, des herbes accommodées avec d'autres herbes et farcies de coriandre, de fenouil, d'ail, de maceron, à quoi ils ajoutent de l'oseille, du chou, de la poirée, des bettes, en y délayant une livre de silphium et en mêlant le tout avec de la moutarde pilée, affreux poison qui ne se laisse pas piler sans faire pleurer les yeux. » Et à toutes ces herbes on ajoutait encore parfois du *tamnus* (vigne vierge) et de la roquette, réputée comme aphrodisiaque.

Il y avait deux sortes de *bettes*, à racine blanche ou rouge, qui s'accommodaient comme les choux, mais à grand renfort de moutarde pour en corriger la fadeur. La bette sauvage (*Betta maritima*) a donné naissance, par culture, à la bette poirée (*B. cyrta*) à feuilles plus amples et aux betteraves comestibles, par développement des racines (*B. vulgaris*).

Les *raves* furent une des premières racines cultivées; on en mangeait aussi les tiges, plus estimées que celles des choux; les plus renommées étaient celles de Nursia, puis celles du mont Algide. Pline en vit qui pesaient jusqu'à quarante livres; on connaissait également les *choux-raves* ainsi que les *navets*; ceux d'Amiterne jouissaient de la préférence.

L'*ache* des marais (*apium graveolens*) fut soumis à la



Rangée 1 et 2 : Scenes de festin étrusques (d'après un fragment de sculpture antique).

Rangée 3 : Différents articles de cuisine et de table (d'après une peinture murale de Pompéi)

culture et donna par la suite le céleri, suppléé par une autre ombellifère, le *maceron* (*smyrnum olusatrum*) dont on mangeait la racine cuite avec les feuilles qui avaient une saveur de persil.

La *carotte* était dédaignée ; on ne la cultivait pas ; le *panais*, par contre, avait des amateurs.

L'*aunée* (*Inula helenium*), dont la racine possède une saveur un peu âcre et amère, avec une odeur aromatique, passait pour favorable aux faiblesses d'estomac et se mangeait bouillie ou conservée dans l'oxycrat, mélangée au miel. Julia Augusta, fille d'Auguste, en mangeait tous les jours.

La culture des *asperges*, faite surtout à Ravenne, en produisait d'assez grosses pour peser le tiers d'une livre ; les amateurs, cependant, préféraient les asperges sauvages.

Les *courges*, *citrouilles* et *potirons* fournissaient un légume très apprécié des Romains ; il en existait de différentes sortes, assez difficiles à identifier ; elles se consumaient bouillies ou frites et on les faisait sécher à la fumée pour les conserver.

Les *concombres* étaient le légume préféré de Tibère ; ses jardiniers les cultivaient sur des couches mobiles, pouvant être toujours exposées au soleil, pour lui en fournir toute l'année.

Les *melons* n'atteignaient pas un gros volume et ne dépassaient pas celui d'une orange, aussi n'y a-t-il rien d'étonnant à ce que l'empereur Claudius Albinus put en consommer dix à son déjeuner, d'ailleurs largement accompagnés.

Les *cardons* formaient un légume de luxe, la faveur allait à ceux de Cordoue et à ceux de Carthage ; on les confisait dans un mélange de vinaigre et de miel, aroma-



tisé de silphium et de cumin. Il est possible que les Romains aient connu l'artichaut.

L'*oignon*, par contre, était un aliment populaire ; Plin range, par ordre d'âcreté, ceux d'Afrique, des Gaules, de Tusculum, d'Ascalon, d'Amiterne ; le tusculan étant le plus petit, le sétanien, fort doux, venait ensuite ; il dit que les ronds sont préférables et que les roux sont plus âcres que les blancs, les conservés que les frais, les secs que les confits.

On consommait encore nombre d'autres *bulbes*, généralement réputés aphrodisiaques, à cause de leur forme, comme ceux de jacinthe, de glaïeul, d'asphodèle et ceux de nombreux orchis. *Les radis* ne manquaient pas d'amateurs.

Parmi les légumes peu usités de nos jours, on peut encore citer l'*orpin*, la *joubarbe*, le *polypode* ; les *colocases* venaient d'Égypte ; ce légume est encore employé aux Antilles sous le nom de *taro*.

Les Romains étaient aussi fort gourmands de *champignons* : agaric délicieux (champignon de couche), prattelle, coulemelle, bolets ; l'orange l'emportait sur tous, si dangereux qu'il fût par suite de sa ressemblance avec la fausse orange qui mérita le nom d'ammanite de César. après qu'Agrippine eut empoisonné son mari, l'empereur Claude, avec ce cryptogame.

On connaissait trois espèces de *truffes* : les *truffes noires* d'Égypte, les plus estimées, les *misy* (truffes blanches), de Cyrénaïque, et l'*iton* ou *geranion*, de Thrace ; on les croyait engendrées par la foudre et on connaissait leur digestion difficile ; elles se mangeaient crues, grillées ou cuites sous la cendre après avoir été enrobées de pâte.

Entre les légumineuses, *les lentilles* étaient les plus prisées, surtout les petites lentilles d'Égypte, rondes et

noires ; on les servait bouillies, en potage ou en purée. L'armée en faisait une consommation considérable.

Lorsqu'on transporta à Rome l'obélisque qui se trouve encore devant le Vatican, ce monolithe fut enfoui sous une couche de lentilles du poids de 2.800.000 livres romaines.

Les *fèves* étaient un des légumes les plus anciens et, à ce titre, jouaient un rôle dans certaines cérémonies religieuses ; elles se consommaient crues, bouillies ou en potage. Elles ne servaient pas, comme en Grèce, de bulletin de vote, mais c'est avec elles qu'on désignait, lors de Saturnales, le roi du festin, usage qui a persisté jusqu'à nos jours pour la fête des Rois. La farine de fèves (*lomentum*) était déjà parfois mélangée à celle de froment, pour la fabrication du pain.

On cultivait diverses espèces de *pois*, différentes des nôtres et difficiles à identifier ; les *pois chiches* étaient un légume des plus populaires ; ils se vendaient, grillés, dans les théâtres.

Les *faséoles*, dont parle Apicius, étaient des sortes de mange-tout, assez différents des haricots qui, on le sait, sont d'origine américaine. Les grains de *gesse* cultivée (*cicerula*) se mangeaient comme nos petits pois.

Les *châtaignes* se mangeaient surtout bouillies (*castanæ molles* de Virgile). Pline recommande de les faire griller ; on connaissait déjà les *marrons* greffés (à une seule graine).

La culture maraîchère prit son plus grand essor sous l'Empire, les légumes devinrent un aliment de luxe ; on voulait, dit Pline, avoir des choux d'une grosseur prodigieuse, qui faisaient plier les tables, des asperges pesant le tiers d'une livre, des laitues qui avaient été arrosées avec du vin ; on voulait, dit-il, trouver une distinction jusque dans les herbes.

Cependant, les Romains, essentiellement carnivores, n'admettaient les légumes sur leurs tables que parce que les lois somptuaires, restreignant tout le reste, laissaient entière liberté pour toutes les productions du sol et c'est pour cette cause qu'on s'appliqua à perfectionner leur culture et à raffiner leur préparation.

### LES FRUITS.

*Pommes.* — On en connaissait 23 espèces, la plupart impossibles à identifier ; les plus réputées venaient d'Aquilée ou de Paphlagonie. Cn. Mattius, chevalier romain, ami de l'empereur Auguste, laissa son nom à une variété, les *pommes mattianes* qui sont peut-être celles de court-pendu ; d'autres variétés sont nommées d'après les personnages auxquels elles furent dédiées : P. manlienne, claudienne, appienne (notre pomme d'api). Elles se mangeaient crues, bouillies, cuites sous la cendre, en marmelade à l'eau ou au vin. On en faisait sécher au soleil et on en fabriquait du cidre.

Les *poires*, que les Hébreux et les Egyptiens ne paraissent pas avoir connues, présentaient de nombreuses espèces ; Pline en compte trente-huit ; on les consommait comme les pommes et on les faisait également sécher, après les avoir coupées en tranches ; on les conservait aussi, comme d'autres fruits, confites dans du miel. Elles servaient à faire du poiré et un vinaigre de poires, dont Palladius donne une recette.

*Prunes.* — Les prunes sauvages se greffaient sur pommier ou amandier. Pline cite les mirabelles, la cerisette, les myrobolans, des prunes noires et blanches ; les prunes de Damas arrivaient séchées, à l'état de pruneaux ; on

les acclimata en Italie, du temps de Pline, mais elles n'atteignirent jamais la grosseur de celles d'origine.

Les *cerises*, spontanées en Perse, en Arménie, en Europe centrale, dérivent du *prunus avium* (qui a donné les guignes à chair douce, molle et à jus coloré, ainsi que les bigarreaux à chair ferme et à jus incolore) ; elles étaient fort peu estimées jusqu'au moment où Lucullus, après sa victoire sur Mithridate (74 av. J.-C.) en rapporta une meilleure variété, provenant de Cérasonte ; il s'agissait probablement du *prunus cerasus* d'où dérivent les cerises acides ou amères, les griottes (cerises anglaises) douces, les cerises de Montmorency, acides, et les *cerises à ratafia* ou marasquin. A Rome, on estimait surtout les cerises de Campanie et de Lusitanie ; Pline en décrit huit espèces, dont une, la plinéenne, avait été introduite par un de ses parents.

Les *pêches* ne furent connues en Italie que du temps de Claude ; on les avait importées d'Arménie, mais leur origine est chinoise ; on en connaissait plusieurs variétés, notamment les duracines à noyau adhérent et les brunons.

Les *abricots* étaient encore d'importation récente au temps de Pline, qui dit, que, trente ans auparavant, ils se vendaient un denier (un peu plus d'un franc-or) la pièce ; on vantait surtout les *supernates* de la Sabine.

Les *raisins* étaient connus de toute antiquité ; les auteurs latins donnent différentes recettes pour les conserver à l'état frais ; on faisait aussi une grande consommation de raisins secs.

Les *figues*, autre fruit spontané de la région méditerranéenne, étaient aussi l'objet d'une grande consommation, fraîches et surtout sèches ; on les mangeait parfois en guise de pain.

Les *coings* étaient originaires de la Perse ; on les

mangeait rôtis, cuits dans du miel et enrobées de pâte. Columelle et après lui Palladius ont laissé des recettes de confitures (*cydonites*).

Les *fraises* et les *framboises* n'étaient pas cultivées et peu estimées, pas plus que les groseilles ; Horace vante les *mûres noires*, cueillies sur l'arbre, prises à la fin des repas ; elles servaient à faire un sirop (*diamoron*) employé en médecine.

On ne connaissait pas les nèfles, mais on faisait cas des *sorbes*, surtout de celles d'Arabie et de Perse ; on les faisait sécher ou on les conservait dans la *sapa* (moût réduit).

Les *baies de sureau* et celles de *sumac* étaient employées en cuisine.

Les *citrons* n'étaient pas encore acclimatés en Italie du temps de Pline ; aussi étaient-ils peu employés, sauf en médecine, sous forme de collutoire.

Les *dattes*, par contre, jouissaient d'une grande faveur ; Pline en énumère 49 espèces, parmi lesquelles il place en première ligne les royales, les syagres, les margarides, les sandalides et les caryottes ou dattes-noix ; « Les dattes, dit-il, plaisent par leur chair, celles de Thèbes par leur peau, les caryotes par leur jus. » Ces dernières servaient à faire un vin (*caryotum*).

On connaissait neuf espèces de *grenades* qu'on appelait « pommes carthaginoises » (*malæ punicæ*), bien qu'elles fussent originaires de Perse.

Les *amandes* venaient de Mésopotamie ; on distinguait les amandes de Thasos (*nux græca*), celles d'Albe-la-Longue, la « mollusque » dont la coque s'ouvrait d'elle-même. la térentine, grosse et allongée, à coque molle ou dure. On en prenait, au début des repas, pour s'exciter à boire. Plutarque raconte qu'un médecin, familier de Drusus, défiait tout le monde à boire ; on l'épia et on s'aperçut

qu'il prenait cinq amandes amères avant de commencer ; ce procédé était déjà en usage chez les Egyptiens, et Brillat-Savarin s'en souvint lors de son séjour en Amérique.

Les *noix*, peu estimées, n'étaient pas cultivées. Pline les accuse de donner la céphalalgie, d'être nuisibles à ceux qui toussent et de faire vomir à jeun. L'huile de noix ne servait qu'en médecine ; les *noisettes* étaient spontanées dans toute l'Europe ; une variété améliorée vint du Pont (*nux pontica*) ; les avelines (*nux calva*) tiraient leur nom du village d'Abellana, en Campanie.

Les *olives* se consumaient vertes (olives colymbades), confites dans la saumure ou à demi-mûres, concassées et confites dans l'huile. On consommait encore les *faines* et les *pignons*.

Pour indiquer à quel point on avait poussé l'art du greffage, Pline dit avoir vu, à Tibur, un arbre qui portait un fruit différent à chaque branche : noix, cerises, raisins, poires, pommes, grenades, mais, ajoute-t-il, ce phénomène périt rapidement.

#### LES CÉRÉALES:

Le *millet* avait été la principale céréale des Etrusques, les Romains lui substituèrent d'abord l'orge à deux et à six rangs (escourgeon), bientôt délaissée pour le *froment*. L'orge était encore employée dans l'armée au temps de Galien (II<sup>e</sup> siècle) ; plus tard, au temps de Végèce, elle était réservée aux soldats punis.

On cultiva différentes variétés de froment : le froment vulgaire, variété antique, le blé amidonnier (*Triticum di-*

*coccum*), le poulard (*T. turgidum*), l'engrain (*T. monococcum*), considéré comme l'ancêtre de l'épeautre. Les Romains ne faisaient aucun cas du seigle et de l'avoine ; le riz n'était guère employé, en bouillies à l'eau ou au lait, que pour des usages médicaux.

La moisson se faisait ordinairement en coupant le blé sous l'épi, le chaume était coupé ensuite, ce qui avait l'avantage de conserver la paille intacte ; lorsqu'on le coupait au bas de la tige, on en séparait ensuite les épis pour le battage ; en effet, le fléau n'était pas connu, l'égrenage se faisait par des animaux qui foulaient les épis, à moins qu'on ne les fit passer sous de gros rouleaux. Dans un cas comme dans l'autre, la paille se trouvait endommagée. Palladius signale une sorte de faucheuse primitive, formée d'un van garni de pointes de fer à l'avant, poussé et non tiré par un animal ; cet appareil arrachait les épis plutôt qu'il ne les coupait.

Pendant longtemps, les céréales ne furent employées que sous forme de bouillies et cet usage persista, même après la vulgarisation du pain.

C'était toujours des bouillies qu'on offrait dans les sacrifices.

L'orge s'employait sous forme de ptisane, à la fois aliment et médicament, faite d'une partie d'orge mondée, mais non torréfiée, pour dix parties d'eau, à laquelle on ajoutait un peu de vinaigre et d'huile quand les grains étaient gonflés et qu'on salait après cuisson. On servait cette bouillie avec les viandes d'agneau et de chevreau, arrosée de leur jus.

Le *puls* étrusque était une bouillie épaisse de millet ou d'orge, formule qui se conserva en Campanie ; les Romains lui donnèrent le nom de *pulmentum* et le préparaient avec le *far*, grains de blé amidonnier ou d'épeautre, concassés ; ce fut pendant longtemps leur aliment

principal. Il se perfectionna avec les progrès de la mouture. Caton le préparait à l'eau et au lait, cuit jusqu'à consistance de crème épaisse.

Le *puls punica*, dont il donne également la recette, est déjà une sorte de pudding, pour lequel il faut faire tremper une livre de farine d'épeautre, mélanger avec trois livres de fromage frais, une demi-livre de miel et un œuf ; après avoir été bien mélangé, le tout devait être cuit dans une marmite neuve.

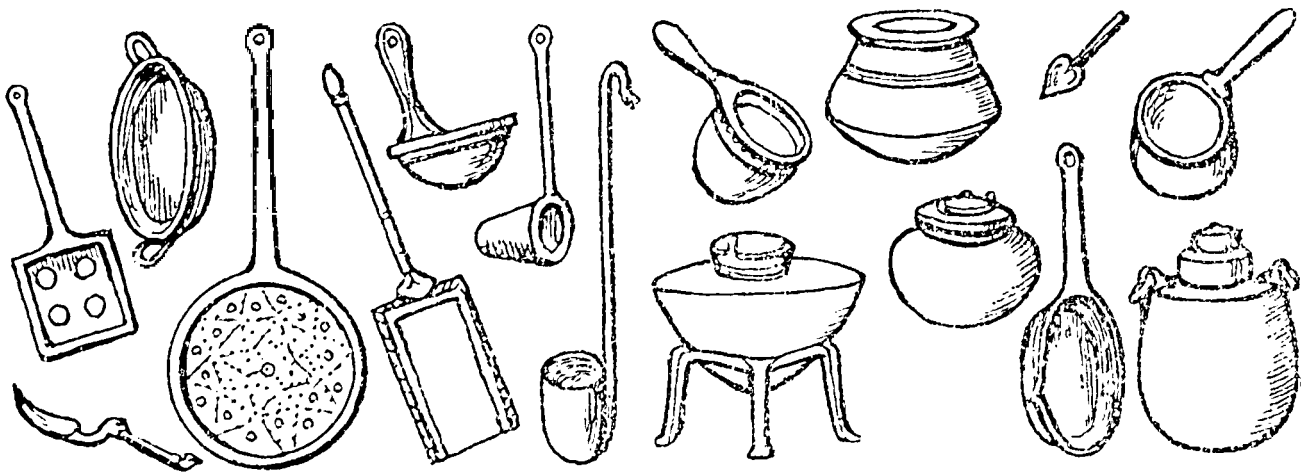
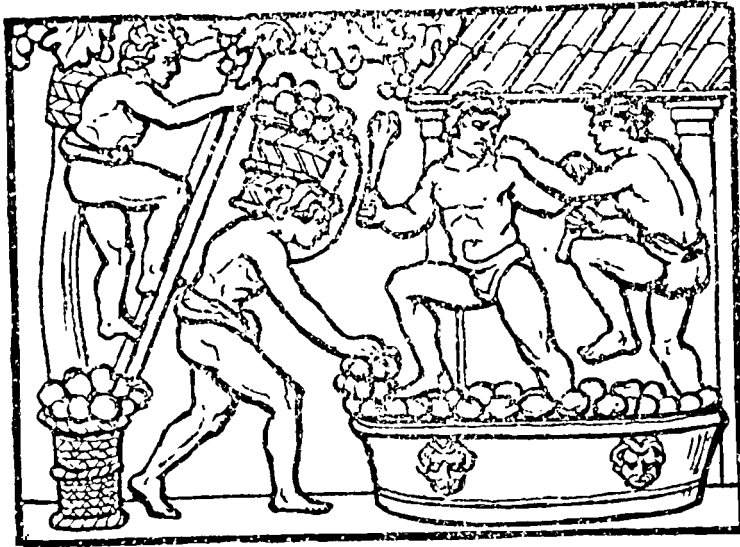
Rome tirait principalement ses céréales d'Égypte et d'Afrique et dépendait par conséquent de la mer.

#### LA MOUTURE.

La mouture passa, chez les Romains, par les différents stades qui ont été décrits chez les primitifs ; après s'être servi d'écrasoirs en pierre, on passa aux mortiers ; ceux-ci, également employés par les foulons, se transformèrent en appareils mécaniques. Le pilon, souvent en fer, prit la forme d'un marteau qui fut muni d'une suspension élastique, puis d'un levier se manœuvrant par une pédale ; il y eut des moulins à pilons, mus par une force hydraulique.

Les mortiers et les moulins à pilons fournissaient des gruaux grossièrement égrugés, convenant pour les bouillies, mais non pour les galettes ou le pain. On commençait par faire tremper le grain et on pilait pour séparer les balles, très adhérentes dans l'épeautre (*alica*), qui était le froment le plus apprécié, puis après avoir fait sécher les grains au soleil, on les pilait de nouveau pour obtenir le far ; les gruaux étaient criblés et divisés en trois classes : *grandissimum*, *secundarium* et *minimum*.





Rangée 1 : Foulage des fruits.

Rangée 2 : Reconstitution d'une boulangerie romaine

Rangée 3 : Ustensiles divers de cuisine et de table : marmites, casseroles, poêles en bronze, etc.

Le far devint *farina* avec l'emploi des meules tournantes qui réalisèrent un grand progrès. Après divers essais, le moulin, qui servit d'abord au broyage des olives, prit une forme nettement spécifique et les légionnaires l'importèrent dans tous les pays conquis.

Le moulin romain se composait d'une pierre en forme de cône, appelée *meta* à cause de sa ressemblance avec une des bornes du cirque, couverte d'une autre pierre taillée en forme de sablier ou de double entonnair, le *catillus*; l'entonnoir inférieur coiffait la *meta*, le supérieur recevait le grain.

Très lourd, ce *catillus* devait être parfaitement équilibré ; il possédait un ajustage de bois qui lui était solidaire, maintenant une tige de fer verticale servant de pivot qui venait se fixer dans un trou creusé au sommet de la *meta* ; deux leviers, assez courts, permettaient de le faire tourner. La *meta* était parfois striée et munie d'une auge circulaire pour recevoir les produits de la mouture.

Les surfaces des deux meules n'étaient pas parallèles, de façon que le grain, s'engageant doucement entre elles, subit une mouture progressive. On pouvait éloigner ou rapprocher les deux pièces à l'aide de coins, pour obtenir une farine plus ou moins fine.

Les leviers étaient manœuvrés par des esclaves ou des prisonniers qui les poussaient devant eux ; ils étaient munis d'une sorte de bâillon pour les empêcher, prétendit-on, de porter la farine à la bouche pendant leur travail, en réalité pour les protéger contre l'inhalation des poussières nocives ; ce qui le prouve, c'est qu'un masque analogue était appliqué aux animaux quand on les employait pour ce travail.

La traverse du *catillus* était souvent munie d'une son-

nette qui indiquait au meunier tout ralentissement du travail.

Il existait des petits moulins domestiques pouvant être manœuvrés par une servante.

Peu à peu, la main-d'œuvre humaine fut remplacée, d'abord par des manèges d'animaux : bœufs, ânes, chevaux, puis par une force hydraulique, au moyen de roues à aubes ou de turbines primitives. Dès le premier siècle avant J.-C., Strabon décrit un de ces moulins hydrauliques en Cappadoce, dans le palais de Mithridate.

Avec ces moulins on pouvait obtenir des produits beaucoup plus fins, le *far* était devenu *farina* ; les produits les plus grossiers étaient appelés *aphærema*, les plus fins *alica* ou *ador* (chondrite des Grecs) ; c'était l'*ador* qui servait aux sacrifices, d'où vient le verbe « adorer ».

Pour blanchir la farine (à moins que ce ne fut pour la falsifier !) on lui mélangeait une craie spéciale, provenant de Leucogée, entre Pouzzoles et Naples.

La fleur de farine s'appelait *semilia* (du sanscrit *samida*, d'où dérivent le terme gothique de *semala*, scandinave de *semilia*, qui ont donné *semoule* en français). Le terme de *siligo* désignait le gruau de blé.

L'amidon, *amylum* (parce que préparé sans meule) servait à des bouillies au lait ; Apicius l'emploie pour lier des sauces. Le plus réputé venait de Chio, venaient ensuite ceux de Crète et d'Égypte.

## LE PAIN.

Une fois en possession de farine, on put faire du pain ; pendant longtemps sa fabrication fut purement domestique et ce ne fut qu'au cinquième siècle de la fondation de Rome (168 av. J.-C.) que s'établirent les boulangers

(*pistores*), réunis en corporation sous Trajan à la fin du premier siècle après J.-C. La meunerie ne devint une industrie à part qu'après l'adoption des moulins mécaniques.

Pendant longtemps encore, le pain fut considéré par le peuple comme une nouveauté et ne commença à être consommé d'une façon générale qu'à partir de l'ère chrétienne. Le rituel, toujours conservateur, dans toutes les religions, ne l'admettait pas pour les sacrifices.

Le pétrin, assez semblable aux nôtres, en bois ou en argile dans les maisons privées, était en pierre dans les boulangeries. Certains délicats faisaient mettre des gants aux esclaves qui pétrissaient et même des masques pour empêcher la sueur ou la mauvaise haleine de gâter la pâte.

La masse pétrie était mise en fermentation au moyen de levain, reste de pâte conservée d'un pétrissage antérieur. L'emploi de la levure de bière était connu des Egyptiens et des Hébreux. Pline l'Ancien vante les pains gaulois et ibériques pour leur légèreté, due à ce que ces peuples usaient, en guise de levain, de l'écume (*spuma concreta*) recueillis à la surface de la bière.

La cuisson se faisait au four ; la croûte supérieure était souvent saupoudrée de graines de pavots ; celle de dessous de fenouil, de nielle ou de persil.

Tout comme les Grecs, les Romains distinguaient un grand nombre de pains, selon leur composition, leur forme ou l'usage principal auquel ils étaient destinés ; parmi les principaux, citons :

Le pain *siligineus*, fait de fleur de farine de gruau, les pains *cibarius*, *plebeius*, *castrensis*, *sordidis*, de farine plus ou moins blutée, *rusticus*, renfermant beaucoup de son ; les pains *clibani* étaient cuits sur la braise, dans un récipient spécial. les pains *furnacei* étaient cuits au four,

le *speusticus*, pain fait à la hâte, l'*ostrearius* se mangeait avec les huîtres ; le *quadra* était divisé en quatre lobes ; le *milium* était un pain de millet. On a retrouvé, à Pompéï, dans une boulangerie, une fournée entière, carbonisée, mais intacte, dans un four hermétiquement fermé ; les pains, d'environ 500 grammes, étaient ronds, déprimés au centre, relevés à la périphérie et divisés en huit lobes, selon une forme encore actuellement en usage en Sicile.

Le *pain de Picenum* était déjà une sorte de pâtisserie ; il était fait d'alica, trempée pendant neuf jours, pétrie le dixième avec du jus de raisins secs, en forme de pâte allongée, puis cuit au four dans des récipients en terre qu'il fallait casser. Ce pain ne se mangeait qu'après avoir été trempé, généralement dans du lait miellé ; Martial le compare à une éponge, tant il se gonfle par ce trempage.

Le *pain d'Alexandrie* contenait de l'ammi (sorte de cumin) dans sa pâte.

#### PATISSERIE ET GATEAUX.

C'est à la fin du II<sup>e</sup> siècle av. J.-C. qu'on constate une différence entre le pain proprement dit et les gâteaux.

Le *Libum* était un gâteau de sacrifice, où l'on voit l'ancêtre du pain bénit ; Caton en donne la recette : Pétrir soigneusement une livre de farine avec deux livres de fromage frais, broyé, et un œuf, faire cuire au four chaud, sous un couvercle en terre cuite. Sous le nom de *placenta*, Caton décrit un autre gâteau qui est une première ébauche de notre mille-feuilles ; destiné sans doute à une assemblée, il lui donne des proportions colossales : Faire tout d'abord, avec deux livres de farine de gruau une abaisse qui fera le fond du gâteau ; préparer ensuite

une première pâte avec quatre livres de farine et deux livres d'épeautre trempé, laisser reposer, puis incorporer encore quatre livres de farine ; laisser encore reposer dans des corbeilles, après l'avoir enduite d'huile pour qu'elle ne dessèche pas ; la seconde pâte se fera avec quatorze livres de fromage de brebis, pétri et passé au tamis puis mélangé à quatre livres et demie de miel ; disposer alors ces deux pâtes par couches superposées, faire cuire au four, sur des feuilles de laurier huilées et sous une plaque d'argile garnie de braise.

Le *Scriblita* était un placenta sans miel ; la *Spira* se faisait avec une pâte de placenta, nattée en forme de tresse, les spires étaient enduites de miel ; le *Sphérita* se composait de boulettes de la même pâte, de la grosseur du poing, posées sur l'abaisse du fond.

Le *Savillum* était une sorte de pudding, se mangeant à la cuiller ; il était fait d'une livre et demie de farine pétrie avec deux livres et demie de fromage, trois quarts de livre de miel et un œuf ; cette mixture était cuite dans un moule en terre, huilé et bien couvert ; après cuisson on l'arrosait de miel et on le saupoudrait de graines de pavots.

L'*Erneum* se composait des mêmes éléments que le placenta ; il était cuit au bain-marie, dans un carafon de terre (*hirnea*), qu'il fallait briser pour l'extraire.

Les *Euchytès* étaient des sortes de beignets qui se préparaient en faisant couler la pâte, au moyen d'un entonnoir, dans de la friture chaude ; elle prenait alors des formes inattendues et amusantes ; on les servait arrosés de miel ou de vin miellé. Dans certaines régions de la Suisse alémanique, cette préparation s'est conservée (*trichterküchli*).

Le *Globus* était aussi un beignet, fait de pâte de farine d'épeautre et de fromage, frit sous forme de boulette ;

on les saupoudrait de graines de pavots après les avoir égouttés et enduits de miel.

On pourrait assimiler aux « merveilles » le *pot orné* dont Athénée donne la recette : « Prenez des laitues, lavez-les et grattez-les bien, puis pilez-les dans un mortier en y ajoutant du vin ; tirez-les de là en exprimant le jus auquel vous mêlerez de la belle farine ; laissez reposer quelque temps puis broycz cette pâte avec de l'axonge de porc et du poivre, aplatissez-la au rouleau, coupez-la par bandes que vous jetterez dans la friture très chaude et, en les retirant, faites-les égoutter sur une passoire. »

La *Tripatina* d'Apicius est une crème prise : Dans un mélange de lait et de miel on ajoute des œufs crus (trois pour une hémine, cinq pour un setier de liquide) ; le tout bien battu, est mis à cuire à feu doux, dans une terrine.

## LAIT, LAITAGES, FROMAGES

Le buffle fut introduit en Italie au IV<sup>e</sup> siècle av. J.-C. mais l'élevage du gros bétail n'y prit jamais une forte ampleur ; ce furent pourtant les Romains qui lui donnèrent la première impulsion et qui l'introduisirent dans les régions alpestres. (C'est par le Valais romain que l'industrie fromagère fut introduite en Suisse, vers le III<sup>e</sup> s.)

Comme producteur de lait, la chèvre fut préférée à la brebis, parce qu'elle s'adaptait mieux au climat. Varron classe le lait de brebis en première ligne, comme étant le plus nourrissant, celui de chèvre venant aussitôt après et celui de vache en dernier lieu ; il a soin d'ajouter que la qualité du lait dépend de la nature des pâturages, de la race du bétail et de l'époque où il est traité, le lait le plus doux étant celui qui vient peu après la mise bas.

Le lait d'anesse, fort utilisé à Rome, servait principalement à des usages médicaux et cosmétiques.

L'industrie beurrière n'était pas exploitée, les Romains ne se servant que d'huile ou de graisse pour la cuisine ; par contre, le fromage jouissait d'une grande faveur ; jusqu'au v<sup>e</sup> siècle, il formait, avec le pain de gruau et les figues, la base de la nourriture des athlètes. Le fromage frais tient un grand rôle en pâtisserie, comme on l'a vu ; il y remplace le beurre ou tout au moins en tient lieu.

Columelle donne des détails très précis sur la fabrication du fromage : Le lait devait être employé le plus tôt possible après la traite (ce qui empêchait l'écémage). coagulé avec du suc de figuier ou avec du lait extrait de l'estomac d'agneaux, de chevreaux ou encore de levrauts, voire avec des estomacs de poulets (qui contiennent du ferment lab) ; pour cette mise en présure, le récipient devait être maintenu tiède, mais non mis sur le feu. Une fois constitué, le caillé devait être mis à égoutter dans des corbeilles de jonc (*fiscinæ* ou *fiscellæ*, d'où faisselles) ou dans des vases de bois ou d'écorce, percés de trous.

Pour hâter cet égouttage, les paysans, dès que le caillé avait pris une certaine consistance, le chargeaient de pierres (l'emploi du pressoir à vis ne date que du premier siècle après J.-C.).

Le fromage destiné à la consommation rapide était simplement séché au soleil, saupoudré de sel ou immergé dans une saumure au sortir du moule, puis enveloppé d'une feuille d'arum ; les fromages de garde étaient fortement pressés, aspergés de sel torréfié, remis sous presse. opération quotidiennement renouvelée pendant neuf jours, lavés ensuite à l'eau douce et conservés dans un local convenablement tempéré et ventilé.

Le fromage était souvent condimenté de thym, de poivre, de pignons, mis dans le vase à traire.



Le petit lait était employé en médecine ; les Romains ne connurent pas le moyen d'en extraire du serré par chauffage.

Les fromages les plus estimés à Rome étaient le *Vestus*, venant de la campagne environnante, le *Vélabre*, légèrement fumé, le *fromage de Trebula*. Les *fromages de Rhétie* faisaient l'objet d'un commerce important. Pline vante surtout les fromages des Alpes, le *Doléate*, des Alpes dalmatiques, le *Vaturique* des Alpes centoniennes, celui de l'Apennin ; le *fromage de Ceba*, en Ligurie, était fait de lait de brebis, ainsi que celui de *Luna*, de même origine, pesant jusqu'à mille livres. On estimait aussi les fromages grecs de *Bithynie*, d'*Agrigente*, de *Tromélie*, à base de lait de chèvre ; les fromages de *Crète* en forme de larges disques et ceux de *Sassina*, cylindriques, rappelaient la forme de la meta du cirque ou du moulin, comme les actuelles « têtes de moine ». Pline mentionne encore les *fromages de Nîmes*, ainsi qu'un fromage *lesuræ gabellicique*, provenant peut-être de la Lozère et qui pourrait être un ancêtre du fromage de Roquefort.

Dans le tarif annexé à l'édit de Dioclétien (en 301), le fromage frais était placé entre les légumes et les fruits au prix d'un sextarius le livre romaine ; le fromage affiné était inscrit à côté des salaisons et le prix de la livre fixé à douze deniers.

Dans les sacrifices, sauf lors des Saturnales, le fromage ne jouait qu'un rôle effacé ; en cuisine, par contre, il était fort employé comme condiment et il figurait, presque à tous les repas, sur les tables bourgeoises, au début du repas, surtout sous forme de fromage frais, au *jentaculum* et au *prandium*, à la fin, lors de la *coena*, pour réveiller la soif et mieux faire apprécier les vins.

Parmi les plats spécifiquement au fromage, figure tout d'abord le *moretum* auquel Virgile consacra des vers mé-

lodicux où il montre le paysan broyant au mortier des têtes d'ail avec du fromage salé et affiné qu'il condimente de persil, de rue et de coriandre en arrosant la masse d'huile et de vinaigre. Columelle en donne une autre recette, sans ail et fort élastique : « Mettez ensemble, dans un mortier, de la sarriette, de la menthe, de la rue, de la coriandre, de l'ache, du poireau sectile, ou encore de l'oignon vert, des feuilles de roquette, de laitue, du thym vert ou de la cataire, du pouliot vert, du fromage frais et du fromage salé ; broyez le tout avec du vinaigre poivré, ajoutez une quantité suffisante de noix bien nettoyées et arrosez d'huile ; coupez du fromage gaulois ou autre, ajoutez des pignons si vous en avez, sinon des avelines torrésiées ou des amandes, versez de nouveau du vinaigre poivré et de l'huile. A défaut d'herbes fraîches, on peut piler le fromage avec du thym, du pouliot, de la sarriette et de l'oignon secs ou même simplement avec l'un de ces condiments. »

L'*Hypotrîma*, dont le nom indique l'origine grecque. était un mélange de fromage frais, non salé, de poivre, de livèche, de menthe sèche, de pignons, de raisins secs, de dattes caryottes, de miel, de garum, de vinaigre, d'huile, de vin cuit ou de vin de dattes.

#### ÉPICES, AROMATES, CONDIMENTS.

De ces condiments dont abusait la cuisine romaine, un grand nombre sont restés en usage, employés avec plus de discernement à notre sens ; d'autres, qui nous semblent aujourd'hui parfaitement nauséabonds, ont été justement abandonnés ; d'autres enfin nous restent inconnus, soit qu'ils aient disparu, comme le *silphium* (ortho-

graphie latine), soit que leur identification reste impossible.

L'*ache* était employée pour ses feuilles et ses graines qui, dit Pline, atténuaient le goût du vinaigre ; les tiges se faisaient confire comme celle d'angélique ; la *livèche* (*levisticum*) était une ache sauvage des régions alpêtres ; on cultivait le *cerfeuil*, tandis que le *persil* et la *sarriette* n'étaient employés qu'à l'état sauvage ; l'*hysope* de Crète « corrigeait la froideur des laitues » ; le *thym* et l'*origan* (marjolaine) étaient d'un usage courant, tout comme le *laurier*, qui ne servait pas uniquement à couronner les vainqueurs ; le *serpolet*, le *romarin*, le *basilic* n'étaient pas négligés, mais l'estragon n'était pas connu et était suppléé, tant bien que mal, par le *pyrèthre* ; la *menthe* employée surtout sèche, éveillait l'esprit et excitait l'appétit, dira Pline ; la *roquette* devait sa faveur aux vertus aphrodisiaques qu'on lui attribuait. L'*aunée*, réduite en poudre, servait aussi de condiment ; le *nard* semble avoir été une valériannée originaire de l'Inde ; on en utilisait les feuilles, les épis et les racines, d'une saveur âcre, avec une odeur de moisissure, comme celle du *souchet odorant* ; l'*asaret* ou *cabaret*, appelé aussi nard sauvage, venait du Pont, d'Illyrie ou de Phrygie.

L'*oignon*, la *ciboule* et la *ciboulette* tenaient un rôle important dans les assaisonnements, comme l'*échalote* (oignon d'Ascalon) et l'*ail*. Prisé par les soldats, les marins et les paysans, il était banni de la table des gens délicats. Virgile ne le dédaignait pas, comme l'indique sa recette de *moretum* ; Horace le vitupère dans une ode fameuse, adressée à Mécène : « S'il est jamais au monde un enfant dénaturé qui, pour hâter la mort d'un père trop lente à son gré, lui enfonce, d'une main parricide, le poignard dans son sein, qu'on l'oblige à manger de l'ail, plus mortel mille fois que la cigüe...

« S'il t'arrive jamais, mon cher Mécène, de goûter à un tel assaisonnement, je prie les dieux que ta maîtresse, mettant sa main devant sa bouche refuse ton baiser et se réfugie au fond du lit pour fuir tes caresses. »

Le *costus* était une racine provenant de l'Inde, de l'Arabie et de la Syrie, qui n'a pas été identifiée ; Pline nous dit qu'elle avait une saveur exquise et brûlante ; le *malobathron* qu'on tirait aussi de l'Inde, mais qui venait en réalité de la Chine, ne serait autre que le patchouli, dont l'emploi culinaire est assez inattendu.

Les *graines de pavots* figurant autrefois comme hors-d'œuvre, rôties avec du miel, ne servaient plus sous l'Empire qu'à accommoder les loirs, sauf chez les paysans ; le *sésame* était moins employé qu'en Grèce ; le *fenouil* et le *carvi* servaient surtout à épicer le pain ; l'*anis*, un des rares condiments tolérés par Pythagore, venait de Crète ; celui d'Égypte était moins estimé ; l'*aneth* avait les mêmes propriétés ; le *cumin* jouissait d'une faveur qu'il conserva pendant tout le moyen âge ; celui d'Éthiopie était préféré pour son odeur plus agréable à ceux de Galatie ou de Cilicie ; l'*ammi*, plus petit et plus blanc que le cumin, avait les mêmes usages.

Bien que le *séseli* de Crète fût le plus odorant, on lui préférait celui des Gaules, venant de Marseille ; la *cardamome* de première qualité, venant de l'Inde ou de l'Arabie, devait avoir des grains verts, onctueux, à angles aigus ; venait ensuite celle d'un blanc tirant sur le roux, les petites noires et celles, peu odorantes, de couleurs variées ; le *fenugrec* qu'il fallait faire longuement bouillir pour le priver de son amertume aromatisait divers plats et même le vin. Le *safran* avait la réputation d'être aphrodisiaque et de prévenir l'ivresse ; on en jonchait le sol à la fin des festins ; celui de Cilicie était préféré à ceux de Lydie ou de Centorbe en Sicile ; Apicius ne l'uti-

lise que pour un vin aromatique et pour colorer certains plats ; Trimalcion en faisait saupoudrer tous ses gâteaux ; le *carthame* (*cnicus*) ou safran bâtard, ne servait guère que comme colorant.

Le *poivre* qui intervenait dans presque tous les plats, fut la première épice importée en Europe, venant de l'Inde ; le « poivre long » des Romains était la gousse entière, cueillie avant complète maturité, et séchée au soleil ; son prix était taxé à quinze deniers la livre, dans l'édit de Dioclétien ; le poivre blanc (décortiqué) et le poivre noir (grains murs, séchés au soleil) avaient leurs prix respectivement fixés à sept et quatre deniers la livre ; il était parfois falsifié avec des *baies de genièvre* ou de *myrte* ; le *gingembre* venait d'Arabie. Pour la *moutarde*, Palladius conseille de broyer un setier et demi de graines avec cinq livres de miel, une livre d'huile d'Espagne et un setier de fort vinaigre ; Columelle donne une recette plus compliquée.

Le *raifort* d'Algide, long et transparent, était préféré à celui de Syrie, plus doux et plus tendre ; certains aimaient mieux user du raifort sauvage.

L'*asa foetida*, gomme résine extraite d'une ombellifère, possède une odeur aliacée, une saveur âcre et amère, nauséabonde à notre goût, et qui lui a valu son nom de *stercus diaboli* ; les Romains ne partageaient pas cette aversion et, comme les Perses, ils en frottaient les plats avant d'y dresser les aliments, habitude qui persiste encore en certaines régions de l'Orient ; Maurizio raconte que Stanislas Poniatowski, le dernier roi de Pologne, ne manquait jamais d'en froter le rebord de son assiette ; il faut encore mentionner le *mastic* (résine de lentisque), les feuilles de *sauge*, les baies de *sureau* et de *sumac*, les *raisins secs*, etc.

On connaissait une sorte de *cannelle* assez médiocre.

mais les Romains ignoraient la vanille, la muscade et le girofle.

Le *sel* provenait des marais salants, dont ceux d'Ostie étaient les plus exploités ; on le purifiait par recristallisation et par torréfaction ; la *muria* était, à l'origine, une simple solution concentrée de sel. Tout comme de nos jours, les cuisiniers usaient d'un sel épicedont Apicius a laissé la recette : « A une livre de sel commun, torréfié, et à deux livres de sel ammoniac, mêler trois onces de poivre blanc, autant de poivre noir, deux onces de gingembre, d'hysope de Crète, de nard, de persil et d'aneth, une once et demie d'ammi, de thym, de graines de roquette, d'ache et une once de safran » ; ce *sal conditum* fut taxé à huit deniers le sextarius par Dioclétien. Le *nitre* était un carbonate impur de soude (venant d'Égypte ou de Thrace) ou de potasse, venant d'Ombrie. On faisait des *vinaigres* de vin, de cidre, de poiré, de figues ou de scille.

L'*huile d'olive* était la seule employée en cuisine ; la plus estimée était celle de Vénafre, avant celles de Dalmatie et d'Espagne ; l'huile vierge était celle qui coulait la première lors du broyage ; l'huile verte provenait d'olives à demi-mûres. On usait encore de graisse, mais le beurre n'était pas employé.

Le *miel* était le principal, sinon le seul édulcorant connu ; on connaissait bien le sucre liquide (miel de roseau) mais il n'avait d'emploi qu'en médecine. On commença par user du miel sauvage, mais l'apiculture fit de rapides progrès et le miel du Latium put rivaliser avec celui de l'Hymette, devant, comme lui, son parfum aux fleurs odorantes de labiées sur lesquelles il avait été butiné ; celui qui avait été butiné sur les légumes ou dans les bois était dédaigné.

Il ne reste plus à parler que de deux condiments spécifiquement romains.

Le *silphium* était déjà employé par les Grecs, mais avec moins de prodigalité; les Latins le nommaient *laser* ou *laserpitium*; la première qualité (*rhizias*) provenait des racines; la seconde (*caulias*) des tiges d'une plante de Cyrénaïque sur la nature de laquelle les botanistes ont émis de nombreuses hypothèses; elle a, en effet, complètement disparu, ce qui tient à ce qu'elle était broutée par les animaux et qu'on la récoltait avant complète maturité, sans avoir eu l'élémentaire précaution de réserver quelques porte-graines. Après une première disparition, on en reçut encore pendant quelque temps de qualité inférieure, venant de Médie, de Perse et d'Arménie. On en connaît une vague reproduction, servant d'effigie à certaines monnaies et l'on admet le plus habituellement qu'il devait s'agir d'une ombellifère assez voisine de l'*asa foetida*, ce qui nous permet de ne pas regretter sa perte. Le vrai *laserpitium*, souvent falsifié avec de la gomme, du *sagapenum* ou des fèves pilées, était, nous dit Plin, d'une couleur légèrement rousse à l'extérieur, blanche en dedans, transparent et fondant dans l'eau ou la salive; son odeur était aromatique et non aliacée; le laser des Parthes sentait le lait. Il se vendait au poids de l'argent et c'est à cause de sa cherté que l'on en usa avec une profusion contre laquelle protestèrent vainement quelques cuisiniers de bon sens.

Le *garum* était une des bases fondamentales de la cuisine romaine et il y a peu de recettes qui n'en contiennent pas; le plus estimé, celui « des Alliés », venait de Carthage; il était préparé avec des intestins de maquereaux, macérés au sel et exposés au soleil jusqu'à décomposition totale; on introduisait alors dans le vase qui le contenait, un panier de forme allongée, fait d'un tissu très serré;

le liquide qui filtrait dans le panier était le garum proprement dit ; le résidu, employé par les personnes de condition plus modeste, s'appelait *alex* ; le garum se vendait aussi cher que les parfums à raison de 500 pièces d'argent pour un conge de 3 litres  $1/4$ . Les garums de Leptis ou de Pompeï, de préparation analogue, étaient d'un prix un peu moins élevé. Le « garum sanguinolent » que certains plaçaient au-dessus du précédent, était à base d'intestins et de sang de thon.

Une autre sorte de garum se préparait en Provence et dans le Languedoc méditerranéen ; au xvi<sup>e</sup> siècle, Rondellet le confectionnait en faisant simplement fondre des anchois sur le feu, avec de l'huile, du vinaigre et du persil ; et c'est probablement cette mixture que Rabelais envoya à Etienne Dolet, « pour lui rendre l'appétit, balayer les humeurs et relâcher plus commodément le ventre ». On en prépare peut-être encore, et la formule initiale du garum s'est conservée chez les Annamites, sous le nom de *n'hoc man* dont raffolent certains colons.

La *muria* qui, avons-nous vu, désignait tout d'abord une saumure simple, qualifiait aussi une sorte de garum de thon ou de silure.

L'*hydrogarum* (garum étendu d'eau) était autrefois réservé aux soldats ; Héliogabale en fit distribuer au peuple ; mélangé de vin on avait l'*œnogarum*, à l'huile, l'*éléogarum*, au vinaigre, l'*oxygarum*.

#### POISSONS, CRUSTACÉS, COQUILLAGES.

Pour alimenter régulièrement les marchés en poissons dont les Romains étaient particulièrement friands, d'ingénieux spéculateurs créèrent des réserves, utilisant d'abord les lacs pour les espèces pouvant vivre en eau



douce, puis établissant de véritables viviers alimentés en eau de mer, pour la construction desquels Columelle donne les indications les plus précises ; pour les grands poissons, le fond devait être sablonneux ; on les nourrissait de petits poissons frais. « Une foule de pêcheurs était continuellement occupée à prendre de petits poissons pour nourrir les grands », écrivait Varron ; à défaut ils recevaient des boulettes de pain noir, des morceaux de pommes et de figes ; les poissons plats et les coquillages avaient des fonds limoneux et étaient alimentés d'intestins de poissons salés, de fruits et de fromage. Parmi ces *piscinarii*, comme les appelle Cicéron, on compte C. Hirrius, Q. Hortensius, Lucinus Murena, Sergius Orata ; Lucullus fit creuser à grands frais une montagne, près de Naples, pour alimenter ses piscines en eau de mer.

A ces poissons de pisciculture, les vrais amateurs préféraient toujours ceux pêchés en haute mer. Galien recommandait le poisson aux oisifs, aux vieillards et aux malades, mais non à ceux qui font des travaux physiques et qui ont besoin d'une nourriture plus solide.

Ennius (240-169 av. J.-C.) avait déjà donné une liste des poissons comestibles, que cite Apulée, dans son *Apologie* : « La mustelle l'emporte sur tous les autres poissons, aussi bien que la clupée ; les meilleurs raspecons se trouvent à Ema ; Abydos fourniten abondance les huîtres aux valves rugueuses, Mytilène les peignes et Ambracie les crabes. Achetez vos sargues à Brindisi et choisissez-les de grande dimension ; que vos sangliers de mer viennent de Tarente, vos élops-esturgeons de Sorrente, vos squales bleus de Cumes. Mais quoi, j'oublie le scarus qui égale presque le cerveau du maître des dieux et qui nulle part n'est plus gros et plus friand que dans la patrie de Nestor ; j'oublie aussi les mélanures, les labres lourds, les labres-merles et les ombres de mer, les polypes de Cor-

cyre, les succulents caviars d'Aterne, les pourpres, les jeunes tortues, les murex et les savoureux oursins. » Et le citateur ajoute qu'il en faisait entrer encore bien d'autres dans ses vers, indiquant le pays où se trouvait chacun d'eux, et si c'est à la broche ou en sauce qu'ils forment le manger le plus délicat ; malheureusement les noms donnés par Ennius sont bien souvent difficiles à identifier.

Apicius, quelques siècles plus tard, énumère sensiblement tous les poissons de la Méditerranée et de l'Adriatique, les aphies, le merlus (*asellus*), le maquereau (*lacetulus*), le congre, la sole, la torpille, dont on appréciait le foie alors que dans le denté (*synodon* des Grecs) et le muge, la tête était le morceau de choix ; les *daurades* valurent son surnom à Sergius Orata qui en fit l'élevage dans le lac Lucrin où il les nourrissait d'huîtres. Le *loup*, pour les raffinés, devait être pêché entre les deux ponts du Tibre, prétention qui excite l'ironie d'Horace : « Qui t'a donné de sentir si le loup qu'on te sert provient du Tibre ou s'il a été pêché au large, si l'eau le ballotait entre les ponts ou à l'embouchure ? »

Les *thons* devaient être pêchés depuis le lever des Pleïades jusqu'au coucher d'Arcturus, les jeunes étaient appelés *pélamides* et les gros thons, provenant des environs de Samos, portaient le nom d'*orcyns* ; le cou, la gorge et le ventre étaient les morceaux les plus délicats ; le reste se faisait mariner ; le *bonite*, ou thon blanc de Byzance, était particulièrement renommé ; les poulpes (*polypus*) étaient réputés aphrodisiaques, mais de digestion difficile, selon Diphile, Dioclès et Galien ; on les faisait cuire avec du nitre pour leur donner une belle coloration rouge ; les plus recherchés provenaient des côtes de la Bétique (Andalousie) ; les calmars (*lotigo*), appréciés quand ils étaient de grande taille, se mangeaient avec

une sauce au poivre, rue, miel, huile, garum et vin cuit ; les *seiches* se servaient farcies d'un hachis de cervelles, dans une sauce de garum et de miel, condimentée de poivre, livèche, graine d'ache, carvi et fines herbes.

Le *scare* était un poisson de la mer Egée ; pour l'acclimater, Octavius, préfet de Rome, en fit jeter une grande quantité sur les côtes de Campanie et il fut interdit de le pêcher pendant cinq ans.

Le rouget ou surmulet (*mullus*) ne supportait pas la captivité ; on ne pouvait l'élever dans les viviers et il fallait le pêcher au large, près des côtes de la Corse et de Sicile, d'où provenaient les plus estimés. Pour donner une excuse à l'engouement qu'ils avaient pour ce poisson, les Romains lui attribuaient des vertus thérapeutiques, notamment comme antidote des champignons, bien que les médecins l'eussent déclaré indigeste.

Les gourmands voluptueux voulaient qu'il fût apporté vivant sur table, pour y être cuit lentement, dans un vase de cristal, afin qu'on put jouir des changements de couleur qu'il présentait pendant son agonie. Pour peu qu'il fût de grande taille, il atteignait des prix fabuleux. Asinius en paya un deux mille sesterces et Suétone cite un écervelé qui acquit trois rougets pour la somme de trente mille sesterces. Tibère ayant reçu un rouget de quatre livres et demie, l'envoya au marché, gageant qu'il serait acheté par Apicius ou par Octavius ; ce fut ce dernier qui l'emporta avec une enchère de 5.000 sesterces. Juvénal excite sa satire contre un certain Crispinus ; après l'avoir accusé de différents méfaits : « Parlons cette fois-ci d'un moindre méfait : il a payé six mille sesterces un rouget qui pesait six livres, s'il faut en croire ceux qui, par leurs propos, enflent les grandes choses. Je louerai ce dessein avisé si, par un tel présent il avait enlevé la première place sur le testament d'un vieillard sans en-

fants ou si, d'autre raison, il l'avait envoyé à sa maîtresse du grand monde qui se fait promener dans une ample litière fermée de pierres spéculaires. Mais rien de semblable, il l'a acheté pour lui seul. Nous voyons aujourd'hui bien des choses que ne se permettrait pas le pauvre, le frugal Apicius ! Toi qui jadis t'habillais du papyrus natal ? C'est toi qui achètes des écailles à ce prix ? Peut-être aurais-tu obtenu le pêcheur à meilleur compte que le poisson. Pour une parcelle somme, la province offre ses terrains... »

Juvénal en vient ensuite au fameux turbot de Domitien, anecdote souvent mal relatée : « Au temps où le dernier des Flaviens déchirait l'univers expirant, où Rome était l'esclave du Néron chauve, devant le temple de Vénus qui domine Ancône, la ville dorienne, un turbot de l'Adriatique, stupéfiant de grosseur vint se prendre dans un filet qu'il emplît. Accroché là, il ne le cédait point par la taille à ceux qu'emprisonne la glace des Méotides et, qu'une fois dissoute aux rayons du soleil, elle livre tout engourdis par l'oisiveté et engraisés par les longs frimas aux rives du Pont impétueux. Le maître de la barque et du filet destine ce monstre au Souverain Pontife (titre que prit Domitien en 81). Mettre en vente ou acheter une telle pièce, qui l'oserait ? Les rivages mêmes sont peuplés de délateurs...

« Mais il n'y avait point de plat à la mesure du poisson. On en appelle au Conseil des Grands, haïs de Domitien et dont le front était toujours pâle de cette auguste et effrayante amitié. » (Il s'agissait, en effet, du *Consilium principis*, qui assistait l'empereur dans sa juridiction, et non du Sénat, comme l'écrit Victor Hugo dans sa préface de Cromwell.)

En quelques traits incisifs, Juvénal dépeint les conseillers, arrivant inquiets et en toute hâte. « Chacun s'émer-

veille sur ce turbot, l'on y voit le présage de quelque grand et mémorable triomphe. — Qu'en pensez-vous, faut-il le couper en morceaux ? » Le poète nous fait grâce de la discussion et se borne à donner l'avis de Montanus, qui prévalut :

« Loin de lui tel affront ! Qu'on fabrique un bassin assez grand pour recevoir dans ses minces parois ces replis gigantesques ; un tel plat veut que s'improvise un fameux Prométhée. Que l'on prépare au plus vite l'argile et la roue ; à compter d'aujourd'hui, ô César, que des potiers suivent ta cour. »

Montanus avait été des familiers de Néron ; personne de son temps n'avait une pareille science du bien-manger ; à la première bouchée, il distinguait une huître de Circeies de celle des rochers du Lucrin ou des domaines de Rutupiaë, et du premier coup d'œil il disait le parage d'où provenait un hérisson de mer.

Au turbot et au rouget, s'ajoutait, comme poisson de luxe, la *murène*, qui devait être pêchée dans le détroit de Sicile, entre Messine et Regio. C. Hirrius fut le premier à en faire l'élevage et put en fournir six mille à César pour les repas de son triomphe ; la famille Lucinia suivit cet exemple et y gagna, avec une grosse fortune, le surnom de Murena. Pline raconte que dans un repas offert à l'empereur Auguste, Asinius Pollion, chevalier romain, voulut châtier un esclave, coupable d'avoir brisé un verre, en le faisant jeter aux murènes. Révolté de cette atrocité, l'empereur ordonna de libérer l'esclave, de briser tous les verres de la maison et d'en combler les viviers.

L'esturgeon avait passé de mode au temps d'Apicius qui n'en donne aucune recette, du moins dans les fragments qui nous sont parvenus, mais il revint en vogue et

l'empereur Sévère le faisait servir, dans ses banquets, au son des flûtes, par des esclaves couronnés de roses.

Apicius cite encore les torpilles, les chiens de mer, le denté et quelques autres poissons aujourd'hui dédaignés, comme les scorpènes ou rascasses qui ne servent plus qu'à parfumer la bouillabaisse ; en fait de poissons d'eau douce il ne parle que des anguilles et de la perche qui est peut-être la perche de mer. Pline vante les anguilles du lac de Garde.

La langouste (*locusta*) devait être cuite vivante pour que ses chairs ne restent pas molles et sans consistance ; Apicius l'accompagne d'une sauce, dans laquelle on peut voir, à la rigueur, une ébauche de la langouste à l'américaine : « Broyez du poivre, de la livèche, du persil, de la menthe sèche, beaucoup de cumin, du miel, du vinaigre, du garum, ajoutez si vous voulez du *folium* (nard) et du malobathron ».

Les *squilles*, sorte de grosses crevettes ou sauterelles de mer, tiennent une grande place dans la cuisine apicienne ; leur longueur habituelle était de 20 à 25 centimètres ; ayant entendu dire qu'on en pêchait de plus grosses sur la côte d'Afrique, cet illustre gastronome frêta un navire pour s'en assurer ; avant d'atterrir, des pêcheurs vinrent lui en proposer sur le bateau et comme elles n'étaient pas plus grosses que celles de Minturnes, il fit immédiatement remettre à la voile, sans vouloir débarquer, malgré la tempête.

Les *squilles* servaient de garniture aux plats de poisson et on les servait, grillées, à la fin des repas, pour redonner de l'appétit aux estomacs fatigués par la boisson.

Les *spondyles* ou anatifes, coquillages univalves, élevés dans les parcs à huîtres, figuraient presque inévitablement parmi les hors-d'œuvre dans les grands repas, avec

les oursins (*echinus*) dont ceux de Sicile étaient préférés à ceux de la mer Egée ou de l'Adriatique.

Voici d'après Apicius, dans la traduction de Bertrand Guégan, quelques recettes se rapportant au poisson et qui donneront une idée de la façon dont on les consommait à Rome :

*Plat de Lucrèce.* — Nettoyez de la ciboulette, enlevez-en le vert, émincez-la et mettez-la dans un plat allant au feu avec un peu de garum, d'huile et d'eau ; faites cuire quelque temps, puis disposez dans le plat du poisson salé cru. Lorsqu'il sera cuit, arrosez-le d'une cuillerée d'eau miellée, d'un petit peu de vinaigre et de vin cuit. Goûtez alors, si c'est trop fade, ajoutez un peu de garum, du miel si c'est trop salé, parsemez de sarriette sauvage et laissez arriver à l'ébullition.

*Sauce aux fines herbes pour le poisson frit.* — Broyez du poivre, du cumin, de la graine de coriandre, de la racine de silphium, de l'origan et de la rue ; le tout étant bien broyé, mettez-y du vinaigre, puis des dattes caryotes, du miel, du vin cuit, de l'huile et du garum, faites bouillir ce mélange dans une marmite en terre, arrosez-en le poisson frit, aspergez de poivre et servez.

*Sauce pour le poisson bouilli.* — Poivre, livèche, cumin, ciboule, origan, pignons, dattes caryotes, miel, vinaigre, garum, moutarde, le tout mélangé d'huile. Ajouter des raisins secs si cette sauce doit être servie chaude.

Héliogabale inventera des sauces azurées rappelant la couleur de l'élément natal.

On conservait les poissons par salaison ou par fumage.

*Mollusques, Coquillages.* — Sergius Orata fut le premier à créer des parcs à huîtres, à Baies ; les huîtres de Tarente ou de Brindisi, parquées dans le lac Lucrin, jouissaient de la préférence ; on les voulait grasses sans être gluantes, plutôt épaisses que larges.

Lors de son voyage en Italie, le président de Brosses (*Lettres historiques et critiques sur l'Italie*, T. II, p. 100) eut la curiosité de voir l'emplacement du lac Lucrin : « Il n'existe plus. Ce n'est qu'un mauvais margouillis bourbeux. Ces huîtres fameuses du grand-père de Caligula qui adoucissaient à nos yeux les forfaits de son petit-fils, sont métamorphosées en malheureuses anguilles qui sautent dans la vase. Une vilaine montagne de charbon, de cendres et de pierres ponceuses qui, en 1538, s'avisa de sortir de terre tout en une nuit, comme un champignon, a réduit ce pauvre lac dans l'état que je vous raconte. »

Les huîtres de pêche devaient provenir d'un fond ni sablonneux, ni fangeux; les raffinés recherchaient celles qui étaient frangées d'un filet de pourpre (*huîtres callibéphares*). Pour nous renseigner sur les diverses provenances, Pline cite l'opinion d'un expert, Mucianus : « Les huîtres de Cyzique (en Asie, sur la mer de Marmara) sont plus grandes que celles du Lucrin, plus douces que celles de Bretagne, plus sapides que celles du Médoc, plus piquantes que celles de Leptis (Numidie ou Tripolitaine), plus pleines que celles de Lucus (Asturies), plus sèches que celles de Coryphas (Eolide), plus tendres que celles de l'Istrie, plus fines que celles de Circeies (Latium) », mais, ajoute Pline, n'en déplaise à Mucianus (qui devait avoir des intérêts dans les parcs de Cyzique), il n'en est point de plus agréables. Nous verrons, quelques siècles plus tard, Ausone rendre justice aux huîtres de l'Atlantique.

On distinguait deux sortes de *moules*, dont l'une très grosse (Juba en aurait trouvé, en Arabie, dont la coquille pouvait contenir 3 hémimes).

La liste des « fruits de mer » peut s'allonger avec les glands de mer, noirs et blancs, les murex, les orties de



mer, les pétoncles, les palourdes, les couteaux, les bernicles, les peignes, les limaçons de mer, les glycomorides, etc.

Les *escargots* passaient pour réveiller l'appétit des convives alourdis par le vin ; Fulvius Hispinus en établit des parcs dans le territoire de Tarquines, où il les engraisait de farine et de vin cuit ; ceux de Reate étaient petits, ceux d'Afrique, moyens ; les plus grands venaient d'Illyrie. Il y avait une espèce colossale, les *solitanas* dont la coquille pouvait atteindre une contenance de dix litres. En médecine, les escargots étaient employés contre la toux, tradition qui s'est conservée dans la thérapeutique populaire.

#### VIANDE, VOLAILLE, GIBIER.

Si, comme le prétendent leurs historiens, les Romains furent sobres et mangeurs de bouillie à leur origine, ils ne tardèrent pas à devenir et à rester carnivores ; le cheptel agricole vint suppléer le gibier lorsque celui-ci commença à se raréfier.

Le bœuf, après avoir été l'indispensable compagnon de labour, fut le principal animal de boucherie ; on avait les grands bœufs d'Épire, les petits bœufs blancs de Campanie, les bœufs blancs et roux d'Ombrie, ceux d'Etrurie, de Campanie, du Latium, et il en venait aussi des Gaules. Ce qui nous surprend, c'est que les Romains qui mirent tous leurs soins à engraisser les volailles et même le gibier, ne surent pas faire engraisser les bovidés et les ovidés ; aussi recherchaient-ils plutôt la chair des animaux jeunes, veaux, agneaux et chevreaux. La consommation des veaux était telle que Varron affirme que le nom même de l'Italie dérive du terme de *vitellus*.

Celse recommande la viande de bœuf comme la plus

digestible ; Galien partage cette opinion, mais fait une restriction pour ceux qui ont un tempérament atrabilaire ; la chair de veau, tout en étant d'une digestion facile, ne convient cependant pas, selon lui, aux malades ni aux convalescents. Les veaux étaient châtrés à l'âge de deux ans.

La chèvre était réputée malsaine et sujette à des maladies fébriles, aussi en mangeait-on rarement ; Galien prétend que sa chair contient de mauvaises humeurs et que celle du bouc est encore pire sous tous les rapports, comme celle du bélier et du taureau. Le chevreau, au contraire, était en grande faveur, surtout s'il n'avait pas encore broûté ; il en était de même de l'agneau, aliment particulièrement doux, selon Celse. On ne les châtrait qu'à cinq mois. Les brebis n'étaient élevées que pour la laine ; le mouton que Juvénal qualifie de « viande de sauvetiers » était réservé aux soldats.

De tous les animaux domestiques, c'était le porc qui était le plus mis à contribution pour sa chair « aux saveurs multiples » ; n'ayant rendu aucun service pendant sa vie, il dédommageait, après sa mort, des soins qu'il avait coûtés. Sa viande que Galien constate être très voisine de la chair humaine, était considérée par lui comme particulièrement digestible et nutritive. On les nourrissait de glands, de fèves, d'orge et de son ; les raffinés prétendaient que leur chair était plus délicate lorsqu'ils avaient été tués avec des broches rougies au feu.

En les gavant de figes sèches et de vin miellé, Apicius avait trouvé le moyen d'hypertrophier leur foie comme celui des oies ; les morceaux de choix étaient le jambon, les rognons, les testicules, les pieds, la queue et surtout les vulves et tétines de truie ; Horace et Martial en étaient friands ; Héliogabale s'en fit servir une trentaine pendant dix jours consécutifs.

Les jambons, selon la recette de Caton, devaient être mis dix-sept jours au sel, séchés deux jours à l'air, puis, une fois épongés et enduits d'huile, exposés deux jours à la fumée ; on les enduisait ensuite à nouveau d'huile et de vinaigre pour les conserver au garde-manger.

Au repas des Deipnosophistes, chez Laurentius, on servit une tête de cochon en hachis, c'est-à-dire un fromage de tête, suivi d'un plat où il y avait des viandes bouillies, des langues, des têtes, rappelant à Athénée les devantures des *ephtopolies* (charcuteries) d'Alexandrie ; vinrent ensuite des jambons ; un convive proclama (c'était l'opinion générale à Rome) l'excellence de ceux des Séquanes ; le jurisconsulte Ulpien lui répliqua que ceux de Cybire, ville d'Asie, ou de Lycée, ne leur cédaient en rien ; Strabon intervint pour vanter ceux de Pompéiopolis (Pampelune) ; d'autres préconisaient les jambons de la Basse-Meuse (de Westphalie) dont Martial faisait ses délices. Après quoi, Ulpien, au parler précieux et farci d'hellénismes, se mit à dissenter sur les tétines et les vulves ; les tétines devaient provenir d'une bête dont les petits n'avaient pas encore tété, mais pour les vulves, les avis étaient partagés ; les uns penchaient pour celles des truies érigones (vierges) ou stériles, d'autres préféraient celles d'une coche venant de mettre bas ; Ulpien finit par se ranger à l'avis, plus raffiné, de Pline, qui déclare que les vulves les plus délicates sont celles de truies primipares, après un avortement plutôt qu'après un par normal !

Apicius donne une recette de jambon en croûte : « Faites-le cuire avec beaucoup de figues sèches et trois feuilles de laurier, détachez la couenne et découpez dans la chair de petits cubes que vous remplirez de miel, enveloppez-le ensuite d'une pâte de farine et d'huile ; quand elle sera cuite, enlevez le jambon et servez-le tel quel. »

Le lard, ainsi que le porc salé, faisait partie de la ration du soldat en campagne. Il se faisait cuire comme le jambon et se mangeait avec des fèves ou des choux.

Les cochons de lait, sevrés à deux mois, nourris d'orge et de marc de raisins, se mangeaient rôtis ou bouillis ; Apicius en a laissé de nombreuses recettes.

La charcuterie, régie par la loi Porcella, offrait de nombreux produits dont certains se retrouvent en Italie de nos jours ; les *circelli*, *incisia*, *tomacina* étaient des saucisses de tailles diverses ; le *pendulus* se faisait avec le cœcum, la *hilla* avec l'intestin grêle du porc ; les *tucetini* étaient à base de filet de porc et de bœuf, le *ventre de Falisque* s'apparentait à une mortadelle ; il y avait des andouillettes de Lucanie, fumées ; les boudins qui se mangeaient avec de la bouillie, étaient grillés sur la place publique par les *botellarii*.

Mécène avait tenté de mettre à la mode la chair d'*anon*, mais il ne trouva pas d'imitateurs. Le *chien* fut consommé autrefois, à ce que dit Pline : « Nos pères regardaient les petits chiens qui têtent encore comme un aliment si pur qu'ils s'en servaient même pour les sacrifices expiatoires. » Héliogabale mit en vogue le *chameau*, dont il ne consommait d'ailleurs que le talon qu'il se faisait servir par centaines ; on tâta aussi de l'éléphant, que Pline n'apprécia que médiocrement : « Des cartilages de sa trompe, il se fait un mets singulier, prisé pour la seule raison, je pense, qu'on s'imagine manger de l'ivoire même. »

*Volailles.* — Les Grecs recherchaient les *poules* blanches ; Columelle recommande celles dont le plumage est roux ou brun, avec les ailes noires, et Palladius, les poules noires ; selon la pratique des habitants de Délos, on les engraisait de bouillies de farines additionnées d'un peu de miel et de vin ; il fallait, dit Columelle, commencer

le régime le premier jour de la lune, pour les avoir à point vingt jours plus tard. On engraisa des jeunes coqs lorsque la loi Fannia interdit de servir des poules grasses.

Le croisement des *pigeons* domestiques d'un blanc pur, avec des pigeons sauvages au plumage bigarré, donnait d'excellents produits qui se vendaient jusqu'à 400 deniers la paire ; on les nourrissait de blé, d'orge, de lentilles, de fèverolles ; les pigeonneaux destinés à la casserole étaient gavés de pain mâché après qu'on leur eut cassé les pattes dès que leurs ailes commençaient à pousser. Des *canards* on n'appréciait que la poitrine et la cervelle ; le reste, dit Martial, peut être rendu à la cuisine. Les *oies* les plus estimées venaient de Morinie (Artois) par troupeaux ; elles étaient nourries d'une pâtée d'orge et de chicorée ; les oisons, dès qu'ils avaient quarante jours, étaient gavés de gruau, d'orge, de millet, de farine détremée ; au bout de deux mois ils étaient à point pour la broche. L'hyper-trophie du foie était obtenue, au bout de vingt jours, par un gavage de figes sèches, broyées et ramollies dans l'eau ; Pline hésite à attribuer l'invention de ce *jecur ficatus* à M. Seius ou à Scipion Metellus ; c'est de l'adjectif *ficatus* que dérive le mot français de foie.

Ce fut Q. Hortensius qui mit le *paon* à la mode, lors de son repas de réception dans le collège des pontifes ; un œuf se vendait 5 deniers et un paon cinquante ; M. Aufidius Lurcon s'enrichit à en faire l'élevage. Avec son bon sens habituel, Horace s'élève contre l'engouement dont cet oiseau fut l'objet : « J'aurai peine à obtenir que vous préféreriez à ce paon qui orne votre table, un poulet succulent. C'est parce que l'oiseau rare se vend au poids de l'or, n'est-ce pas ? et que les peintures de sa queue offrent un beau spectacle, comme si cela faisait quelque chose à l'affaire. Mangez-vous ce plumage que vous louez ? Mais quoique la chair du poulet soit supérieure mille fois

à celle du paon, il est clair que vous êtes déçus par la différence de leur habit ! » Les *pintades* et les *poules de Numidie* (pintades à huppe bleue) étaient, comme les paons, des volailles de luxe, se vendant fort cher.

*Gibier.* — Les *sangliers* pullulaient jadis aux environs même de Rome, mais ils étaient peu estimés : « Une chair insipide est celle d'un chétif sanglier du Laurentius, digne nourrisson de ces tristes marécages, dira Horace ; au contraire, pour le goût et la saveur, rien ne vaut un sanglier des glandées de l'Ombrie qui fait plier la table sous sa masse. » On n'en servait autrefois que le râble et la hure ; ce fut P. Servilius Rullus qui, le premier, sous le consulat de Cicéron, le fit servir entier, mode qui se répandit au point qu'on en présentait souvent deux ou trois à la fois, rien qu'au premier service. Le *cerf*, fortifiant selon Celse, indigeste d'après Galien, avait la réputation de préserver de la fièvre ; d'illustres dames, raconte Pline, furent préservées de toute fièvre pendant une longue vie, en en prenant tous les matins. Le *chevreuil* est également rangé parmi les aliments fortifiants par Celse ; Horace se méfie de ceux qui venaient d'un pays de vignobles, dont la chair ne serait pas toujours bonne à manger. Parmi les autres venaisons figurent les daims (*platyceros*), les antilopes (*oryx*), les gazelles de Numidie (*streptoceros*), les mouflons (*ovifer*) de Corse ou d'Espagne.

Pour avoir de ces gibiers en toute saison, on en éleva et en engraisa dans des parcs ; Fulvius Lepinus fut le premier à en établir à Tarquinies ; Q. Hortensius, Lucullus, Varron, suivirent son exemple. On fit aussi l'élevage des *lièvres* ; ceux d'Italie étaient de taille médiocre, avec un dos gris, des pattes antérieures courtes, les postérieures allongées ; certains leur préféraient les lièvres gaulois ou les petits lièvres d'Espagne, qui étaient peut-

être des *lapins* ; ils étaient fort rares en Italie, alors qu'ils abondaient en Espagne et dans les îles et on les qualifiait de « petits lièvres ». Les petits, tirés du ventre de leur mère ou retirés de leurs mamelles, étaient un mets délicat.

Les *loirs* constituaient une friandise recherchée ; on les engraisait dans des jarres, avec des glands, des noix et des châtaignes ; malgré toutes les lois somptuaires on continua d'en servir, rôtis, arrosés de miel et saupoudrés de graines de pavots. Des amphitryons vaniteux faisaient apporter des balances pour les peser sur table.

Tant pour leur agrément que pour en tirer bénéfice, les Romains élevaient et engraisaient des oiseaux sauvages, grives, merles, perdrix, cailles, ortolans, etc., dans des volières pour la construction desquelles Varron entre dans les détails les plus minutieux. Lucullus s'était fait installer une salle à manger d'été dans l'une des siennes, pour avoir le plaisir de savourer des grives rôties pendant que d'autres voltigeaient autour de lui ; son exemple ne fut pas suivi, car, dit Varron, « le plaisir qu'on éprouve à voir voltiger ces oiseaux au-dessus des fenêtres ne saurait faire oublier les exhalaisons dont l'odorat est désagréablement affecté ».

Les *grives* qu'Horace et Martial mettent au premier rang du gibier de plumes faisaient surtout l'objet d'un élevage intense ; après les avoir nourries avec des graines de lentisque, de lierre, de myrte, de millet et des olives sauvages, on les engraisait avec de la farine et des figes mâchées, méthode onéreuse, dit Columelle, car les gens qu'on emploie coûtent cher et mangent une partie des fruits. Les amateurs préféraient les femelles et prétendaient les reconnaître au premier coup de dents. Les *merles* étaient élevés avec les grives. Les Romains ne connurent d'abord que les *perdrix rouges* ou barta-

velles ; les *grises* n'apparurent qu'après la guerre civile et furent aussitôt recherchées sous le nom de « nouveaux oiseaux », atteignant des prix aussi élevés que ceux des *bécasses*. Pline vante les *gêlinottes* (*attagenes*) d'Ionie et d'Égypte. On engraisait de même les *faisans*, encore rares, avec des boulettes de farine et d'huile, tout comme les *tourterelles* et les *ramiers*. Martial estimait que ces derniers engourdissent et émoussent les organes de la génération.

Les *ortolans* et les *becs-figues* étaient les seuls oiseaux qui se mangèrent en entier. Et l'on cite encore les *ou-tardes*, les *francolins*, les *tétras*, les *sarcelles*, les *plongeurs* ; on mangea aussi des *rossignols*, des *perroquets* ; l'*autruche* fut mise à la mode par Héliogabale ; il en fit un jour servir 600 têtes à ses convives qui devaient en extraire les cervelles ; Paul d'Égine prétend que leur chair, à l'exception des ailes, est de digestion difficile.

La *cigogne* et le *pélican*, qui avaient été appréciés au temps d'Auguste, furent délaissés pour la *grue*, qui devait provenir de l'île de Mélos ; on en engraisait aussi en volière, avec une pâtée de figues sèches, après leur avoir crevé les yeux ; le *flamant* (phénicoptère) avait ses amateurs, malgré sa désagréable saveur de marée ; la langue et la cervelle en étaient les morceaux de choix.

#### QUELQUES RECETTES CULINAIRES.

Donnons encore quelques recettes culinaires, empruntées ou résumées de l'ouvrage d'Apicius, dans la traduction de Bertrand Guégan :

*Plat de soles* (où M. Guégan voit une esquisse de notre sole au gratin). — Mettre à cuire dans un plat, des soles



bien nettoyées, arrosées d'huile, de garum et de vin ; piler ensemble du poivre, de l'origan, de la livèche, les mouiller de la cuisson du poisson, lier de jaunes d'œufs crus, verser cette sauce sur les soles, laisser épaissir à feu doux, asperger de poivre et servir.

*Ragoût malin.* — Faire cuire à l'eau des bettes blanches émincées, des poireaux de conserve, de l'ache, des bulbes et des escargots et, d'autre part, des gésiers de poulets, des petits oiseaux et des saucisses ; mettre dans un plat grassement huilé, sur des feuilles de mauve, les légumes avec les viandes, laisser les bulbes entiers, mais hacher les saucisses et les escargots avec des prunes de Damas et de petites andouillettes de Lucanie ; mouiller de garum, vin, huile et vinaigre, porter à l'ébullition ; ajouter, pendant la cuisson, du poivre, de la livèche, du gingembre et un peu de pyrèthre, le tout bien broyé et lié avec des œufs. Servir avec une sauce de livèche, garum, vin, huile, vin de raisins secs ou vin doux, liée à l'amidon.

*Ragoût au fromage* (qui fut, paraît-il, un des plats favoris de Cicéron). — Faire cuire à l'huile un poisson salé, enlever les arêtes, mélanger la chair de poisson avec des cervelles cuites, des foies de volaille, des œufs durs et du fromage non ébouillanté. Faire cuire à feu doux après avoir arrosé d'une sauce de poivre, livèche, origan, gousse de rue, vin, vin miellé et huile, lier avec des jaunes d'œufs crus. Garnir de graines de cumin.

*Plat d'Apicius.* — Hacher ensemble des tétines de truie cuites, de la chair de poisson, du poulet, des ventres de grives, ajouter des bees-figues entiers, mélanger le tout avec des jaunes d'œufs crus et de l'huile. Jeter ce hachis dans une marmite où l'on aura préparé une sauce avec poivre, garum, huile, livèche et vin de raisins secs, liée à l'amidon ; une fois cuite, mettre cette farce par cou-

ches dans une lèchefrite en parsemant chacun de grains de poivre et de pignons et en les séparant par de minces abaisses de pâte.

*Minutal* (ou hachis) *de Mattius*. — Faire cuire ensemble, dans une marmite, avec de l'huile et du garum, des poireaux bulbeux, de la coriandre émincée, de petites saucisses, de la palette de porc cuite avec sa couenne et coupée en dés. Faire une sauce avec poivre, cumin, coriandre verte ou en grains, racine de silphium, menthe, le tout bien broyé, mouillé de vin cuit, de miel, de vinaigre, de garum et du jus de cuisson ; ajouter un peu de miel vierge, verser cette sauce dans la marmite, faire bouillir, lier avec de la pâte, poivrer et servir.

*Vulves de truie farcies*. — Pour la farce, broyer ensemble de la chair de porc hachée, du poivre pilé et du cumin, deux blancs de poireaux, de la rue et du garum, ajouter à ce mélange des grains de poivre et des pignons. En farcir des vulves bien nettoyées, les faire cuire à l'eau, avec huile, garum, aneth et un petit bouquet de poireaux.

*Canard aux raves*, ancêtre de notre canard aux navets. — Faire cuire l'oiseau avec les raves dans un chaudron avec de l'eau salée et de l'aneth. A mi-cuisson, enlever les raves et les laisser dessécher ; mettre alors le canard dans une marmite en terre avec huile, garum, un petit bouquet de vert de poireaux et de coriandre, émincer les raves et les mettre sur le canard, arroser d'un peu de vin cuit. Servir avec une sauce de poivre, cumin, coriandre, racine de silphium, vinaigre et jus de cuisson. faire bouillir et lier à l'amidon.

## LES BOISSONS.

*Eau.* — Les Romains n'étaient guère buveurs d'eau et Caton l'Ancien, qui en faisait son unique breuvage, reste une exception ; aussi s'inquiétait-on peu de sa salubrité. Pline voulait qu'elle fût puisée dans un endroit ombragé et qu'elle fût bien aérée ; il conseillait l'eau de puits, épurée par la terre, de préférence à celle des citernes.

Additionnée de vinaigre, elle formait la principale boisson des soldats.

Pour rafraîchir les boissons, on conservait de la neige, dans de la paille ou dans des couvertures de laine ; on la mettait dans des passoires spéciales ou dans des sacs de lin, sur lesquels on filtrait le vin. Néron faisait bouillir son eau avant de la frapper à la neige, dans des bouteilles de verre.

En Asie Mineure, on utilisait, pour rafraîchir l'eau, des récipients en terre poreuse, fonctionnant comme des alcarazas.

Les infusions, dont les médecins étaient prodigues, ne servaient qu'à titre de médicaments.

L'*hydromel* avait perdu sa faveur depuis que l'Italie s'était couverte de vignes et le miel avait de trop nombreux usages pour qu'on songeât beaucoup à le faire fermenter. Pour sa préparation, Columelle nous apprend qu'il fallait se servir d'eau de pluie, conservée à l'air et au soleil, pendant plusieurs années ; d'autres, ajoute-t-il, remplacent cette eau croupie par de l'eau de pluie récente, mais ont soin de la faire réduire des trois quarts ; à un setier d'eau on mélangeait 7 onces de miel (davantage si on désirait un hydromel plus fort) et cette solution devait être exposée au soleil 40 jours, pendant la canicule, dans un vase scellé, après quoi on la décantait dans

des bouteilles ou des amphores, bien bouchées, qui étaient exposées à la fumée comme le vin.

Pas davantage, les Romains n'étaient amateurs de *bière* ; ils en avaient pourtant de différentes sortes et l'édit de Dioclétien mentionne le *zythum*, d'origine égyptienne, bière légère, taxée à deux deniers le sextarius et la *cerevisia* (la cervoise gauloise), plus forte, taxée à quatre deniers.

*Le vin.* — La vigne était déjà en honneur chez les Etrusques, et les Romains ne tardèrent pas à se mettre à sa culture, qui se faisait sur des arbres, frêne ou orme, dans le nord de la péninsule où Virgile a chanté la vigne mariée à l'ormeau ; l'orme avait l'avantage de fournir, par ses feuilles, un fourrage pour les bœufs, mais en Campanie on préférait le peuplier et Pline vante cet accouplement en termes lyriques : « Elle embrasse cet époux, elle s'entrelace entre ses branches et grimpe au plus haut de l'arbre. »

Caton consacre de nombreux chapitres à la culture de la vigne, entrant dans les moindres détails ; il nous apprend, par exemple, que pendant les mois d'automne et d'hiver, il allouait à ses ouvriers une hémine (27 centilitres) de piquette par jour ; les mois suivants il leur donnait un setier (54 centilitres) de vin, quantité portée à trois hémimes les deux derniers mois, où le travail est plus pénible ; il leur octroye, en outre, un conge (3 litres un quart) lors des fêtes saturnales ou comitiales.

Les cépages étaient nombreux ; Caton en cite 8, Varro 10, Columelle 58 ; les principaux étaient l'arménienne, l'appiane, la rhétienne, l'allobroge, la nomentane qui était la plus productive.

La vigne était taillée chaque année. Il était défendu de faire une libation avec le vin d'une vigne qui n'aurait pas été taillée ou qui aurait été frappée de la foudre ou

encore auprès de laquelle un homme aurait été pendu ; il ne fallait pas non plus que la vendange eût été souillée par un homme aux pieds blessés ; à l'origine, les vins grecs, trop souvent additionnés d'eau de mer, étaient également prohibés des sacrifices.

Pour se prémunir contre la gelée, les vigneronns sacrifiaient un agneau à Jupiter ; pour se garantir de la grêle, ils invoquaient Priape et, pour lutter contre les maladies de la vigne, ils usaient d'une serpette trempée dans du sang d'ours et essuyée avec une peau de castor.

La vendange était foulée par des esclaves aux pieds soigneusement lavés, qui s'appuyaient sur des bâtons pour ne pas glisser ; ils ne devaient boire ni manger pendant leur travail, rythmé par des airs rustiques de syrinx ; le premier jus qui coulait (*protopum*) était réservé pour la préparation du *mulsum* ; le reste, passé plutôt que filtré dans des paniers coniques en osier, était versé dans d'immenses jarres (*dolia*) où il effectuait sa fermentation ; on se servait aussi de tonneaux, depuis que les Gaulois en avaient fait connaître l'usage ; le vin était additionné de diverses substances, pour hâter sa dépuratation ou corriger ses défauts (cendres, terre glaise, marbre pilé, plâtre, résine, poix, eau de mer, etc.) ; on pratiquait des collages et l'art des coupages n'était pas inconnu. Après deux ou trois ans, le vin était transvasé dans des amphores en terre, enduites de poix et bouchées avec du plâtre (*diligenter gypsati*) ou, plus rarement, dans des bouteilles de verre, munies de bouchons de liège cachetés de poix comme l'indique Horace dans une ode à Mécène : « Ce jour que l'année ramène est un jour de joie, le liège que retient la poix va être enlevé de cette vieille amphore qui, depuis le consulat de Tullius, est imprégnée de fumée. » Les amphores étaient munies d'une étiquette (*pittacium*) indiquant le cru et le millé-

sime. Le plus fameux fut celui de l'an 121 av. J.-C. (622 de la fondation de Rome) sous le consulat d'Opimus ; en cette année, où Tibérius Gracchus fut assassiné, la saison avait été si chaude que les raisins avaient été presque confits. Deux siècles plus tard, Pline put encore goûter de ce vin fameux mais, dit-il, il était réduit à l'état de miel âpre.

En effet, comme en Grèce, les amphores étaient conservées à l'étage supérieur de la maison, au *fumarium*, au contact des conduits de fumée ; Columelle conseillait d'utiliser surtout celui du foyer qui servait à chauffer les bains ; le vin y contractait un goût de fumée, apprécié par les gourmets, et s'y concentrait, parfois jusqu'à consistance de miel, ce qui explique la nécessité de le diluer.

C'est à partir de cette année 121 que les vignobles italiens commencèrent à acquérir de la notoriété, car auparavant on ne cite que des vins grecs.

L'édit de Dioclétien taxe les vins ordinaires à 8 deniers le sextarius, les vins de luxe de 24 à 30 deniers.

Les vins blancs étaient préférés et l'on décolorait parfois les vins « noirs ».

Athénée a donné, avec des commentaires, un catalogue très copieux des vins de son temps : le *Falerne* porte à la tête et attaque les nerfs ; Galien dit qu'il lui faut six ans pour être en bonté ; lorsqu'on vendange quand les vents du Midi commencent à souffler, il devient noir et douceâtre, autrement il est paillet et austère. Il y en a de trois sortes : celui qui pousse sur le mont Gaurus a le plus bel œil, de la force, du corps, tout en étant plus moelleux que le Tripoli ou le Préneste ; le Faustien se récolte sur les pentes et le Falerne commun dans la plaine. (Comme les vigneronns forcèrent la quantité au détriment de la qualité, le Falerne perdit de son antique réputation et on lui préféra le Cécube.) Il vient en Campanie un vin

« urbain » pouvant se boire à cinq ans ; le *Setia* est semblable au Falerne, mais plus léger et ne portant pas à la tête.

Il y a deux vins d'Albe, l'un doux, l'autre acerbe, qui commencent à être en bonté à quinze ans ; le *Formie* ressemble au Rhégio quoique plus muqueux et plus tôt fait. Le *Cécube* est un excellent tonique ; il donne sur les nerfs et il lui faut beaucoup d'années pour se faire ; le *Fondi* donne du ton aux solides, mais il affecte la tête et l'estomac, aussi le sert-on peu dans les festins ; le *Labi-que* est agréable, huileux sur la langue et tient le milieu entre le Falerne et l'Albe, on le boit à dix ans ; le vin de *Tibur* est léger, il est bon à prendre depuis sept ans jusqu'à quinze. Le Samnium offre les vins de *Vénafre*, léger et stomacal, et celui de *Calès*, non moins léger et plus stomacal que le Falerne. Le *Nomento* n'est pas long à se faire, il est potable à cinq ans, mais on lui trouve quelque chose de désagréable et d'épais. L'*Ancone* est bon, mais un peu gras ; l'*Herbulio*, d'abord noirâtre, devient blanc avec le temps ; c'est un vin léger et délicieux ; en Ombrie, le *Spolete* flatte autant par sa belle couleur tirant sur l'or que par son agréable saveur ; en Toscane, le *Vicence* tient de la saveur acerbe d'un de ceux d'Albe, il a de la force et c'est un bon stomachique ; le *Signie* se boit à six feuilles mais le temps ne fait que l'augmenter en bonté. En Apulie, le *Rhégio* a quelque chose d'onctueux et est bon à prendre à quinze ans. Le *Sorrente* n'est pas potable avant vingt-cinq ans (Tibère le traite de « puissant vinaigre », *generosum acetum*) ; les vins de *Capoue* lui ressemblent fort. On trouve d'abord une saveur austère au vin de *Bulbie*, mais il s'améliore avec le temps ; le *Trebello* a une qualité bien tempérée, il flatte le palais et l'estomac ; le *Priverne* a des principes plus déliés que le Rhégio et ne porte point à la tête, on peut le

boire en sûreté au même âge ; le *Caulon* est un vin généreux qui va de pair avec le Falerne. Les vins de *Tarente* et tous ceux de ce climat sont délicats, agréables et bons pour l'estomac, ni violents, ni capiteux.

Et, en plus des vins de Sicile (de *Messine*, de *Syracuse*, vins *Mammertins*), notre gourmet cite quelques vins exotiques : le *Tripoli* a peu de corps, passe aisément, il peut se prendre à dix ans, mais sa qualité augmente avec l'âge. Le vin du territoire de *Marseille* est bon mais, outre qu'il y en a peu, il est épais et de couleur chair ; l'*Ouc-tère* (muscat de Béziers) est agréable et flatte l'estomac ; il a ceci de particulier, qu'il ne paraît pas naturel ; on le dirait mélangé d'autres vins.

A ce catalogue bachique on peut encore ajouter d'autres noms ; les vins de Grèce, d'Égypte et d'Asie Mineure étaient toujours en faveur à Rome : vins de *Corcyre* (Corfou), de *Leucade*, de *Zacynthe* (Zanthe), de *Lampsaque*, de *Clazomène*, d'*Ephèse*, de *Milet*, de *Magnésie* et les vins d'*Issa* (île de Lissa) en Dalmatie.

Les écrivains et les poètes nous fournissent encore d'autres indications : Plaute (250-184 av. J.-C.) semble ignorer qu'il existe des vignobles en Italie et ne cite que des vins grecs ; Térence (194-159) auquel rien d'humain ne devait être étranger se contente de formuler un aphorisme : *Sine Baccho friget Venus !* Virgile (70-19) est éclectique, il chante le Falerne, le Chio, le Phanéen, « roi de tous les vins », le vin blanc d'Argitis, qui se conserve longtemps et celui de Rhodes qu'on offre en sacrifice aux jours de fête, aux dieux qui le préfèrent à tout autre (Autrefois, les vins grecs étaient prohibés pour les libations.)

Horace (64-8) qui, à la mort de Cléopâtre, s'écria *nunc est bibendum*, ne tarit pas sur le chapitre des vins, citant des vins grecs. de Chio, de Cos. de Lesbos, de Méthymne.



le Maréotis d'Égypte, sans faire fi des vins d'Albe, de Cécube, de Calès, de Falerne, du Formie, du Sabin, du Masique, du Sorrente, du Veientanum. Il donne même quelques renseignements techniques (Satire IV, livre II). Lucain (39-65 ap. J.-C.), dans sa *Pharsale*, chante le vin de Meroë que Cléopâtre offrit à César.

Martial (45-105) avait une prédilection pour le vieux Falerne, conservé dans des flacons de verre :

« ...*Quaeque annus coxit Opimi  
Condantur parce fusca Falernus vitro.* »

Il aimait aussi les vins légers et délicats de Sétie et ceux plus généreux de Cécube, sans dédaigner les vins égyptiens ou espagnols, notamment le Tarragone et les vins gaulois, tout en s'élevant contre les fraudeurs de Marseille.

Sénèque le Philosophe, qui ne saurait passer pour un écrivain bachique, blâme l'usage de frapper à la neige les vins vieux et, dans une de ses lettres, use d'une comparaison œnologique en félicitant son ami Ariston de donner la préférence à un jeune homme sérieux plutôt qu'à un aimable adolescent, « car une bonne bouteille était un vin dur et déplaisant au début de sa carrière et un vin qui plaît dès le tonneau n'est pas un vin de garde ».

En guise de liqueurs et d'apéritifs, les Romains usaient des vins cuits et aromatisés. Le *Defrutum* était un moût cuit jusqu'à réduction de moitié selon Pline, d'un tiers selon Columelle ; le *carænum* était réduit des deux tiers selon Palladius ; la *sapa*, sorte de raisiné, était encore plus concentré.

Le *mulsum* se servait avec les hors-d'œuvre ; c'était un vin miellé qui se préparait, selon Columelle, avec dix livres de miel pour une urne (13 litres) de protopum ;

on le mettait en bouteilles ou en amphores après un mois de conservation dans un vase scellé. Pline simplifie cette formule en mélangeant tout simplement du miel avec un vin vieux, un peu austère.

Le *passum* était une sorte de piquette faite avec des raisins secs, dont l'usage était permis aux femmes auxquelles le vin pur était interdit. « Si tu surprends ta femme à boire du vin pur, tue-la ! » disait cet œnophile de Caton.

Les vins aromatisés avaient été introduits à Rome par les médecins grecs à titre de médicaments ; ces « vermouths » étaient à bas d'ingrédients les plus divers : poivre, nard, mastic de lentisque, safran, hysope, absinthe, thym, fenouil, pouliot, pétales de roses ou de violettes, pignons et pommes de pin, etc. ; le *nectarite* était à base d'aunée, le *myrtidanum*, recommandé par Caton contre les coliques, les affections de la matrice et la faiblesse d'estomac, se préparait en faisant bouillir une livre de branches tendres de myrte, fraîchement coupées, dans un conge de moût blanc jusqu'à réduction d'un tiers ou, plus simplement, selon Pline, en faisant macérer des baies de myrte épépinées dans du vin vieux.

On faisait des vins de fruits : le *rhoïte* de Palladius était un vin de grenades ; les graines bien mûres étaient pressées dans une corbeille de palmier ; le jus, additionné de miel, était réduit de moitié sur le feu et conservé dans les amphores enduites de poix ; pour le vin de poires, le même auteur conseille de les broyer entières avec du sel et de les laisser fermenter trois mois ; en ajoutant un peu de vin noir au moment du broyage on lui donne une couleur plus plaisante. Diodore de Sicile donne une recette pour le cidre (*sicera*), et l'on faisait encore des vins de figues, de coings, de dattes, de sorbes, etc.

## LA CUISINE.

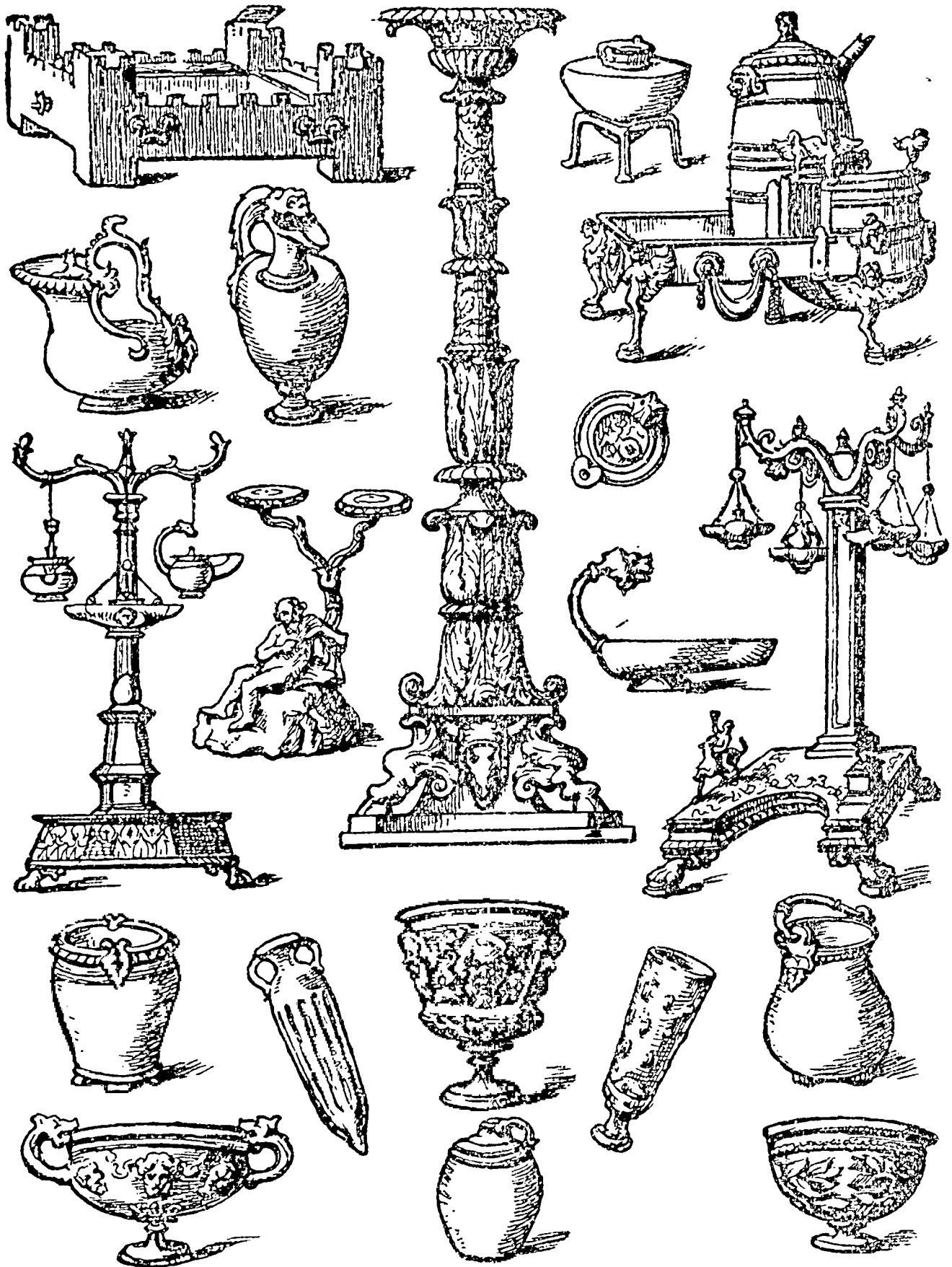
Aux temps héroïques, l'agriculteur faisait lui-même sa cuisine sur le seuil ou dans l'unique pièce de sa cabane ; dès le VII<sup>e</sup> siècle av. J.-C. les demeures devinrent moins rustiques et l'*atrium*, placé à l'entrée, en formait la pièce principale, servant à la fois de cuisine, de salle à manger et de salon. Un bassin rectangulaire se trouvait au centre (*impluvium*), recevant l'eau de pluie par une ouverture du toit (*compluvium*) ; plus tard, la cuisine (*culina* ou *coquina*) fut distincte de la salle à manger, elle resta toujours au rez-de-chaussée, à une des extrémités de la maison (pour limiter les chances d'incendie) et, peu à peu, elle s'agrandit de nombreuses annexes, le *pistrinum*, pour la mouture et le pétrissage du pain, qui se firent à la maison jusqu'au début de l'ère chrétienne ; il y avait un grenier (*granarium*), un fruitier (*pomarium*), l'huile était conservée à l'*olearium*, dans de grandes jarres entourées de paille ; le cellier (*cella vinaria*) devait être exposé au nord ; l'*horreum* était un garde-manger pour les salaisons, les légumes secs, le miel ; le lieu, dit Columelle, devait être opposé au soleil, très frais et très sec, afin que les provisions n'y contractent pas un goût de moisi et il conseille d'user de vases en terre cuite, enduits de poix, ou de verre, plutôt nombreux que grands, à large ouverture et du même diamètre de haut en bas. A la campagne, la cuisine, très vaste, servait de réfectoire au personnel.

La cuisine (on en a retrouvé d'intactes à Pompéï) conservait un certain caractère religieux, le culte des dieux lares étant inséparable du foyer domestique ; les divinités protectrices, souvent encadrées de natures mortes, étaient peintes sur une des parois. Le fourneau, fait d'un bloc de maçonnerie revêtu de briques, se trouvait dans un des angles ; de petites cases séparaient des foyers dis-

tincts ; le charbon de bois, donnant peu de fumée, était le combustible le plus employé ; une vaste cheminée, la seule qui existât dans la maison, supportait les broches et assurait le dégagement de la fumée. Le sol était recouvert d'un enduit spécial, ne conservant pas l'humidité et permettant aux serviteurs de circuler pieds nus.

Dans un coin se trouvait une pierre d'évier, dont l'écoulement se faisait dans les latrines, presque toujours placées à côté de la cuisine dans les maisons de Pompéï. Une petite citerne servait de réservoir d'eau (ce ne fut que sous Trajan qu'on concéda quelques rares prises d'eau sur les aqueducs) ; une grande table en pierre et quelques billots de bois complétaient le mobilier.

Les ustensiles avaient pour la plupart des noms grecs latinisés ; l'*olla* et la *chytra* étaient des marmites, comme le *caccabus* qui possédait trois pieds ; il était habituellement en terre, mais Héliogabale en voulut en argent ; la *cortina* était une marmite plus petite, sans pieds, se posant sur un trépied (*tripus*) ; l'*ahenum*, autre marmite, se suspendait au-dessus du foyer et ne se posait pas sur la braise ; la poêle portait le nom de *sartago* ; la *patina*, grand plat en airain, muni d'un couvercle, servant pour les poissons et les ragoûts, pouvait être présentée sur table ; la *craticula* était un gril ou la partie supérieure d'un réchaud, tandis que le *craticulum* était un chenêt ; l'*antepsa* ou *caldarium*, était un réchaud, formé d'un vase à double fond contenant de la braise ; le *vatellum*, autre réchaud, avait la forme d'une pelle munie d'un couvercle et pouvant contenir des charbons ; les *rudis* et *rudiculæ* étaient des cuillers à pot, en bois ; le *trua*, une écumoire ; il y avait encore des passoirs (*colum*) de différentes tailles, des mortiers et de nombreuses corbeilles pour le pain, les fruits, etc., avec des noms très variés (*panarium*, *cumera*, *calathus*, *corbos*, *corbula*, *fiscina*...).



1<sup>re</sup> Rangée : Réchaud en bronze, marmite en bronze. réchaud avec bouilloire.  
 2<sup>e</sup> Rangée : Vases à puiser et à verser.  
 3<sup>e</sup> Rangée : Lampadaires, candélabre, lampes, lampadaire  
 4<sup>e</sup> Rangée : Seau en bronze, coupes en argent, objets en verrerie, marmites en bronze

*Les cuisiniers.* — Par une clause du traité de paix qui régularisa l'enlèvement des Sabines, les Romains s'étaient engagés à ne jamais demander à leurs épouses de mou-dre le grain, de pétrir la pâte et de faire la cuisine, et cet engagement fut toujours respecté. Ce fut un lieu commun chez les moralistes que de vanter le temps où Curius Dentatus, deux fois consul et ayant reçu les hon-neurs du triomphe, recevait les ambassadeurs samnites en faisant cuire ses raves, et d'opposer cette simplicité des premiers âges au luxe effréné de l'époque impériale, à leurs contemporains, esclaves de leur ventre, *dediti ventri*.

On admet généralement, sur la foi de Tite-Live (50 av.-18 apr. J.-C.) que ce ne fut qu'après la conquête de la Macédoine et de l'Asie que les mœurs grecques commen-cèrent à s'implanter à Rome : « Le luxe des nations étrangères entra dans Rome avec l'Armée d'Asie » ; les cuisiniers, jadis simples ouvriers ou esclaves, devinrent des personnages de plus en plus importants ; en réalité, l'influence grecque était bien antérieure et venait du con-tact avec les colonies helléniques de Sicile et de Grande-Grèce ; les praticiens grecs devinrent à la mode et, un demi-siècle après Tite-Live, Columelle constate que la cuisine est devenue un art qui avait ses professeurs dont les écoles étaient très fréquentées, au désespoir de Sé-nèque : « Plus d'études littéraires, les professeurs négli-gés se morfondent dans leurs écoles désertes ; solitude complète chez les rhéteurs, chez les philosophes. Mais quelle affluence dans les cuisines ! Quelle nombreuse jeu-nesse assiège les fourneaux des dissipateurs ! »

Columelle édicte, d'après l'agronome carthaginois Ma-gon, dont les œuvres sont perdues, des règles plutôt sé-vères pour la profession de cuisinier : « Il est conve-nable que ceux qui s'adonnent à cet emploi soient chastes

et continents et il importe surtout que les aliments et les boissons ne soient touchés que par des mains impubères ou du moins par des personnes qui s'abstiennent tout à fait de l'acte vénérien et que, si un homme ou une femme mariés s'occupent des provisions, ils doivent se laver, avant d'y porter les mains, dans une rivière ou toute eau courante... »

On peut être assuré que les patriciens et les riches affranchis s'inquiétaient moins de la virginité ou de la chasteté de leurs maîtres-queux que de leurs talents professionnels ; ils n'hésitaient pas à les payer selon leur mérite : « Un cuisinier coûte autant qu'un triomphe, disait Pline et, en effet, certains avaient des appointements se montant jusqu'à 4 talents (100.000 francs-or). Les Siciliens étaient réputés pour les fritures et la pâtisserie.

Bien peu ont laissé leur nom dans l'histoire ; Athénée, si proluxe sur les cuisiniers grecs, passe sous silence ceux de Rome, ses contemporains ; nous savons que Dama, qui fut chef chez Cassius Nomentanus, puis chez Salluste, acquit une fortune considérable ; le poète Martial aurait été le fils d'un cuisinier. Il y avait un collège des cuisiniers (*collegium coccorum*) qui siégeait sur le Palatin.

Lorsqu'un plat avait été particulièrement réussi, le cuisinier était mandé dans le triclinium, recevait des félicitations publiques ; on lui offrait une coupe de vin, accompagnée d'une gratification ; pendant son séjour en Asie, Antoine fit remettre à son cuisinier la maison et les biens d'un riche citoyen de Magnésie, libéralité qui d'ailleurs ne lui coûtait rien ! Lorsque, au contraire, un dîner avait été manqué, le chef risquait d'être mis aux fers ou fustigé publiquement.

Alexandre Sévère ne manquait jamais de pourvoir d'un chef capable ceux qu'il désignait pour gouverner les provinces.

Louis Bouilhet, documenté par son ami Gustave Flaubert, a dépeint, en fort beaux vers, dans son poème de *Melænis*, le rôle important que tenait à Rome un grand cuisinier.

Dans une maison bien montée, la cuisine était dirigée par un chef, *archimagirus* assisté d'un sous-chef, *vicarius supra coccos*, avec une nombreuse brigade ; le *promuscundus* faisait les achats et distribuait la nourriture aux esclaves ; il surveillait les provisions quand il n'y avait pas un *procurator* spécial ; à son défaut, la table des serviteurs et des esclaves était dirigée par un *suppronius* ; le *focarius* allumait et entretenait le feu, le *coctor* était un potagiste, le *coquus*, un rôtiisseur ; au *fornicarius* revenait le travail du four ; le *libarius* était un pâtissier, le *dulciarius*, un confiseur ; le *pistor* faisait le pain et les pâtés ; il y avait encore un trancheur (*scissor*) et un *structor* pour dresser les plats, sans parler des cavistes et des sommeliers. Pareille division du travail se trouvait dans le service de la salle, sous les ordres du *triclinarchês* (maître d'hôtel), commandant les *triclinarii*, valets de salle à manger ; les *ministratores* apportaient les plats, les *analectæ* les desservaient ; l'huissier (*nomenclator*) désignait les plats et les commentait, quand le maître de la maison ne s'était pas réservé ce soin ; le *pocillator* versait le vin dans les coupes présentées par les échantons ; le *lectisternator* dressait les lits, les *scoparii* avaient la charge, qui était loin d'être une sinécure, de nettoyer le sol ; dans certaines maisons il y avait un *degustator* pour faire l'essai. *Quantum hominum unus venter exercet !* disait Sénèque.

#### ÉCRIVAINS CULINAIRES.

Les agronomes, Caton, Varron, Columelle, Palladius, nous ont transmis de nombreuses recettes ; leurs œuvres



réunies ont été publiées pour la première fois en 1472, à Venise, chez Nicolas Jenson, sous le titre de *Scriptores rei rusticæ*, et bien souvent rééditées depuis ; l'*Histoire naturelle*, de Pline, est également une source de renseignements ; l'édition princeps parut en 1469, chez J. Spira. Les traités culinaires proprement dits étaient rares chez les Romains qui avaient à leur disposition les nombreux ouvrages grecs ; les trois livres du chevalier Mattius (Le Cuisinier, le Sommelier et le Fabricant de conserves), ne nous sont pas parvenus, et du fameux traité d'Apicius nous ne possédons que des fragments.

Appartenant à une famille opulente qui comptait déjà plusieurs gourmands notables, Marcus Apicius, qui vivait sous Tibère, naquit vers l'an 25 av. J.-C. ; il mena l'existence voluptueuse d'un amateur effréné de bonne chère et d'amours socratiques. Gastronomes érudit, possédant tous les manuscrits grecs traitant de la question, il publia, semble-t-il, un *Ars magirica*, qui ne nous est pas parvenu et que nous ne connaissons que par un abrégé, écrit deux siècles environ après sa mort. On a admis qu'il tenait une école de gastronomie et que cet abrégé aurait été copié sur des notes prises par un de ses élèves. De cet abrégé, on possède douze manuscrits, dont les plus anciens sont du ix<sup>e</sup> siècle ; les autres étant des copies, la plupart du xv<sup>e</sup>. Au v<sup>e</sup> siècle, un Germain, nommé Vinithar, paraît avoir eu à sa disposition le manuscrit original dont il a extrait 31 recettes qui, dans les éditions récentes, ont été jointes aux dix livres d'Apicius.

La première édition fut imprimée à Venise, sans date, par Bernardus de Vitalibus, la deuxième, à Milan, par Guillaume Signerre, en 1498 ; il existe de nombreuses rééditions et des traductions ; la plus récente, et de beaucoup la meilleure, malgré quelques interprétations un peu hasardeuses, a été donnée, en 1934, par le regretté

Bertrand Guégan, qui l'a enrichie de notes des plus érudites, auxquelles il a été fait de nombreux emprunts.

L'ouvrage est divisé en dix livres, dont les titres sont grecs : *Epimelès* ou le Diligent, *Sarcoptès*, ou le Charcutier, *Cepuros*, ou le Potager, *Pandectès* ou le Répertoire, *Ospreos*, ou le Légumier, *Aeropetès*, ou l'Oiseau, *Politelès*, ou le Magnifique, *Tetrapus*, ou le Quadrupède, *Thalassa*, ou la Mer, *Alieus*, ou le Pêcheur. Nous ignorons ce que sont devenus les autres livres (*in Turdis*, *in Ficalulis*, *in Pavo*, *in Fasiano*) dont les titres figurent dans certains manuscrits. Les recettes ne suivent d'ailleurs pas cette division en chapitres et sont distribuées sans ordre.

Il existe sur Apicius un certain nombre d'anecdotes ; celle des squilles qu'il alla chercher en Afrique a déjà été relatée (p. 196) ; passons sur ses relations avec Séjan, dont il aurait eu les faveurs avant Tibère, selon Athénée. Ayant englouti la majeure partie de sa fortune dans ses débauches et s'apercevant qu'il ne lui restait plus que 10 millions de sesterces, il mit fin à ses jours, plutôt que d'être obligé de restreindre son train de vie ; il était âgé alors de 55 ans et son suicide se place aux environs de l'an 30 après J.-C. Il eut un descendant qui vécut sous Trajan et qui aurait partagé tous ses goûts, et qui, ayant trouvé un moyen de conserver les huîtres fraîches, put en envoyer à l'empereur, alors dans le pays des Parthes, à plusieurs journées de la mer.

Le traité d'Apicius fit autorité, non seulement à Rome, mais dans toute l'Europe gourmande, pendant la plus grande partie du Moyen Age ; les recettes, d'inspiration grecque, sont pour la plupart surchargées de condiments, dans un mélange qui nous semble bien hétéroclite ; avec un peu de bonne volonté, on peut cependant y voir, comme le fait M. Bertrand Guégan, l'esquisse de quelques-uns de nos plats modernes.

Les ragoûts et les hachis y tiennent une grande place ; ils étaient fort en honneur sur les tables romaines, où les convives, dépourvus de fourchettes, pouvaient les prendre à la cuillère. Sénèque se plaint de l'abus qu'on en fit : « Je me souviens d'avoir entendu parler jadis d'un plat fameux, dans lequel un glouton, pressé de se ruiner, avait jeté pêle-mêle tout ce qui suffit aux gens fastueux pour une journée entière ; on y voyait des spondyles, des conques de Vénus, des huîtres dont on avait retiré les bords qui ne se mangent pas, des oursins de mer qui séparaient ces diverses coquilles les unes des autres, des mulets hachés et sans arêtes formaient une sorte de plancher sous ce ragoût. Désormais on est las de manger les mets un à un, on rassemble toutes les saveurs en une seule, la table fait l'office de l'estomac rassasié. Je m'attends à voir servir des mets tout mâchés. Fait-on beaucoup moins en ôtant les os et les coquilles et en chargeant le cuisinier du travail de nos dents ? La gourmandise trouve trop pénible de s'arrêter à chaque mets, il faut les servir tous ensemble et de mille saveurs faire une saveur unique !... »

En comparant certains plats tarabiscotés à « du vomit de chien », Théodore de Banville n'a fait que répéter Sénèque.

Un des plats les plus en vogue au temps de la Rome impériale était le *porcus trojanus*, ainsi nommé par analogie avec le cheval de Troie : la recette ne s'en trouve pas dans les fragments conservés d'Apicius, mais Athénée comble cette lacune ; au cours du repas chez Laurentius « on nous servit un jeune porc dont une moitié avait été rôtie avec beaucoup d'art, et l'autre — cuite au bouillon. Aucune ouverture n'était visible. Le cuisinier, plein de talent, montra que la bête avait été saignée par une petite plaie faite sous l'épaule, par laquelle il enleva les

entrailles et lava l'intérieur avec du vin, à plusieurs reprises. Il fit ensuite cuire au bouillon avec beaucoup de poivre, des grives, diverses volailles, des tétines et des vulves de truie, des jaunes d'œufs, des ventres de poules, avec leurs grappes d'œufs remplies d'un jus exquis, du hachis de viandes poivrées. Il fit ensuite entrecôtes toutes ces viandes par le gosier, puis, après avoir entouré une moitié du porc avec une pâte faite de farine d'orge d'huile et de vin, il le fit rôtir au four ; lorsque la peau eut pris une belle couleur, il fit bouillir l'autre moitié après avoir retiré la pâte. »

#### LA SALLE A MANGER

Un Romain de condition ne se contentait pas d'une seule salle à manger ; il lui en fallait au moins trois, différemment orientées selon les saisons ou de dimensions différentes, selon le nombre des convives ; à Pompéi Pline en avait trois dans sa villa, une pour quand il dînait seul, une seconde pour recevoir des intimes, une autre pour la foule des invités. Pétrone en prête quatre à Trimalcion. Lucullus distinguait les siennes par le prix qu'il affectait au repas ; surpris à l'improviste par Cicéron et César qui voulurent partager son repas sans lui permettre d'y rien modifier, il put leur offrir un festin splendide, rien qu'en ordonnant de servir dans le salon d'Apollon, où la dépense était fixée à 100.000 sesterces. Il se fit construire une salle à manger dans une immense volière, fantaisie qui ne fut pas imitée, comme on l'a vu. Néron aurait eu une salle à manger tournante, imitant le mouvement circulaire du monde ; il soupaît parfois à la Naumachie, au Champ de Mars ou au Grand Cirque fermés alors au public, ou encore sur la plage d'Ostie : Caligula se fit construire des salles à manger flottantes sur des bateaux spécialement aménagés.

Ces *triclinia*, deux fois plus longs que larges, étaient ornés de colonnes, les murs en étaient revêtus de marbres exotiques ou de marqueteries somptueuses, le sol dallé de marbre ou de mosaïque, jonché de pétales de fleurs ; il y avait aux murs des fontaines de parfums.

« On se regarde comme misérables, dit Sénèque, quand les murs ne brillent pas de belles pièces de marqueterie achetées à grands frais et arrondies par le ciseau, si, au marbre d'Alexandrie ne se mêlent pas des incrustations de marbre de Numidie, si, à l'entour, ne règne pas un cordon de mosaïque dont les couleurs, à grand'peine assemblées, imitent la peinture, si le plafond n'est pas lambrissé de verre. Nous en sommes arrivés à un tel point de délicatesse que nous ne voulons plus marcher que sur des pierres précieuses... »

Il nous apprend encore qu'il y avait des plafonds mobiles, changeant à chaque service, permettant de faire descendre des tables toutes dressées ou de faire tomber une pluie de fleurs.

César, dans ses campagnes, emportait avec lui des panneaux de marqueterie et des pièces de mosaïque pour orner ses logements.

Le triclinium était toujours de plain pied ; il y eut autrefois des salles à manger à l'étage (*Coenaculæ*) garnies de chaises et non de lits, elles furent transformées en chambres d'habitation.

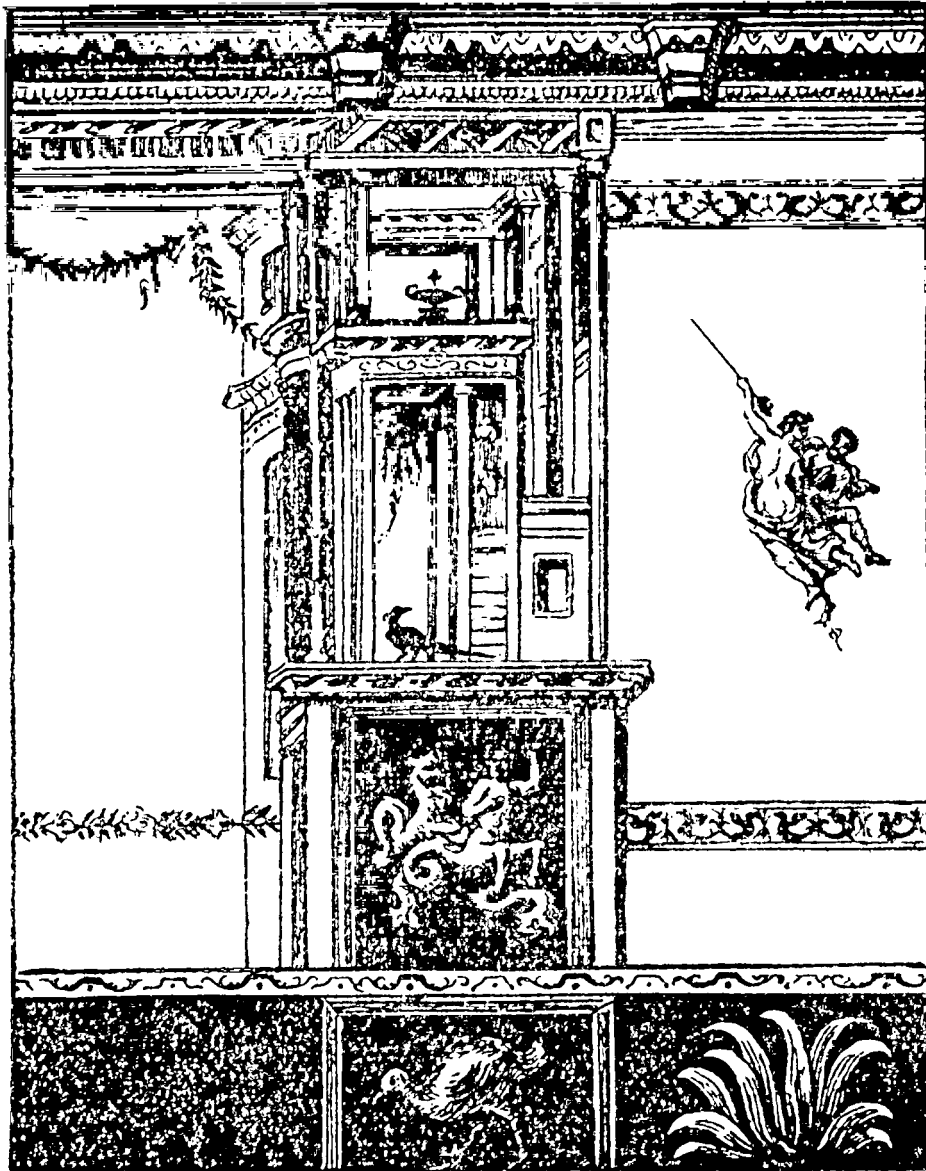
*Le mobilier.* Les Romains mangeaient couchés ; seuls les enfants et les esclaves mangeaient assis. Les lits, sur lesquels on montait par un escabeau (*subsella*) et qu'Héliogobale voulut en argent massif, étaient au nombre de trois, disposés autour d'une table carrée, un côté restant libre pour le service ; garnis de matelas et de couvertures moelleuses, ils comportaient trois places. La place d'honneur (*locus consularis*) se trouvait à droite. sur le

lit du milieu; des deux autres lits, celui de gauche (*lectus summus*) et celui de droite (*l. imus*), la place privilégiée était à gauche, du côté du montant; les occupants étaient allongés de biais, le coude gauche appuyé sur un coussin. Sous l'Empire, un lit unique, en arc de cercle (*stibadion*), fut disposé autour d'une table ronde; les places d'honneur étaient aux extrémités. S'il y avait plus de neuf convives, on disposait autant de *triclina* ou de *stibadia* qu'il était nécessaire.

Les *tables*, basses et portatives, remplacées à chaque service, devinrent aussi un objet de luxe; Cicéron en paya une la valeur de 200.000 francs-or; le vertueux Sénèque en possédait 500 en bois de citronnier garnies d'ivoire. Les *chaises* n'existaient que dans certaines maisons, comme chez Auguste (« Prends un siège, Cinna... »). Le fauteuil à bras (*thronos*), attribut de la divinité, était réservé aux personnages qu'on voulait particulièrement honorer; sous le nom de *cathedra*, il servait au maître d'école ou au prêtre; on en trouvait dans le gynécée. Dans la salle à manger on ne voyait que des bancs (*scamnæ*), des tabourets (*sellæ*) ou des pliants.

Comme autres meubles, la salle à manger ne possédait que des étagères (*mensæ vasuriæ*), des guéridons ou des trépieds à branches pliantes (*trapézophores*), où l'on exposait les objets les plus précieux de la maison. Le *cartibulum*, table de service au temps où l'on mangeait dans l'atrium, fut souvent conservé au triclinium, comme dressoir. L'*armarium* (d'où armoire), où autrefois l'on conservait les armes, devint un buffet.

L'*éclairage*, assuré de jour par de larges baies sans vitres, l'était de nuit par des torches, des flambeaux de résine ou de cire, par des lampes à huile posées sur des lampadaires ou en appliques sur les murs, par des candélabres mis sur table ou sur le sol, selon leur grandeur.



En haut : Peinture murale (Pompéi).  
En bas : Festin sur lit en sigma.

Le *chauffage* se fit d'abord par des réchauds ou des braseros, par des sortes de fourneaux portatifs, puis, dès la fin de la République, par l'*hypocauste*, foyer disposé sous le plancher et qui répandait la chaleur sur le sol et dans l'épaisseur des murailles. Cet ingénieux système ne chauffait qu'une seule pièce et ne peut être considéré comme un « chauffage central ».

*Vaisselle et ustensiles de table.* — La vaisselle d'argent et même d'or devint commune et les parvenus étalaient des plats de dimensions colossales dont ils inscrivait parfois le poids sur le marli, comme Trimalcion ; certains étaient ciselés avec art. Vitellius fit fabriquer, dans des fours spécialement construits, des « plats étangs », dont l'un fut consacré aux dieux et conservé jusqu'au règne d'Adrien qui le fit fondre ; Cléopâtre ne servit Antoine que dans de la vaisselle d'or. L'abus devint tel que Tibère décréta que les plats d'or seraient prohibés des repas et uniquement réservés aux temples pour les sacrifices, défense qui ne tarda pas à rester lettre morte. Héliogabale se soulageait dans des vases d'or ou des coupes de prix. « *Onus ventri auro excipit, dit Lampride, et in myrrhiniis et onychinis minxit.* »

L'argenterie devint une nécessité. Alexandre Sévère, qui ne posséda jamais plus de 200 livres de vaisselle d'argent et qui en empruntait en cas de besoin, en fournissait aux gouverneurs des provinces une certaine quantité qu'ils devaient restituer avec leurs charges.

Les gens de condition modeste se contentaient de plats en cuivre ou en faïence, plus ou moins ornés.

---

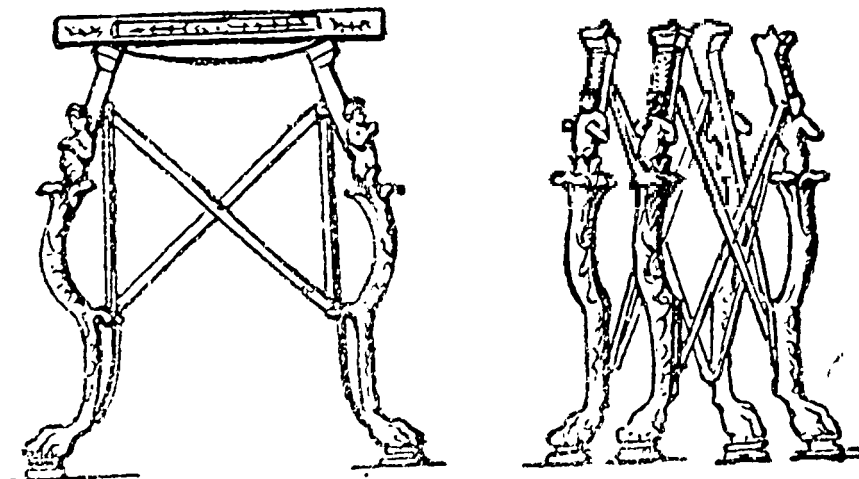
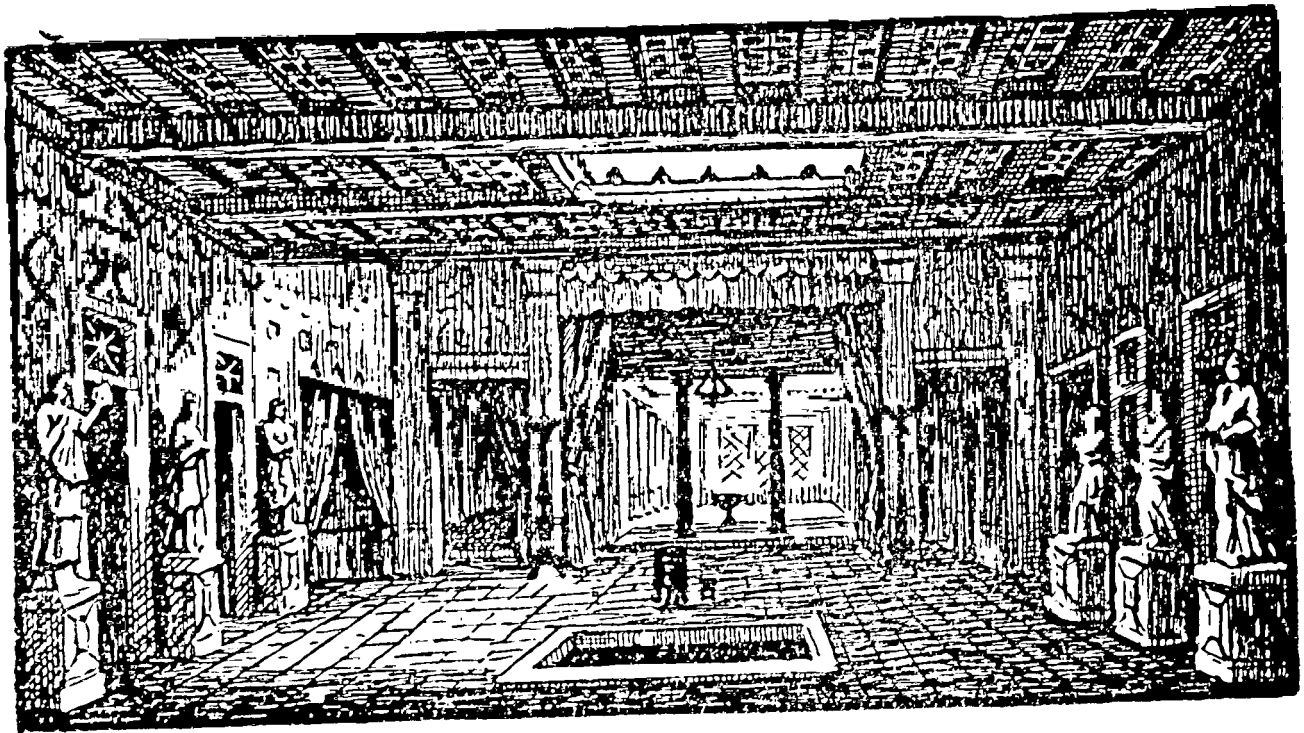
Description de la planche ci-contre :

En haut : Cour et salle à manger d'été de la maison de Salluste.

Au milieu : Vue intérieure de la maison de Pansa : atrium avec compluvium et impluvium.

En bas : Table pliante en bronze.





Parmi les plats, le *gustatotrium* était un surtout ou grand plateau supportant des écuelles contenant les hors-d'œuvre. Le *ferculum*, de très grande taille, en bois, en métal ou en argent, contenant tous les éléments d'un service (on parlait d'un repas à trois, quatre *fercula* ou davantage) ; le *repositorium*, où plusieurs plateaux s'étagaient les uns sur les autres, avait le même objet. La *scutella*, grand plateau ouvragé, servait à porter les coupes ; le *catinum*, plat profond et creux, en forme d'écuelle, pour les sauces, les ragoûts, les soupes, les légumes ; la *patina* ou *patella* était aussi un plat creux, muni d'un couvercle, servant à faire cuire les aliments et pouvant être mis sur table, la *patena* ne servait qu'au service de table ; et l'on peut encore citer les *paropsis* (bol avec couvercle), l'*apsis*, écuelle en forme de calotte, le *lanx* ou grande assiette, le *pultarius*, pot à bouillie ou à potage, en forme d'entonnoir renversé, la *concha*, tourtière en forme de coquillage, les *discus*, *orbiculum*, *mazonomium*, plats à gâteaux. L'*acétabulum* était une petite coupe renfermant du vinaigre, mise sur table.

*Ustensiles de table.* — Le couvert était réduit à sa plus simple expression ; les couteaux (*cultelli*) ne servaient qu'au trancheur ; les fourchettes n'existaient pas ; en cuisine, on retirait les viandes du pot au moyen d'un croc (*harpage*), la grande fourchette à trois dents (*fuscinacula*) n'était employée que pour les sacrifices, très rarement en cuisine, jamais à table où l'on mangeait avec les doigts ou à l'aide d'une cuiller ; il y en avait de différentes tailles : la *trulla*, louche, la *ligula*, de la contenance d'un quart de cyathe (environ un décilitre), dont le manche se terminait par un bouton ou une patte d'animal, et le *cochlear*, plus petit, à manche pointu, pour percer les œufs et vider les coquillages. Le couvert était complété par des cure-dents en bois de lentisque et, raf-

finement bien romain, par une belle plume rouge de flamant, destinée à chatouiller la gorge pour provoquer le vomissement quand l'estomac était plein à refus et qu'on voulait recommencer sur de nouveaux frais !

*Linge de table.* — Les invités étaient munis d'une serviette personnelle, tant pour protéger leurs vêtements que pour emporter les cadeaux (*apophoreta*) et les reliefs. On leur offrait encore une *mappa*, souvent richement brodée ou tissée d'or, qu'ils plaçaient devant eux pour s'essuyer les mains, et un *sudarium*, qui s'attachait autour du cou, pour éponger la sueur et essuyer la bouche ; ce ne fut qu'à partir du règne de Domitien que les tables furent garnies de nappes (*gausappæ*) en tissu pelucheux.

L'absence de fourchettes nécessitait de fréquentes ablutions dont étaient chargés des esclaves circulant dans la salle, munis d'aiguières précieuses contenant de l'eau parfumée, d'un bassin d'argent et d'une serviette qu'ils portaient sur l'avant-bras.

Le vin, mélangé dans le cratère, était servi par des échansons dans des coupes dont la plupart avaient des formes et des noms grecs ; le *cæpis* ou *cæpedo* et ses diminutifs, *cæpula*, *cæpeduncula*, qui avaient la forme d'un tastevin, étaient seuls spécifiquement romains. Ces coupes étaient en métaux précieux ou en ambre, enrichies de pierreries, puis vint la mode des vases myrrhins, faits d'une sorte de cristal, très fragiles et d'un grand prix ; « il parut pitoyable, dit Sénèque, d'avoir une vaisselle à l'épreuve des chocs ».

### LES REPAS.

Aux temps anciens on faisait trois repas par jour, le *jentaculum*, déjeuner, la *cœna*, dîner, et la *vesperna*, sou-

per ; à la période classique, la *vesperna* disparut et il y eut *jentaculum*, *prandium* (second déjeuner) et *cœna*. Sous Trajan, à part quelques tenants des anciens usages, on supprima le *jentaculum* (aussi appelé *silatum*, parce qu'il se composait souvent de pain frotté d'ail), remplacé, sur le conseil des médecins, par un simple verre d'eau fraîche, pris vers la quatrième heure (vers 8 heures en été, entre 9 et 10 en hiver) ; le *prandium*, pris entre la sixième et la septième heure (entre onze heures et midi) était également un petit repas de viande froide, de légumes et de fruits, arrosé d'un peu de vin ou d'eau fraîche. Pour ces deux repas, qui se prenaient habituellement dans l'*atrium*, on ne dressait pas les tables, on ne faisait d'ablutions ni avant, ni après.

La *cœna* était le repas important, servi toujours dans le *triclinium*, après la fin de la journée de travail, c'est-à-dire après 17 ou 18 heures chez les Romains ennemis du surmenage. Certains gloutons, comme Néron, se mettaient à table dès midi pour y rester parfois jusqu'au lendemain matin :

*Il se mettait à table au lever de l'aurore ;  
L'aurore en revenant l'y retrouvait encore,*

dira Berchoux.

La *merenda*, jadis repas du soir, devint une simple collation ou goûter, pris l'après-midi par les femmes et les enfants ; le *convivium* était un banquet, le *symbola* un pique-nique où chacun payait son écot, la *commisatio* était la seconde partie du repas, répondant au symposium des Grecs ; de nouveaux convives arrivaient, on tirait au sort un *rex convivii* ou *arbiter bibendi* qui réglait le choix et le mélange des vins, faisait boire à la ronde ou portait des toasts en indiquant à chacun le nom-

bre de coupes à vider, généralement autant que le nom de la personne à honorer comptait de lettres : il fallait se soumettre « *aut bibat aut abeat !* ». Sous l'Empire, il fut de protocole de porter toujours la santé de l'Empereur et de boire à l'armée. Les *liberæ cœnæ* étaient des orgies.

Tous les anniversaires familiaux étaient prétextes à des festins ; on célébrait les *naissances*, le jour de la lustration, au huitième jour pour les garçons, au neuvième pour les filles, on banquetait pour le sevrage, pour la puberté. Les *repas funéraires* se prenaient, le premier en présence du décédé, on recommençait au huitième jour, pour l'inhumation ou la crémation, ainsi qu'aux anniversaires où l'on aspergeait la tombe de vin, de miel et de lait. Les laitues et surtout les fèves faisaient obligatoirement partie de ces agapes funéraires.

Les *sacrifices* donnaient encore lieu à des repas ; on faisait consumer sur l'autel le foie, les reins, la graisse et la queue de la victime. Sauf dans les sacrifices propitiatoires, où les restes appartenaient aux prêtres en totalité, ceux-ci ne conservaient que la poitrine, les mâchoires et l'épaule gauche ; le reste était rendu à l'offrant qui devait le consommer le jour même ; aussi profitait-il de cette occasion pour inviter ses amis. Les prêtres avaient des tables bien approvisionnées ; la somptuosité de celle des prêtres Saliens passa en proverbe ; des prêtres « épulons » étaient chargés de régler le service et le cérémonial des festins en l'honneur de Jupiter ou des grands dieux.

*Fêtes populaires.* — Les diverses solennités — et elles étaient nombreuses — étaient accompagnées de repas publics et de véritables débauches. Lors de son triomphe, César traita, en plusieurs jours, toute la populace ; il lui fallut 1.022 salles, 22.000 tables, pour 260.000 convives

auxquels il fit distribuer des amphores de vin de Falerne, de Chio, de Lesbos et de Messine. Lucilius Gamala traita à deux reprises, tous les habitants d'Ostie en 217 salles.

Les fêtes religieuses donnaient lieu aux scènes les plus répugnantes de glotonnerie et d'ivrognerie ; le peuple mangeait sous les portiques et dans les cours des temples. Les chrétiens imitèrent cet exemple en festoyant dans les basiliques et sur les tombes des martyrs ; saint Augustin eut beaucoup de peine à réagir contre cet abus.

*Ordre et marche d'un repas.* — Les invités, convoqués par un esclave spécial (*vocator* ou *invitator*), arrivaient à l'heure précise, car on n'attendait jamais les retardataires ; ils étaient accompagnés de leurs esclaves qui, dès leur arrivée, les revêtaient d'une tunique de laine (*synthesis*) en remplacement de leur toge, et changeaient leurs chaussures pour de légères sandales pourpres ou violettes. S'ils n'assistaient pas au repas, ils revenaient à la fin, pour remettre à leur maître ses vêtements de ville et pour l'accompagner (il en avait souvent besoin!) : ceux qui n'avaient pas d'esclaves étaient accompagnés par ceux de l'hôte. Après les premières ablutions et parfois après un bain, on pénétrait dans le triclinium où il fallait entrer par le pied droit ; un serviteur était chargé de rappeler cet usage aux distraits. Il était alors d'étiquette de se couronner de fleurs. Ces lois de la table, *sacræ mensæ*, étaient observées religieusement, dit Tacite, et Cicéron ajoute que ceux-là mêmes qui se jouaient du sacrilège et du crime n'eussent pas osé les violer. Les invités pouvaient amener un ou deux amis, « les ombres » ; quant aux parasites, qui s'invitaient d'eux-mêmes, il dépendait de l'*ostrarius* (portier), de leur accorder ou de leur refuser l'entrée, selon les consignes reçues ou selon son bon plaisir ; certains, plus ou moins attachés à la maison, y étaient reçus par intermittence, d'autres,

écornifleurs professionnels, cuirassés contre toutes les rebuffades, se faisaient accepter en servant de gazette vivante, en colportant les nouvelles, les menus potins du jour ; ils n'étaient pas admis sur les lits et se tenaient sur les bancs.

Au temps de la République romaine, les patriciens avaient des « clients », auxquels ils servaient de protecteurs, en échange de quelques menus services ; ils les recevaient à leur table, d'une façon toute patriarcale. Avec le temps, l'usage se modifia, le repas traditionnel fut remplacé par une distribution de viandes froides, remises dans de petites corbeilles appelées *sportulæ* ; plus tard, sous Néron, le nombre des clients ayant augmenté par suite de l'extension du paupérisme, il se fit une nouvelle infraction à l'antique coutume, et l'on remettait aux clients, à dates fixes, une petite somme d'argent, de la valeur de dix sesterces, au lieu de nourriture, et cette aumône conserva le nom de sportule. A partir de ce moment, le client pauvre devint le parasite, qui n'était plus que rarement convié aux repas, pour y être le sujet de nombreuses avanies, mettant en gaité l'hôte et ses invités, excitant le mépris des serviteurs.

Avec sa véhémence habituelle, Juvénal dépeint les humiliations auxquelles est en butte le pauvre Trebus dînant chez le riche Virion ; le vin qu'on lui verse serait bon tout au plus pour dégraisser la laine, aigre et brûlant, il cause des contorsions de corybante à ceux qui l'ingurgitent, tandis que le maître boit d'un vieux vin d'Albe ou de Sétie dont l'étiquette disparaît sous une couche de moisissure ; à Trebus, point d'eau glacée. Virion se sert d'une coupe d'ambre, richement incrustée. le client se contentera d'une tasse fêlée et, si par hasard on lui confie une coupe d'or, on placera ostensiblement derrière lui une sentinelle chargé d'en compter les per-

les (selon la mode, Virion portait des bagues dont les pierres étaient mobiles et, qu'à table, on fixait momentanément sur les coupes, pour montrer son opulence).

Virion est servi par un bel esclave, Trebus par le dernier de la maison ; Virion mange d'un pain blanc, délicat, pétri de fleur de froment, à Trebus on jette un morceau de pâte grossière et déjà moisie, propre à ébranler les molaires. On apporte à Virion une superbe langouste dépassant la longueur du plat et entourée d'un rempart d'asperges, à Trebus on glisse un crabe avec une sauce faite de la moitié d'un œuf ; c'est avec la plus fine huile de Vénafre que Virion arrose son poisson ; Trebus n'aura que de l'huile de lampe, puante. Virion se régale d'un surmulet, venu des rochers de Taurominum, puis d'une murène monstrueuse, pêchée dans les gouffres de la Sicile ; le parasite se contentera d'une petite anguille, effilée comme une couleuvre, ou de quelque médiocre poisson du Tibre, pris à l'embouchure des égouts. Au deuxième service, on présentera à Virion un foie d'oie grasse, une poularde aussi grosse qu'une oie, un sanglier digne d'être percé par les traits du blond Méléagre, avec des truffes si l'on est au printemps, et que les orages tant invoqués ont permis d'augmenter le festin d'un plaisir si désiré ; tout cela passe sous le nez de Trebus.

Le maître d'hôtel et l'écuyer-tranchant servent le maître de la maison au son de la musique, en exécutant une danse savante, selon les principes de l'école dont ils sont sortis. Arrivent des champignons ; Virion reçoit un bolet superbe, comme ceux qu'aimait l'empereur Claude avant le dernier que lui apprêta son épouse ; le client se voit offrir des mousserons suspects et, au dessert, tandis que Virion se délecte de fruits dignes du verger d'Alcinoüs ou du jardin des Hespérides, on place devant les clients quelques pommes à moitié pourries.



Et ce n'est point par avarice que Virion agit ainsi, mais pour se repaître des humiliations infligées, qui d'ailleurs n'empêcheront pas Trebus d'accourir chaque fois qu'il sera appelé !

Martial, qui vécut longtemps en parasite, entame le même sujet (Épître III, Livre X) : « Lorsque tu m'invites à ta table, maintenant que je suis dispensé de tendre la main comme auparavant, pourquoi ne pas me faire servir les mêmes mets qu'à toi ? Tu savoures des huîtres engraisées dans le lac Lucrin, moi, j'ai une moule dont l'écaille me déchire la bouche ; tu dégustes d'excellents bolets, moi, de grossiers champignons destinés aux pourceaux ; à toi, un turbot, à moi, une limande ; tu te gaves du croupion d'une blanche tourterelle, tandis qu'on place sur mon assiette une pie morte en cage. Comment se fait-il, Ponticus, qu'en soupant avec toi, je soupe sans toi ? Puisque la sportule est supprimée, que cela me profite au moins, mangeons les mêmes aliments ! »

C'est sous forme d'invocations que Lucien fait entendre le même son dans ses *Saturnales* : « Enjoins aux riches, ô Saturne, qu'ils aient à inviter, tantôt quatre, tantôt cinq clients à leur table, et que les choses se passent, non pas selon l'usage actuellement en vigueur, mais d'une manière conforme à l'égalité démocratique. Que tout le monde reçoive des portions égales, que tel des convives ne soit pas à même de se gorgier de tel ou tel plat que l'esclave chargé de le servir tient à sa disposition jusqu'à ce qu'il n'en veuille plus, tandis que le même esclave, arrivé près de nous, passe bien vite, alors que nous nous mettons en devoir de nous servir, et ne fait que montrer le plat où il ne reste plus qu'un débris de pâte. Il ne faudrait pas non plus que le trancheur place devant le maître la moitié d'un sanglier et la hure tout entière.

lorsque, à nous autres, on ne donne que quelques os recouverts de graisse. Ordonne aussi que les échantons des riches soient un peu moins lents à nous servir, qu'ils ne se fassent pas appeler dix fois pour le moins par chacun de nous demandant à boire, mais qu'ils versent à notre première requête ; que, dès le début du repas, ils nous donnent, comme au maître, une grande coupe et qu'ils l'emplissent à plein bord ; tâche d'obtenir qu'il n'y ait qu'un seul et même vin pour tous les convives, car enfin, il n'est écrit nulle part que le patron doive s'enivrer avec un vin parfumé et que nous devions boire une piquette qui donne la colique... »

Après une libation à Jupiter (*ab Jove principium*), le repas débutait par la *gustatio* ou *promulsis* (parce qu'on y servait du vin miellé, *mulsum*), autrefois simple service de hors-d'œuvre, comportant des œufs (d'un usage tellement habituel qu'on ne les mentionnait même pas sur les menus), des salades, choux, asperges, concombres mauves, poireaux, raves marinées, olives, champignons truffes, poissons salés, huîtres et coquillages, se compléta par la suite, de tous les éléments d'un véritable repas avec viandes, volailles, pâtés, etc... Venait ensuite la *cœna* proprement dite, composée de deux, trois services ou davantage (*primæ, secundæ, tertiæ mensæ* ou *ferculæ*), chacun avec un ensemble de victuailles se répétant sans ordre. Avant de passer au dessert où figuraient des fruits, des gâteaux, des pâtisseries diverses, des glaces (*gelata*), des sorbets (*sorpta*), on faisait des libations aux dieux lares, annoncées par un esclave : *Dii propitii*, en jetant dans le foyer des gâteaux salés et en y répandant une petite coupe de vin.

Comme en Grèce, on avait recours à divers intermèdes pour meubler la soirée : musique, déclamation, acrobates, danseuses, combats de cailles ou de gladiateurs, selon

les milieux. Caligula aimait à digérer en voyant donner la question, Tibère jouissait de la vue des supplices, Antoine se faisait apporter les têtes des citoyens...

Revenons au menu ; le maître de la maison, à qui on l'avait remis, commentait les plats, et c'est ce commentaire qui donne la note bouffonne dans ce qu'on a appelé « les repas ridicules » où Nasidenius comme Trimalcion étalent avec suffisance une science gastronomique d'aussi fraîche date que leur fortune.

Au repas qu'offrit Lentulus à sa nomination comme flamine de Mars, on servit, d'après Macrobe, à la *gustatio*, des coquillages : oursins, palourdes, huîtres au naturel, spondyles, puis des grives, des poulardes aux asperges, une terrine de palourdes et d'huîtres cuites, de nouveaux coquillages, glands de mer blancs et noirs, spondyles, glycomorides, orties de mer, murex et pourpres, puis des becs-figues, des filets de chevreuil et de sanglier, un pâté de volailles et de becs-figues. Au deuxième service figuraient : tétine de truie, hure de sanglier, poisson, canard, sarcelles bouillies, lièvres et volailles rôties.

Ce devait être là un menu fort courant, car on en a trouvé un très analogue à Pompéi, dans la maison de Paratus, qui se proposait à l'offrir à son ami Pansa le 22 novembre 79 : *Gustatio*, huîtres, huîtres épineuses, palourdes, mauviettes, poularde aux asperges, huîtres et moules en sauce, tulipes de mer, noires et blanches. *Premier service* : spondyles, moules, orties de mer, becs-figues rôtis, côtelettes de chevreuil et de sanglier, pâtés de poulets, becs-figues en sauce aux asperges, murex et pourpres. *Deuxième service* : tétines de truie au naturel et en ragoût ; hure de sanglier, poitrine et cols de canards rôtis, canards sauvages fricassés, rôtis de lièvres, de poulets de Phrygie. Crème de farine, gâteaux de Vicence.

A ces dîners, d'où les femmes étaient toujours exclues,

régnèrent la goinfrerie, l'ivrognerie, la licence la plus effrénée ; avait-on trop mangé ou trop bu, on se soulageait en vomissant pour pouvoir manger et boire à nouveau. « Les Romains, dit Sénèque, mangent pour vomir et vomissent pour manger. » L'empereur Claude, ayant appris qu'un de ses amis s'était trouvé mal de s'être retenu à table, projeta de publier un édit, à ce que raconte Suétone, autorisant *flatum crepitumque ventris in convivio emittendi*. Dans son *Art d'aimer*, Ovide recommande aux amoureux novices de ne pas s'enivrer, ni de vomir à table « comme les maris de leurs maîtresses ».

A l'armée, les mœurs restèrent longtemps sévères. Tibère, *Tiberius Claudia Nero*, que les soldats appelaient *Biberius caldia mero* (buveur de vin chaud), une fois en campagne, vivait de l'ordinaire de la troupe, couchait sur la dure, sans vouloir de tente, et ne buvait plus que de l'oxymel ; mais, peu à peu, le luxe s'introduisit dans les camps qui s'ornèrent de portiques, de jardins d'agrément ; Adrien les fit détruire et, pour donner l'exemple, se contentait de la ration du soldat. Niger voulut proscrire l'usage de la vaisselle d'argent aux armées, pour revenir aux vases de bois, sévérité qui ne lui fut pas pardonnée.

La ration du légionnaire romain comportait 852 gr. de blé, 96 gr. de lard ou 117 gr. de mouton, une once (27 gr.) de fromage, un sextarius (0,547 litre) de vin ou de limonade acétique. Le soldat devait porter sur lui pour seize jours de nourriture, ce qui, avec son fournement, faisait un poids de 42 kilogrammes. Ce fut depuis Commode que le mouton alterna avec le lard et, sous les Antonins, on introduisit le biscuit (pain passé deux fois au four pour assurer sa conservation), de temps en temps substitué au pain frais, pour y habituer la troupe.

Au temps de Caton, d'après Mommsen, les esclaves

recevaient, par jour, 917 grammes de céréales (orge ou millet) qu'ils devaient moudre eux-mêmes, le pétrissage et la cuisson étant faits par la cuisine ; ils recevaient en plus, du sel, des olives, du poisson salé, de l'huile et du vin, la quantité de nourriture pouvant varier selon le travail exigé.

#### IVROGNES, GOINFRES, GROS MANGEURS.

Longue serait la liste de tous les personnages qui se firent remarquer par leur intempérance ; le fils de Cicéron absorbait d'un trait deux congés (près de 6 litres et demi) de vin, record battu par Novellius Torquatus qui en ingurgitait trois, ce qui lui valut le surnom de *Tri-conge* et l'admiration de Tibère. Quant aux empereurs qui se succédèrent, la glotonnerie de certains est restée proverbiale.

César lui-même était assez indifférent à la nourriture ; il fit mettre aux fers des esclaves qui servaient à ses invités d'autre pain qu'à lui et affecta un jour de redemander de l'huile rance, refusée par d'autres, pour éviter tout reproche à l'hôte qui l'avait servie. Suétone vante la sobriété d'Auguste qui ne buvait que trois coupes par repas ; leur contenance habituelle étant d'un cyathe (0,45 litre), cela représente un litre et quart par repas, dose fort respectable, et notre historien ajoute qu'il ne pouvait dépasser six *sextantes* (5 litres et demi) sans vomir, ce qui dénote déjà un estomac d'une belle contenance.

Antoine, dont les festins avec Cléopâtre sont restés légendaires, avait formé, à Alexandrie, une sorte de club gastronomique, où l'on faisait rôtir huit sangliers pour douze convives, afin qu'il y en eût un cuit à point au moment de se mettre à table.

Tibère fut franchement ivrogne ; il passa deux jours et une nuit à boire avec Pomponius Flaccus et L. Pison, ce qui valut au premier le gouvernement de la Syrie et au second la préfecture de Rome ; il donna une grosse somme à Asellius Sabinus, pour avoir écrit un dialogue où le champignon, l'huître, le bec-figue et la grive se disputaient la première place. Caligula eut, entre autres fantaisies, celle d'imiter Cléopâtre, en buvant des perles dissoutes dans du vinaigre ; Claude mangeait et buvait toute la journée, et il fallait l'emporter de table quand il était ivre-mort ; les débauches de Néron ont peut-être été exagérées, mais on ne prête qu'aux riches !

Vitellius avait pour la table, dit Tacite, une passion insatiable et répugnante ; les villes qu'il traversait étaient ruinées par les repas qu'elles étaient contraintes de lui offrir ; Suétone ajoute qu'il dévorait sur les autels les viandes qu'on y faisait cuire et s'arrêtait dans les cabarets pour y engloutir des mets encore fumants ou qui, servis la veille, étaient à demi rongés. Il inventa un plat de dimension colossale, « le bouclier de la Minerve Poliade », où se mêlaient des foies de scares, des cervelles de faisans et de paons, des langues de phénicoptère et des laitances de murènes. A son retour de Germanie, son frère lui offrit un festin où l'on posa sur table deux mille poissons et plus de sept mille oiseaux de choix.

Commode mangeait toute la journée, même dans le bain ; il eut la bizarre et dégoûtante fantaisie d'ajouter de la fiente humaine à ses plats et d'y goûter, pour pouvoir ensuite se payer la figure de ses commensaux. Caracalla affectait la simplicité, moulait et pétrissait lui-même son blé ; son collègue Geta voulut que tous les mets de ses repas commençassent par la même lettre.

Héliogabale, le plus extravagant de ces goinfres et

demi-fous couronnés, maître de l'Empire à dix-huit ans, poussa jusqu'au délire ces fantaisies qu'on ne peut qualifier de gastronomiques ; il voulut dépasser Néron et Vitellius avec des festins ayant jusqu'à 22 services ; il avait la manie — rien de nouveau sous le soleil ! — de colorer les plats et voulait des dîners roses, pourpres ou vert émeraude, il assaisonnait les poissons avec de la poudre d'or, les lentilles avec des pierres précieuses, les fèves avec de l'ambre, le riz avec des perles ; au dessert, il faisait reparaître, imités en pâte ou en crème, tous les mets précédemment servis ; il ne mangeait que les talons des chameaux, la cervelle des autruches, la langue des paons et des rossignols. Il demandait à ses convives des recettes inédites, donnant un riche présent si le plat lui avait plu, condamnant l'auteur à en manger continuellement jusqu'à ce qu'il eût trouvé mieux, si le plat n'avait pas obtenu son suffrage.

#### PHILOSOPHES, ÉPICURIENS, MORALISTES.

Paul Emile, après sa victoire sur Perseus, roi de Macédoine, nous dit Plutarque dans la savoureuse traduction d'Amyot, « fit de beaux et magnifiques festins esquels il observa toutes choses en ordre et disposition merveilleuse, disant que d'une même suffisance d'entendement dépendait et procédait de savoir ordonner une bataille bien formidable aux ennemis et un repas bien agréable aux amis, car l'un et l'autre dépendent d'un bon jugement et de savoir bien ordonner. »

Varron veut que le nombre des convives atteigne au moins celui des Grâces, sans dépasser celui des Muses, que la chère soit aussi éloignée d'une magnificence ostentatoire que d'une parcimonie hors de saison ; il indique

les meilleures provenances, à savoir les paons de Samos, les gélinottes de Phrygie, les grues de Mélos, les chevreaux d'Ambracie, le thon de Chalcédoine, les murènes de Tartesse, la merluche de Pessinonte; les huîtres de Tarente, les pétoncles de Chio, l'esturgeon de Rhodes, le scare de Cilicie, les noix de Thase, les dattes d'Égypte, les glands d'Espagne.

Sénèque, qui menait une existence très frugale, malgré une immense fortune accumulée pendant ses années de faveur, reproche à ses contemporains de ne rechercher que ce qui est rare et d'un grand prix; le superflu devient nécessaire, alors qu'on a sous la main tout ce qui suffit aux premiers besoins, le nécessaire se réduisant à n'avoir ni faim, ni soif, ni froid (*non esurire, non sitire, non algere*).

Vitupérant ses contemporains qui ne recherchaient que ce qui est rare et cher, Sénèque les apostrophe : *O miserabiles quorum palatum nisi ad pretiosos cibos non excitatur ! pretiosus autem non eximius sapor aut aliqua faucium dulcedo sed raritas et difficultas parandi facit.*

Horace, en vrai disciple d'Épicure, préfère aux repas fastueux un simple souper avec un aimable voisin où il se réglera, non avec des poissons apportés de la ville, mais avec un poulet, un chevreau, des raisins, des figues et des noix.

Juvénal, à son tour, s'élève contre le luxe de la table; il invite son ami Persicus à s'assurer qu'il mène une vie conforme à ses principes, qu'il n'est pas de ceux qui vantent le régime frugal pour faire bombance à huis clos et, l'invitant pour le soir même, il lui donne le menu, dont le marché ne fera pas les frais : « Un chevreau gras qui n'a pas encore broûté l'herbe ni touché aux branches des jeunes saules, qui a plus de lait que de sang dans le



corps, puis des asperges, que la fermière, quittant un instant son fuseau, a cueillies dans la montagne, ensuite des œufs bien chauds, sortant du foin où les poules les ont pondus, enfin des raisins conservés, aussi beaux que s'ils pendaient encore à leurs ceps, des poires de Signie et de la Syrie et, dans le même panier, des pommes au frais parfum, qui le disputent à celles du Picenum ; on peut les manger en toute sûreté, les froids de l'hiver les ont séchées et ont corrigé leur âcreté.

« Pour les anciens sénateurs, un tel souper, quelque frugal qu'il puisse être, eût été cependant une vraie débauche... »

#### LES « REPAS RIDICULES ».

Ce thème a été souvent exploité ; Ennius l'aurait déjà employé dans ses *Hedyphagetica*, en adaptant un poème d'Archestrate. Lucilius relate le repas d'un avare, affectant de respecter à la lettre les lois somptuaires et faisant manger à ses invités toutes les herbes des chemins, de la chicorée ayant poussé sous les pieds des chevaux, de l'oignon pleureur et de la ciboule larmoyante.

Le repas de Nasidienus qu'Horace raconte dans sa huitième satire est comique, beaucoup moins par son menu que par les commentaires dont l'hôte accompagne les plats. Nasidienus était un riche parvenu, assisté de deux parents. Nomentanus et Porcius, il reçoit Mécène, accompagné de Varius, Viscus et Fundanus, et suivi de deux « ombres », Vibidius et Balatro ; c'est Fundanus qui raconte le festin :

Le repas débuta par un sanglier de Lucanie, entouré de raves, de radis, de laitues, de raiponce, de sauce à l'ail et de tartre de vin de Cos ; ce sanglier avait été pris par un léger vent du Midi (nous apprit doctement notre

hôte); une fois desservi, un jeune garçon, la ceinture haut attachée, vint essuyer la table, qui était fort commune, avec une gausappa, tandis qu'un autre ramassait à terre les débris propres à choquer les convives ; on vit alors s'avancer, du même pas qu'une jeune Athénienne chargée des objets sacrés de Cérès, Hydaspes au teint de bronze et Alcon, portant, l'un du vin de Chio, l'autre du Cécube ; « mais, dit Nasidenius, si tu préfères, Mécène, du vin d'Albe ou du Falerne, j'ai de l'un comme de l'autre ». Les convives mangent ensuite du poisson, des coquillages, écoutant toujours l'hôte dissenter, racontant que les pommes de paradis sont plus rouges si on les cueille au déclin de la lune ; on passe ensuite des entrailles de turbot et de plie ; Vibidius et Balatro demandent de plus grandes coupes et, au grand effroi de Nasidenius, ont vite fait de mettre les brocs à sec ; arrive une murène entourée de squilles : « Elle a été prise pleine, continue l'intermittent amphitryon, car après le frai, la chair est moins bonne ; la sauce a été faite avec de l'huile vierge de Vénafre, du garum d'Espagne et mouillée, pendant la cuisson, d'un vin d'Italie, vieux de cinq ans ; après la cuisson, le vin de Chio convient mieux ; on termine en ajoutant du poivre blanc et du vinaigre de Méthymne ; si Curtilius fut le premier à faire cuire des oursins dans leur eau, c'est moi qui ai eu l'idée de faire cuire la roquette dans l'eau rendue par les coquillages... » A ce moment, la chute d'une tenture interrompt le bagout du maître de maison, brise quelques verres et inonde les assistants d'un flot de poussière.

Le désastre une fois réparé, on apporte un immense *mazinous* sur lequel se trouvent les membres découpés d'une grue mâle, largement saupoudrés de sel et garnis de pâte, le foie d'une oie blanche femelle, engraisée de figues onctueuses, des épaules de lièvres détachées, meil-

leures ainsi, continue Nasidénus, que si on les sert avec le rable. Ce plat est suivi par des merles à la poitrine brûlée et des pigeons sans croupion, chacun de ces plats étant accompagné d'un copieux et fastidieux commentaire, si bien que les invités finissent par s'enfuir...

### LE FESTIN DE TRIMALCION.

Cette description est extraite du *Satyricon*, ouvrage dont on ignore l'auteur ; un manuscrit l'attribue à un certain Petrone, nom des plus répandus et qui n'est vraisemblablement pas le favori de Néron, qualifié d'arbitre des élégances ; la scène se passe dans un port, à Naples ou à Marseille ; Trimalcion, affranchi d'origine probablement orientale, enrichi par son commerce d'armateur, reçoit à sa table un maître au cabotage, des aventuriers syriens et grecs. Le récit est coupé, à chaque instant, par des historiettes scabreuses ou des épisodes, comme celui de la matrone d'Ephèse qui inspira un des meilleurs contes de La Fontaine. Tenons-nous-en à la seule description du festin, en suivant l'excellente traduction de Laurent Tailhade, qui n'a pas craint d'employer l'argot moderne pour mieux rendre la saveur du récit.

Les invités, qui avaient été présentés à Trimalcion au jeu de paume, pénètrent dans sa riche demeure et en décrivent le luxe ostentatoire ; on s'empresse de leur laver les mains et les pieds ; des pédicures agiles les entreprennent pendant que des esclaves charment leur attente par des chansons, leur laissant le loisir d'admirer l'ordonnance du triclinium. Au milieu de la table, sur un plateau, se posait une ânesse en bronze corinthien dont le bissac renfermait des olives vertes et noires ; cette pièce était flanquée de lourds plats d'airain, dont le marli portait le nom de Trimalcion et le poids du métal ; ils sup-

portaient une pyramide de loirs, arrosés de miel et saupoudrés de sésame ; des andouillettes fumaient sur un gril d'argent et, au-dessous, se trouvaient des prunes de Syrie et des grenades.

Trimalcion fait alors son entrée. Sur un signe de lui, on tire du monte-plats une gigantesque poule en bois sculpté semblant couver ; des esclaves, toujours en musique, grattent la paille et en tirent des œufs de paon ; « Herculès à moi, dit Trimalcion, je crains que ces œufs ne soient déjà couvés, regardons toutefois s'ils sont encore mangeables. » Les convives non avertis étaient sur le point de jeter leur œuf, craignant d'y trouver un paonneau, mais un vieux pique-assiette les prévient qu'il doit y avoir là quelque friandise et, en effet, ces œufs, artistiquement boulangés en pâte ferme, recèlent un bec-figue gras dans une farce aux jaunes d'œufs convenablement poivrée.

On verse du vieux Falerne et Trimalcion fait présenter un squelette, admirablement imité, en argent.

Au deuxième service, on apporte un globe dont le pourtour était orné des signes du zodiaque ; au-dessous de chaque constellation, le majordome avait placé quelques mets la rappelant par leur forme ou leur essence : sous le Bélier, des pois chiches (pois de bélier), sous le Taureau, une pièce de bœuf, sous les Gémeaux, une paire de testicules, sous le Cancer, une couronne, sous le Lion, des figes africaines, sous la Vierge, la vulve d'une truie érigone, sous la Balance, un peson soutenant un poupelin et une croustade, sous le Scorpion, un scorpène, sous le Sagittaire, un lièvre cornu, sous le Capricorne, un homard, sous le Verseau, une oie, sous les Poissons, deux mulets ; le centre supportait un rayon de miel posé sur du gazon.

Pendant que les convives contempilent ces mets, du

dernier commun, un esclave égyptien leur apporte des pains chauds dans un four d'argent, en vantant, d'une voix de fausset, les mérites de la sauce au vin et au benjoin.

« Je vous conseille de manger, dit Trimalcion, car on n'est à table que pour cela. » Surviennent quatre danseurs qui, d'une pirouette, font disparaître le couvercle du surtout, apparaît alors un nouveau festin, des poulardes grasses, des tétines de truie et un lapin garni de plumes pour figurer Pégase ; dans les angles, des poissons nageaient dans de petits bassins, arrosés de saumure pimentée par des outres que supportaient des statuettes de Marsyas.

Entre alors une troupe de nains qui changent le décor de la pièce ; des toiles peintes, des filets, représentant une scène de chasse, puis, précédés de molosses, viennent des piqueurs armés d'épieux escortant un immense *repositorium* sur lequel gît un sanglier gigantesque. La bête était coiffée d'une *pileus* d'affranchi, parce qu'elle avait été servie la veille et que les convives, repus, n'avaient pas voulu y toucher, ce qui lui avait donné la liberté. Sur ses flancs, des corbeilles de palmier renfermaient des dattes de Syrie et de Thébaïde ; des marcasins en pâte pendaient à ses mamelles pour montrer qu'il s'agissait d'une femelle. Avec un couteau de chasse, le trancheur ouvre la panse, il s'en échappe un vol de grives vivantes que des oiseleurs, appostés dans le triclinium, capturent en un instant et distribuent aux convives.

Trimalcion s'absente pour se soulager ; les invités parlent de la vie chère ; on débarrasse les tables à son retour. Un porcher d'opérette introduit alors dans la salle trois cochons, muselés et cravatés d'un collier de grelots. « Quel est celui des trois qu'il vous plaît qu'on accommode sur-le-champ ? » dit Trimalcion. « Des fricoteurs de

banlieue embrochent un poulet, un faisan ou de pareilles nénies, mes cuisiniers à moi font bouillir communément des veaux entiers dans des chaudrons d'airain. » Puis, faisant venir le cuisinier et sans plus se soucier de l'avis de ses hôtes, lui enjoint de tuer le plus âgé des porceaux. Et il se met à raconter des histoires.

Il n'avait pas épuisé ses balivernes qu'on apporte déjà la bête ; devant les invités, ébahis de tant de célérité, Trimalcion examine la pièce, fronce le sourcil : « Quoi ! ce porc n'est pas éventré ? Herculès, à moi, qu'on amène le cuisinier. » Celui-ci, affectant un air penaud, confesse qu'il a oublié de vider l'animal. « Et le poivre, et le cumin, tu l'as aussi oublié ? Qu'on le déshabille et qu'on lui donne les étrivières ! » Les convives intercèdent et Trimalcion, le visage détendu par l'hilarité, ordonne au cuisinier oublieux qui a récupéré sa tunique, d'étripper le cochon devant tout le monde. A l'ahurissement de tous, la panse crevée laisse échapper des boudins et des crépinettes. Après cette délicate plaisanterie, on voit arriver des jongleurs et des comédiens, on tire une loterie grotesque pendant que Trimalcion continue à discourir.

Puis on apporte un veau bouilli ; un trancheur, déguisé en Ajax, le découpe avec des gestes de lunatique et en distribue les morceaux à la pointe de son glaive.

Le veau est suivi d'une grande pièce en pâtisserie. Au milieu trône un Priape portant une corbeille pleine de raisins et de toutes sortes de fruits, mais, lorsque les convives veulent s'en saisir, ils s'aperçoivent que ces fruits sont imités, qu'ils renferment une eau de safran qui leur gicle à la figure, ce qui excite à nouveau l'hilarité de Trimalcion.

A ce moment arrive un ami du maître de la maison qui avait lui-même du monde à dîner et qui raconte le menu de son festin : « Nous avons eu d'abord un cochon

décoré de boudins, de saucisses de Lucanie, des gésiers parfaitement accommodés, des bettes, le tout avec un gros pain bis fait à la maison, que je préfère au pain blanc parce qu'il fortifie et tient le ventre libre ; grâce à lui, je ne pleure point quand je vais au privé. Le plateau suivant portait un ramequin froid, arrosé de miel d'Hispanie, chaud et délicieux, entouré de noix, de pois chiches, de lupins à discrétion et d'une pomme par convive. Puis vint une gigie d'ourson, un fromage mou, des raisins, quelques escargots, des animelles en hachis et des foies en cocotte, suivis d'œufs chaperonnés, de raves à la moutarde, d'un bateau de coquillages, d'une couple de limaires et finalement d'un ravier d'olives à la saumure. »

Après le récit de ce festin vulgaire, Trimalcion fait apporter les deuxièmes tables, les valets aspergent le parquet de copeaux teints au minium et au safran, ainsi que de pierre spéculaire en poudre.

L'épidipsis se compose d'un fritot de grives, de raisins secs, de noix fourrées, de cédrats piqués de clous de girofle pour imiter des hérissons. Le plat suivant soulevait le cœur par son odeur : on y voyait une oie grasse, entourée de poissons et de toutes sortes d'oiseaux. Certains convives pensent à une de ces plaisanteries des Saturnales où les aliments les plus divers étaient figurés en bran ou en terre cuite, mais Trimalcion s'explique : « Croisse mon patrimoine et non pas ma bedaine, aussi vrai que mon chef cuisina toutes ces béatilles avec la chair unique d'un pourceau ; il ne saurait être d'homme plus expert. Ordonnez, d'une vulve il fabrique un poisson, une palombe, de la cuisse il fait une tourte, d'un boyau de cochon une poularde, aussi lui ai-je donné le nom de Dædalus. »

Arrivent alors deux esclaves portant chacun une cruche à leur col ; ils feignent une dispute et frappent sur

les cruches qui laissent échapper des huîtres et des pétoncles ; un page les dresse et les offre à la ronde ; le maître-coq apporte encore des escargots sur un gril d'argent. Sur quoi Trimalcion quitte ses invités et va prendre un bain chaud.

#### RESTAURANTS, HÔTELLERIES.

Les *cuppediæ* étaient des magasins de comestibles ; les *popinæ*, des cabarets où l'on vendait des boissons et des aliments cuits ; ils étaient mal fréquentés, et le terme de *popino* équivalait à celui de débauché ; dans les *thermopolia* on trouvait des boissons chaudes en hiver, fraîches en été, du vin cuit ou aromatisé ; on en a retrouvé à Pompéi, ayant devant la porte un comptoir de marbre creusé d'ouvertures où s'encastraient les vases contenant les boissons et garni d'étagères où devaient être rangés des verres et des gobelets de formes et de contenance diverses, pour les gens pressés qui n'avaient pas le temps d'entrer dans la boutique. Les *cauponæ* étaient des auberges, plutôt mal famées, où l'on servait à boire, à manger et où l'on pouvait coucher ; les *ganæ*, auberges de la plus basse classe, étaient franchement des mauvais lieux.

Les prix n'étaient pas élevés dans les auberges de campagne, comme en témoigne cette note trouvée sur une stèle, dans le Samnium : Pain, un as, bouillie, deux as, vin . . . . . pour le foin du mulet, deux as, pour la fille, huit as, soit, en tout, un peu moins d'un franc.

Les *tabernulæ*, les *vinariæ*, guinguettes de banlieue, n'avaient pas meilleure réputation ; le vin suret y était versé par de belles filles laissant facilement cueillir des baisers sur leurs lèvres, et l'on y sacrifiait à d'autres dieux qu'à ceux de la gastronomie ; Virgile nous en a laissé une piquante description : « La jeune cabaretière



syrienne, qui se coiffe d'une petite mître grecque, est passée maîtresse dans l'art de trémousser ses hanches au son du crotale ; dans sa taverne fumeuse, elle danse après boire des pas lascifs en frappant sur son coude les claquantes baguettes. »

### DIÉTÉTIQUE.

Les médecins n'ont pas manqué de donner leur avis sur les aliments, comme on l'a vu à plusieurs reprises ; ils ne se désintéressaient pas de la gastronomie, et Galien était un des convives, avec deux autres confrères, du repas des Dcipnosophistes. Celse énumère les aliments les plus nourrissants, tout en étant « d'un bon suc », à savoir : le froment, la fleur de farine, les gruaux, l'amidon, le riz, la bouillie d'épeautre, la ptisane, le fromage frais, les olives, laitues, orties, mauves, potirons, courges, pourpier ; les vulves, têtes et pieds de porc, le foie, les viandes grasses ou gélatineuses des quadrupèdes domestiques. les grands poissons comme les mulets et les loups, les oiseaux de grande taille : oie, grues, paons, le chevreuil, le cerf, le sanglier, l'onagre, les œufs peu cuits, l'huile, le vin doux, passerillé, le vin cuit. Il range parmi ceux qui sont « de mauvais suc » le millet, le panic, l'orge, les légumineuses, le fromage vieux, les chervis, raves, radis, navets, bulbes, choux (surtout les tendrons), les bettes, concombres, poireaux, la roquette, le cresson, le cataire, la sarriette, l'hysope, la rue, l'aneth, le fenouil, le cumin, l'anis, la moutarde, l'ail et l'oignon ; les viandes maigres et les salaisons, y compris le garum. la rate, les rognons, les tripes, les poissons saxatiles à chair molle, les fruits acides ou acerbés ; il énumère d'autre part les aliments qui agissent sur la pituite, qui sont stomachiques, laxatifs ou resserrants, diurétiques, etc...

Le pain est d'autant plus nourrissant qu'il est fait de farine mieux blutée.

L'eau est la boisson la plus légère ; viennent ensuite les décoctions de céréales, le lait, le moût, puis le vin cuit, le vin réduit, les vins doux, vieux et généreux ; il déconseille les vins jeunes, austères ou épais, ainsi que le vinaigre.

Galien suit, en diététique, les principes d'Hippocrate. Cœlius Aurelianus, fervent adepte de l'école méthodiste, pour laquelle toute la pathologie était dominée par les concepts du *strictum* et du *laxum*, qui avait traduit en latin les ouvrages de Soranus et qui fit autorité pendant tout le Moyen Age, préparait ses malades, par un régime très strict avant d'appliquer la médecine relâchante ou resserrante ; dans un cas chronique, par exemple, il prescrivait, le premier jour, diète absolue ; les deuxième, troisième et quatrième jours, un tiers de la nourriture habituelle, pain bien levé, légumes herbacés, poissons et petits oiseaux, quelques exercices et frictions aromatiques légères, les cinquième, sixième et septième jour, les deux tiers de la nourriture habituelle, pain, légumes, poissons, poulet et pigeons, frictions plus énergiques et exercice plus intense ; les huitième, neuvième et dixième jours, alimentation plus forte, avec gibier, exercices violents, frictions de plus en plus énergiques. Et si, au onzième jour, le malade n'était pas prêt à recevoir la médication, le cycle recommençait, deux, trois ou quatre fois. Alors seulement on lui prescrit les relâchants ou les remèdes appropriés en le maintenant au lit et en l'empêchant de dormir.

Dans la péripneumonie, il prescrit des infusions abondantes, de la tisane d'orge, de la décoction d'amandes avec du miel et du vin au moment de la convalescence. Dans la goutte, il préconise une alimentation végétale et particulièrement les asperges, avec suppression du vin.

## LE MOYEN AGE

### PÉRIODE GAULOISE.

Vers le ix<sup>e</sup> ou le x<sup>e</sup> siècle avant notre ère, le pays qui deviendra la Gaule, alors entièrement couvert de forêts, connut une première invasion, suivie, trois siècles plus tard, par une nouvelle, celle des *Gaels*, aryens comme leurs prédécesseurs ; d'abord nomades, vivant dans des huttes ou des cavernes, par la suite ces Gaels ou Gaulois, devenus sédentaires, se livrèrent à l'agriculture, défrichant les forêts en y mettant le feu. Tout en vivant encore de la chasse, ils ne tardèrent pas à faire de l'élevage de chèvres, de moutons et surtout de porcs qui vivaient, à demi sauvages, dans les forêts où ils se nourrissaient de glands. Ils étaient experts dans l'art de saler et de fumer la chair de cet animal, si bien que leurs jambons firent l'objet d'un important commerce avec Rome où nous avons vu qu'ils étaient réputés, tout comme leurs volailles, surtout leurs oies, ainsi que leurs oignons.

Ils cultivèrent l'orge, l'avoine, puis le froment ; la culture de la vigne et de l'olivier fut importée par les Phocéens dans les provinces méridionales. Ils furent d'habiles boulangers et surent utiliser l'écume de la bière pour faire lever leur pâte.

Les boissons étaient l'hydromel et la cervoise, décoction fermentée d'orge, que les riches édulcoraient avec du miel ; le *zythus*, bière plus forte, était d'importation étrangère, comme l'indique son nom égyptien ; elle dut être introduite par les Phocéens, tout comme le *corma*,

semblable au cormi de l'Égypte, à base de froment. Les termes de « brasseur » et de « brasserie » dérivent du mot celtique *brace*, orge. Les Gaulois connaissaient aussi le cidre (*pomatum*), le poiré (*piratum*), le vin de mûres (*moratum*). Mais, dès qu'ils le connurent, ils adoptèrent le vin, celui des Phocéens ou le vin importé d'Italie.

Ils inventèrent les tonneaux cerclés de fer, bientôt adoptés par les Romains pour la conservation des vins, les outres restant préférées pour le transport. Ils furent aussi les inventeurs du savon, jusqu'alors inconnu à Rome.

Nous sommes peu renseignés sur leur cuisine ; le lait mélangé de sang aurait été un de leurs mets de prédilection ; des chroniqueurs nous ont conservé les noms de *Maupigyrum*, de *Dettegrouit*, de *Karampié*, mais ont négligé de nous indiquer la composition de ces plats.

Athénée nous a conservé le récit du voyage fait en Gaule, au début de l'ère chrétienne, par Posidonius le stoïcien : « Ils mettent du foin sous eux, dit-il, et mangent sur des tables peu élevées au-dessus de la terre ; leur manger consiste en très peu de pain et beaucoup de viandes, bouillies ou rôties, à la broche ou sur la braise ; on les apporte très proprement, mais ils y mordent comme des fous, saisissant des membres entiers dans leurs deux mains ; s'y trouve-t-il quelque chose de dur, ils l'arrachent avec une petite épée qu'ils portent à leur côté, dans une gaine ; ceux qui habitent près de la mer mangent aussi du poisson, avec du sel, du vinaigre et du cumin, mais sans huile, car ils n'y sont pas accoutumés.

« Dans un festin, ils s'asseient en cercle ; le plus distingué préside la compagnie, celui qui traite se met à côté de lui, les autres, selon leur rang ; ceux qui ont pour arme défensive un long bouclier se placent derrière eux ;

ceux qui portent une lance, en face ; tous sont servis comme les maîtres. Les serviteurs versent à boire dans des vases en forme d'ambiques (récipients arabes à gros ventre bombé), de terre ou d'argent, renfermant, chez les riches, du vin de Marseille ou d'Italie, chez les pauvres de la bière de froment au miel ou du corma sans miel ; ils boivent au même vaisseau, peu à la fois, mais y reviennent souvent. Les plats sont de terre, d'argent ou d'airain, remplacés, à défaut, par des corbeilles très serrées. La fin du repas est souvent ensanglantée par une coutume fort ancienne chez eux : « Celui qui se prétend le plus brave saisit un quartier de viande et si un des assistants veut lui disputer cette prétention, il se lève ; les deux rivaux luttent ensuite jusqu'à ce que l'un d'eux tombe mort. » Et Posidonius ajoute qu'ils se font accompagner à la guerre par des « parasites » chargés de chanter leurs exploits, qu'ils appellent des bardes.

Diodore de Sicile ajoute que ces festins se passaient près du brasier où rôtissaient les viandes et bouillaient les chaudières, que les Gaulois étaient servis par leurs enfants et que c'était au plus brave qu'on offrait les morceaux de choix.

Le mobilier se complétait de quelques escabeaux ; les tables grossières étaient souvent creusées d'excavations servant d'écuelles ; mais très rapidement on se servit de vaisselle en poterie ou en bronze, de formes élégantes, de récipients en bronze ou en cuivre, étamé ou plaqué. On buvait dans de grandes cornes d'urus, cerclées d'argent, dans des crânes d'ennemis tués à la guerre ou dans ceux des ancêtres.

En somme, gros mangeurs et grands buveurs (ils croiraient s'empoisonner, dit Cicéron, en mélangeant leur vin d'eau), mais aussi grands travailleurs et industriels. Les Bituriges du Berry déboisent pour exploiter les mi-

nes, les Arvernes et les Eduens de Bourgogne pour cultiver ; les Cadurques du Quercy sont célèbres pour leurs champs de lin, les Sylvanectes sont bûcherons, les habitants de Lutèce sont bateliers, à Bibracte florissent les étameurs, les bronziers, les émailleurs.

Un pays aussi prospère ne pouvait qu'exciter les convoitises des voisins d'outre les Alpes qui se souvenaient encore du *Væ Victis* de Brennus ; les Romains, appelés par les Phocéens, s'infiltrèrent plus ou moins pacifiquement en Provence et, en l'an 59 avant notre ère, César entreprit la conquête, qui dura huit ans.

#### PÉRIODE GALLO-ROMAINE.

L'influence romaine fut profonde et durable ; les conquérants organisèrent le travail, réunirent les artisans et les négociants d'une même profession en corporations, nanties de privilèges, dont certains persistèrent jusqu'à la Révolution ; chaque groupe se plaça sous la protection d'un dieu, plus tard remplacé par un saint. Les Gaulois de la classe élevée devinrent fonctionnaires, latinisèrent leurs noms et leurs habitudes, adoptant les mœurs du vainqueur. Service, mobilier, cuisine, tout fut à l'instar de la capitale ; on suivait les recettes d'Apicius, on abusait des condiments, même du poivre, alors vendu au poids de l'or. Lors des festins d'apparat (*cœnædapales*), des lits sont disposés en arc de cercle ou en sigma autour d'une table ronde, richement incrustée, recouverte d'une nappe de toile (*mantile*). On sert des quartiers de viande de boucherie ou de venaison, cerfs, daims, sangliers, parfois encore d'aurochs qui devenaient rares ; différents gibiers, tels que lièvres, hérissons, grues, oies sauvages, hérons, cigognes, merles et des corbeaux ; la basse-cour fournit des poules, des oies, des paons, comme légumes

on use surtout de fèves, de pois chiches, d'asperges, d'aunée confite, de truffes et de champignons ; parmi les poissons d'eau douce, on prise les perches et les saumons, tandis que les tanches, les brochets et les aloses sont abandonnés au peuple ; au bord de la mer on estime surtout le thon et le surmulet, mangés avec du vinaigre et du cumin ; le dessert se compose de tartes chaudes ou froides, de gâteaux divers (*scribilla*, *placenta*), de châtaignes, de fromage blanc, de miel, de fruits, sans oublier les escargots grillés, comme à Rome.

L'opulence de ces festins se manifestait cependant plus par la quantité des victuailles que par la délicatesse de leur préparation ; la voracité des Gaulois était légendaire et Septime Sévère disait que « manger beaucoup est gourmandise chez les Grecs et chose naturelle chez les Gaulois ».

Dans les *villas* gallo-romaines, les cuisines, très vastes, très hautes de plafond, assez grandes pour servir de lieu de réunion à la domesticité, étaient aménagées en dehors de l'habitation du maître, disposition qui persistera dans les demeures féodales du Moyen Age. Et cette disposition explique l'usage de porter les plats couverts, usage qui s'est conservé alors même que la cuisine faisait partie intégrante du logis.

Les Romains importèrent en Gaule les arbres fruitiers d'origine orientale, tels que les pêchers et les abricotiers, quelques plantes potagères comme les choux verts et les choux rouges, mais leur principal bienfait fut l'introduction de la vigne qui, au moment de la conquête, n'était guère cultivée que dans la région narbonnaise et dans la vallée du Rhône, dont les vins firent prime à Rome, au grand déplaisir des viticulteurs latins ; pour les débarrasser de cette concurrence, l'empereur Domitien, saisissant l'occasion d'une disette de blé, rendit, en l'an 91, un

édit ordonnant d'arracher la moitié des vignes dans l'Empire et la totalité dans les provinces, pour augmenter les emblavures, alors qu'en général la vigne ne pousse pas sur les terres propres à la culture du blé. Bien que cet édit ne fût pas partout strictement observé, les Gaulois durent revenir à l'hydromel et à la cervoise quand ils n'étaient pas assez riches pour se procurer des vins italiens ou grecs. Deux siècles plus tard, l'empereur Probus abrogea l'édit du dernier des Antonins et, pour mieux réparer le dommage, envoya des légions pour aider à la reconstitution et à l'extension du vignoble, à l'aide surtout de plants italiens. Dès le III<sup>e</sup> siècle, la vigne gagna vers le nord, atteignant la vallée de la Saône ; au IV<sup>e</sup> siècle, les vignes de la Narbonnaise, dont l'exportation alimentait en majeure partie le port de Marseille, s'étendirent au nord de la Garonne, dans les Charentes et rejoignirent le terroir bordelais, déjà réputé.

Lorsque Julien, dit l'Apostat, fut proclamé empereur à Paris, en 361, toute la région était couverte de vignes. « J'avais pris mes quartiers d'hiver dans ma chère Lutèce, écrit-il dans son *Misopogon*, car c'est ainsi que les Celtes appellent la petite ville des Parisiens. On y accède de chaque côté par un pont de bois ; le volume du fleuve varie peu et il est presque toujours le même, en toute saison, à cause de l'abondance des forêts. L'eau du fleuve est agréable à la vue et excellente à boire. L'hiver y est tempéré, ce que les Parisiens attribuent au voisinage de l'océan et aux tièdes effluves que la brise apporte... La campagne est couverte de bonnes vignes et de figuiers qu'on a soin d'entourer de paille ou d'une autre enveloppe pour les garantir de la mauvaise saison. » En un autre passage, il vante les vins des vallées de la Seine et de l'Oise.

La vigne s'étendit encore en Normandie, en Picar-



die, dans les Flandres, jusqu'au Danemark et à l'Angleterre.

Bien qu'on connût le pressoir (*torcular*), la vendange était foulée aux pieds, ce que Charlemagne s'efforcera de prohiber ; le vin, longuement cuvé, était transvasé dans des amphores ou des fûts enduits de poix ; il était toujours trouble, aussi le filtrait-on dans des *sacci vinarii* ; la plupart de ces vins étaient l'objet d'une consommation locale, car ils supportaient mal les transports, à l'exception des grands crus, et l'on avait déjà remarqué que ceux du Médoc s'amélioraient par les voyages en mer. Les vins de Cahors, de Dijon, de Chalon-sur-Saône, d'Orléans, de Provence, du Languedoc, d'Auvergne, ceux de Vienne (Côte Rôtie), au goût de poix (*vinum picatum*), étaient recherchés sur le marché de Rome et l'on a vu (page 214) l'opinion d'Athénée sur les vins de Marseille, de Béziers et de Narbonne.

Tandis que les bons crus gaulois faisaient les délices des gourmets transalpins, les snobs fastueux du pays faisaient venir, à grand frais, le Falerne de Campanie, des vins de Grèce ou d'Orient.

On usait aussi beaucoup des vins épicés, ancêtres de nos vermouths et de nos « apéritifs », et l'on connaissait l'art de rendre les vins blancs mousseux, en les bouchant hermétiquement après les avoir additionnés de miel.

En 328, saint Martin, évêque de Tours, s'étant rendu à Trèves, auprès de l'empereur Maxime, fut convié à un grand festin, donné en son honneur. Sur le tabouret de l'évêque, l'impératrice étendit elle-même un riche tapis, brodé de ses mains ; des vases où brûlaient des parfums couvraient la table, la salle était éclairée par d'énormes cierges posés sur des tas de bois, des harpes résonnaient dans le lointain ; les officiers de la couronne, revêtus de leurs plus riches habits, versaient l'hydromel et le vin

de Tours ; derrière chaque convive un serviteur se tenait debout, sa lance et son bouclier à la main (ce qui devait un peu le gêner pour le service !). Sur d'énormes plats d'argent on apporta des rôtis gigantesques, veaux, chevreuils, cerfs, sangliers, servis entiers, entourés d'oies, de perdrix, de coqs de bruyère, regardés en ces temps de haute truculence comme de simples friandises réservées aux bouches féminines ou aux estomacs délicats ; les murs de la salle étaient garnis de verdure, le sol était jonché d'une litière de paille, de branchages et de fleurs. La chronique ne dit pas si le saint fit grand honneur aux plats de l'empereur Maxime, mais il adressa ses félicitations à l'ordonnateur du festin, un Tourangeau, nommé Potier.

Ausone (ca. 310-394) est l'écrivain le plus représentatif de cette époque ; né à Bazas, fils d'un médecin de l'empereur Valentinien, il fut le précepteur de l'empereur Gratien et fit une brillante carrière administrative ; nommé consul en 379, il fut peut-être chrétien, mais, à coup sûr, épicurien et gourmet raffiné, chantant, dans des vers faciles, les vins de son terroir bordelais, sans négliger ceux de la Moselle, pays où il exerça une magistrature. Tout comme Arcestrate, il n'admettait pas qu'un repas agréable comportât plus de cinq ou six convives :

*Quinque advocavi, sex enim convivium  
Cum rege justum ; si, super, convicium est.*

Il nous a laissé une monographie sur les bancs d'huîtres qui a servi au prof. Gidon à éclaircir divers points (Société de bio-géographie, 30 janvier 1939). Il range les mollusques en trois catégories, selon leur qualité ; dans la première, il met en tête les huîtres du Médoc ; dans la seconde, celles de Marseille, de Port-Vendres, d'Abydos,

de Baïes, de la Saintonge et celles du Calvados où se trouvent des bancs d'une extrême richesse ; il met au troisième rang les huîtres de l'Armorique (qui, en tant que division administrative, allait de l'embouchure de la Loire à celle de la Seine), celles du Poitou, de l'Ecosse et, en dernier lieu, celles de Byzance. Témoignant d'une dégustation approfondie, cette nomenclature nous montre que les goûts — ou les huîtres — ont changé depuis Mucianus (p. 198), tout comme ils ont changé depuis Ausone jusqu'à nous !

Ausone termine cette période relativement heureuse ; il mourut peu avant les invasions, son domaine (rien ne prouve que ce soit celui qui porte aujourd'hui son nom, dans le Saint-Emilionnais) avait été négligé ; son petit-fils, Paulin de Pella, le remit en état en 396 ; dix ans plus tard son bien fut pillé par les Barbares et il dut se réfugier à Marseille où il se remit aussitôt à cultiver la vigne.

#### LES INVASIONS BARBARES. PÉRIODE MÉROVINGIENNE

Par vagues successives, de nombreuses peuplades, venues de l'Est, déferlèrent et envahirent les provinces de ce qui fut l'Empire romain. Wisigoths, Alains, Ostrogoths se partagèrent les territoires, non sans lutter souvent entre eux. Les Francs et les Burgondes furent parmi les moins sauvages de ces envahisseurs ; une longue attente sur les confins, au delà du Rhin, les avait mis en contact avec la civilisation romaine et donné un certain degré de culture ; Childéric, roi des Francs et père de Clovis, savait lire et écrire.

Pendant longtemps, les deux civilisations, franque et gallo-romaine, restèrent juxtaposées ; les nobles gallo-romains se tenaient à l'écart, dans leurs manoirs, passant

leur temps à chasser, à muser dans leurs bibliothèques, à se rendre visite, à festoyer entre eux, à dauber sur les occupants, « ces sauvages vêtus de peaux », quitte à les flagorner en public. Ils se divertissaient autour d'une table plantureuse, servis dans des plats d'argent massif, entourés de nuages d'encens, buvant dans des coupes garnies de roses, tout en écoutant des musiciens ou en regardant des danseuses espagnoles ou corinthiennes.

Sidoine Apollinaire (430-489), riche patricien, gendre de l'empereur Avitus, qui avait été nommé évêque de Clermont après avoir été fonctionnaire impérial, est le type de ces boudeurs qui n'hésitaient pas, à l'occasion, à flatter l'occupant. Ayant été reçu par Théodoric, roi des Wisigoths, il écrit à Agricola : « On trouve dans ses repas l'élégance de la Grèce, l'abondance des Gaules, la célérité de l'Italie, la pompe d'une cérémonie publique, unie aux soins d'une table privée, à l'ordre qui sied dans la demeure d'un roi. » Il savait manier l'encensoir et ne craignait pas d'user de l'hyperbole ! Tandis que les nobles Gallo-Romains résidaient dans les villes, les chefs francs s'établirent, de préférence, dans les campagnes, en de grandes fermes fortifiées, entourées de fossés et de palissades, qui deviendront l'embryon des manoirs féodaux ; leur ambition était de vivre sur leur domaine, comprenant des potagers, des vergers, des viviers, des ruches, une basse-cour, des étables, des greniers, des celliers, des moulins, etc. La cuisine, toujours très vaste, restait indépendante du logis principal.

Chez la plupart, la salle à manger était d'une rustique simplicité, avec des murs blanchis à la chaux, des bancs avec ou sans dossier (les Francs mangeaient assis, tandis que les Gallo-Romains restaient fidèles aux lits antiques) ; une table grossière, quelques coffres formaient tout le mobilier ; ils s'éclairaient au moyen de

lampes suspendues au plafond ou avec des torches et des cierges, tenus par des esclaves ; par la suite ils adoptèrent les habitudes des vaincus, mangeant couchés et jonchant le sol de branchages.

Chez les rois, les murs étaient tendus d'étoffes ou de tapisseries ; la salle à manger, le *trichorium*, était divisée en trois parties par deux rangs de colonnes ; la première était réservée à la famille royale, la seconde aux officiers de la maison, la troisième aux hôtes, toujours très nombreux, car tout notable qui s'était rendu à la cour, ne s'éloignait pas sans avoir consommé quelque chose à la table royale, ou tout au moins sans avoir vidé une coupe (*poculam haurire*).

Rois et seigneurs, tout en se contentant d'un mobilier sommaire, avaient une violente passion pour la vaisselle d'or ou d'argent, n'hésitant devant rien pour s'en procurer ; l'histoire est pleine de crimes, d'atrocités, commises même envers des parents, uniquement pour s'emparer de leur argenterie.

A la cour régnait un certain cérémonial, imité des traditions byzantines, sans aller jusqu'aux subtilités consignées par Constantin Porphyrogénète ; il en restera quelques vestiges dans la maison royale de France. Saint Austregesile, archevêque de Bourges, eut la prérogative de présenter la serviette au roi Gontran, ce qui lui valut le surnom de *mapparius*. Les principaux dignitaires étaient le sénéchal (*sendes scalk*), maître des valets ou majordome, prévôt de la table, avec de nombreux sommeliers (*buticularii*) sous ses ordres ; le maréchal (*mar scalk*), chef de la cavalerie, placé plus tard sous les ordres du connétable (*comes stabuli*), chef des écuries, et l'on me permettra de nommer le *guth* ou *gott scalk*, chef du domaine ou intendant.

La nourriture, bien qu'elle tendît peu à peu à s'affi-

ner, restait encore fort grossière, consistant en gros quartiers de viandes, rôties ou bouillies ; avec la venaison, le porc était surtout prisé ; de nombreux documents témoignent de cette prédilection : pour perdre Nectaire, Frédégonde ne trouva pas de motif plus grave que de l'accuser d'avoir volé des jambons dans le garde-manger de Chilpéric. En 565, Mappinien, archevêque de Reims, écrivait à son collègue Villicus, de Metz, une longue lettre pour arriver à cette question : « C'est pourquoi nous vous prions que votre charité daigne nous apprendre le prix des cochons dans votre pays. » On mangeait aussi du cheval, de l'âne et du chameau, alors acclimaté dans le pays (de son poil on faisait une étoffe grossière, appelée camelot). Parmi les volailles, l'oie tenait la première place. L'ail et l'oignon assaisonnaient largement les ragoûts et, aux variétés de choux déjà connues, les Francs avaient ajouté les gros choux blancs originaires du Nord.

Quant au bas-peuple, il se contentait de bouillie d'avoine pour son ordinaire.

Un médecin byzantin, envoyé par Théodoric le Grand à Clovis, tenta en vain de lui faire abandonner le lard et les œufs durs dont il abusait, et rédigea à son intention un traité de régime, passant en revue les divers aliments et les boissons ; on y trouve, entre autres, « que le fromage frais est bon, mais quand il est vieux, un homme qui en mange n'a pas besoin d'autre poisson ! »

Le christianisme, sans adoucir les mœurs du jour au lendemain, vint apporter quelques coutumes nouvelles. Maître Esthuin raconte que le roi Dagobert II, devant un jour délivrer des prisonniers pour dettes, jugea qu'il devait se préparer à cette œuvre charitable par une mortification des sens et refusa de toucher à un ânon rôti, farci

de petits oiseaux, d'anguilles et d'herbes aromatiques, pour se contenter d'une soupe aux herbes.

Parmi les épreuves judiciaires, une des plus curieuses était celle du pain et du fromage : un homme était-il soupçonné de vol, on l'amenait à l'église et on lui présentait ces aliments, pendant que le prêtre faisait une invocation ; en cas de culpabilité, le pain et le fromage ne passaient pas et leur rejet équivalait à un aveu.

Au v<sup>e</sup> siècle se place l'invasion des Huns qui furent arrêtés aux Champs Catalauniques ; ils n'usaient pas d'aliments cuits ou apprêtés, se nourrissant d'herbes sauvages et de viande crue, simplement attendrie sous la selle de leurs chevaux qu'ils ne quittaient pas pour manger ni même pour dormir. Leur boisson habituelle était le koumys, en grande partie supplanté par l'hydromel dès qu'ils le connurent et plus tard par le vin ; Jean Priscus, envoyé de Théodose à Attila, se vit offrir du « camum » (koumys). Comme tous les Barbares, Attila avait la passion de l'argenterie ; il possédait une table d'argent massif et une abondante vaisselle d'or, fruit de ses pillages, avec laquelle la légende veut qu'il se soit fait enterrer, au milieu du lit du Danube.

Le vi<sup>e</sup> siècle nous a laissé un véritable chroniqueur gastronomique, en la personne de Venance Fortunat (530-609). Cet Italien madré, après avoir été le commensal des orgies de Chilpéric, de Clotaire, de Sigebert d'Austrasie, suivit, en qualité de chapelain, la reine Radegonde, lorsqu'elle se retira à Poitiers ; il y gagna une existence de plantureuse goinfrerie pendant sa vie terrestre et une auréole dans l'autre monde. Ses poésies, des plus médiocres, si l'on en excepte l'*Ave Maris stella*, qui lui est attribué, nous instruisent sur la vie que menaient, à cette époque, les grands dignitaires et une partie du haut clergé. Il nous relate, par exemple, un festin où les

viandes en sauce au miel, les légumes assaisonnés de jus de viande, étaient servis sur des plats d'argent, les fruits sur des coupes de marbre, les crèmes dans des vases en poterie, la volaille dans des jattes de verre.

A l'abbesse de Poitiers qui lui avait offert un solide repas pour son anniversaire de naissance, il écrit : « Avide et glouton comme je suis, j'ai eu raison de tout, viandes et ragoûts, j'ai tout englouti. » A un ami qui lui avait envoyé les prémices de son jardin : « J'ai mangé tant de bonnes choses que j'ai le ventre gonflé comme un ballon, le lait, les légumes, le beurre, tout y a passé. » Il pousse la gourmandise jusqu'à l'indigestion, témoin ce récit d'un repas chez Mummolenus, riche citoyen de Soissons : « Les plats remplis jusqu'aux bords de mets exquis s'élevaient sur la table comme des collines ; la table me parut une vallée avec la nappe pour gazon, bordée par un ravin ayant comme rivière des flots d'huile où nageaient des poissons ; on me présenta d'abord les doux fruits que le vulgaire appelle des pêches ; on ne se lassait pas de m'en donner et je ne me lassais pas d'en manger ; bientôt j'eus le ventre tendu comme celui d'une femme près d'accoucher ; j'admire comment cet organe peut se dilater à ce point. Le tonnerre grondait dans le mien avec des roulements divers, les vents du Nord et du Midi bouleversaient mes entrailles :

*Mox quasi parturiens subito me ventre tetendi  
Admirans uterum sic tumisse meum  
Intus enim tonitra vario rumore fremebat,  
Viscere conturbans. Euris et Auster erat. »*

Les pêches étaient encore une rareté à l'époque et, lorsque Fortunat fait un présent à « sa mère et à sa sœur », il se contente de leur envoyer des châtaignes



dans un panier tressé de sa main et des prunes sauvages qu'il était allé cueillir lui-même dans la forêt.

Cet éminent parasite ne craint pas de s'appesantir sur les suites de son intempérance ; dans une épître adressée à sainte Radegonde et à sainte Agnès, vantant les excellents repas pris au monastère de Sainte-Croix, il écrit : « Au milieu de délices variées, lorsque tout flattait mon goût, je sommeillais tout en mangeant ; quand j'ouvrais la bouche, je fermais les yeux et je mâchais en faisant des rêves variés. Toutes les sauces tentèrent mon appétit. Croyez bien, chères amies, j'avais l'esprit troublé et il m'eût été difficile de m'exprimer librement, ni mes doigts, ni ma plume ne pouvaient tracer des vers. L'ivresse de ma muse avait rendu ma main incertaine (*fecerat incertas ebria musa manus*), car je ne suis pas à l'abri des accidents qui menacent le commun des buveurs. La table même me semblait nager dans le vin. Plus calme maintenant, je fais de mon mieux pour adresser quelques vers à ma mère et à ma sœur et, quoique le sommeil me tienne sous le joug, l'amour m'engage à tracer d'une main tremblante ce chant que je vous dédie. »

Après une telle confession, il n'est guère besoin d'ajouter que cet insatiable gourmand était un fervent adepte du vin : il avait fait graver sur une coupe cette sentence qui n'a rien d'héroïque : « Si tu as, en combattant, un courage ferme et magnanime, montre-le en vidant cette coupe : tu ne cours aucun risque ! ». Pour lui, comme pour nombre de ses contemporains, le meilleur éloge qu'on pût faire à un vin, était de le qualifier de « Falerne » ; quant à la cervoise, il n'a pas assez d'imprécations à lui adresser : « Que la triste cervoise et les impuretés qu'elle dépose fassent crever Dagault, qu'il devienne hydropique. Que celui qui empoisonne ainsi

l'eau naturelle ne rafraîchisse son gosier que de cette stupide boisson ; en revanche, que celui dont le goût est affiné, que Dracon boive le doux Falerne de nos vignobles. »

L'hydromel et la cervoise continuaient cependant à être la boisson du peuple, peu à peu supplantés par le vin lorsque celui-ci devint plus abondant. Grégoire de Tours, contemporain de Fortunat (538-589) le note expressément. Cet auteur est peut-être le premier à faire l'éloge des vins de Bourgogne, disant que les habitants de Dijon les préfèrent même au vin d'Ascalon, qui avec ceux de Gaza et de Grèce, passait alors pour le nec plus ultra des vins de luxe et faisait l'objet d'un très important commerce avec l'Orient.

Le clergé ne faisait pas fi de cette divine liqueur et certains chroniqueurs lui reprochent d'en faire trop souvent abus. Saint Benoît de Nursie, œnophile déclaré, n'osa cependant pas le proscrire lorsqu'il édicta les règles de son ordre : « Le vin ne convient pas aux moines, dit-il, mais comme il n'est pas possible de faire comprendre cette vérité à ceux de notre temps, nous prenons en considération la faiblesse humaine et nous leur attribuons une hémine de vin comme ration quotidienne. » Et il ajoutait : « Mieux vaut un peu de vin, pris avec modération, que beaucoup d'eau, bue avec convoitise. »

Les vins épicés étaient toujours en vogue, le vin d'aunée passait pour stomachique, tout comme le vin d'absinthe au miel, avec lequel Frédégonde empoisonna Chilpéric.

Les Barbares qui envahirent, plus ou moins pacifiquement, le territoire, avaient assez rapidement pris goût au vin pour respecter les vignobles ; il n'en eût pas été de même avec les Sarrasins ; aussi, en les écrasant à Poitiers, Charles Martel ne sauva-t-il pas seulement la

culture occidentale, mais aussi la culture de la vigne, choses qui d'ailleurs vont de pair?

Au temps de Fortunat, la fusion était complète entre Francs et Gallo-Romains ; les premiers adoptèrent les mœurs, les habitudes et les vices des vaincus, et ce fut par des excès de table, de débauche et d'ivrognerie que périclita la race de Mérovée, se terminant par ces « rois fainéants », pères dès leur quinzième année, montant sur le trône à peine adolescents, et caducs avant la trentaine, savamment abrutis par des mégères comme Frédégonde et Brunehaut.

#### PÉRIODE CAROLINGIENNE.

En prenant les insignes et les prérogatives du pouvoir qu'il exerçait déjà en fait, Pépin le Bref conserva sensiblement les usages de ses prédécesseurs.

Charlemagne, tout en conquérant le monde et en reconstituant à son profit l'empire d'Occident, tint à rester un grand propriétaire terrien, voulant que les besoins de sa maison fussent assurés par les domaines de la couronne et que ceux-ci servissent de modèles pour les exploitations agricoles.

Il s'habille de la laine de ses brebis, se nourrit de ses troupeaux et de ses potagers, fait fabriquer ses meubles, sa vaisselle, jusqu'à son argenterie. Dans son capitulaire *De Villis*, il entre dans les détails les plus minutieux sur la culture, l'exploitation et la comptabilité de ses fermes :

« Il faut veiller avec beaucoup de soin à ce que le lard, les viandes séchées ou salées, le vinaigre, la piquette, le vin cuit, la moutarde, le fromage, le beurre, le moût, la bière, l'hydromel, le miel, le cidre, la farine

soient faits et préparés avec la plus extrême propreté. Que personne ne foule la vendange avec les pieds.

« Il y aura toujours auprès des écuries de nos fermes principales au moins cent poules et trente oies... S'il y a des poules ou des œufs en trop, on aura soin de les faire vendre.

« Qu'il y ait toujours dans une pièce des lits, des matelas, des couvertures, de la vaisselle et toute sorte d'outils, afin qu'il ne soit pas nécessaire d'en chercher ou d'en emprunter.

« L'intendant aura sous ses ordres de bons ouvriers, forgerons, orfèvres, argentiers, tailleurs, charpentiers, savonniers, brasseurs, boulangers, qui feront pour nous des gâteaux, et tous les artisans qu'il serait trop long d'énumérer.

« Qu'ils aient dans leur jardin toute espèce de plantes, des lys, des roses, de la sauge, des concombres, des melons, des citrouilles, des pois chiches d'Italie, du romarin, de l'anis, de la coloquinte, des laitues, du persil, de la chicorée, de la menthe, des pavots ; des betteraves, des choux, des mauves, des radis, des fèves, des oignons, de l'ail, du cerfeuil... Pour les arbres, il y aura des pommiers de différentes espèces, des poiriers, des châtaigniers, des amandiers, des pêchers, des cognassiers, des lauriers, des mûriers, des noyers, des figuiers, des cerisiers.

« Chaque année, l'intendant nous présentera un compte bien ordonné, bien divisé, afin que nous sachions ce que nous avons et combien nous avons. »

Il entre encore dans des détails sur l'approvisionnement de sa table en viande fraîche, provenant des vaches qu'il avait fallu abattre parce qu'elles boitaient, de chevaux qu'il avait fallu tuer (à l'exception de ceux qui avaient la gale), sur la vente des peaux et des cornes des bêtes abattues ; il fit creuser des viviers qu'il peupla

de brochets, de tanches, d'anguilles et de carpes, dont il fit commerce, tant le poisson était abondant. Il recommande de saler particulièrement la viande de bouc.

Eginhard nous relate que « Charlemagne était sobre dans le manger et surtout dans le boire, haïssant l'ivrognerie dans n'importe quel homme que ce fût ; il l'avait en particulière horreur pour lui et pour les siens. Quant à la nourriture, il pouvait plus difficilement s'en passer et se plaignait souvent que le jeûne l'incommodât. (Dans la *Chronique de Saint-Gall*, on lit que le très pieux et très tempérant Charles avait l'habitude, en carême, une fois la messe et les vêpres célébrées, de manger à la huitième heure du jour, il ne violait cependant pas la règle du jeûne, car il ne prenait plus rien jusqu'à la même heure du lendemain, conformément au précepte de notre Seigneur.)

« Très rarement donnait-il de grands repas et il ne le faisait qu'aux principales fêtes. A ses repas quotidiens, on ne servait jamais que quatre plats, outre le rôti apporté par les chasseurs, dont il mangeait plus volontiers que de tout autre mets. Pendant le dîner, il se faisait réciter ou lire des histoires ou des chroniques des temps passés ou encore les ouvrages de Saint-Augustin, dont la *Cité de Dieu* lui plaisait beaucoup.

« Il était tellement réservé sur l'usage du vin et de toute espèce de boisson qu'il ne buvait guère que trois fois dans le cours de son repas.

« En été, après le repas du milieu du jour, il prenait quelques fruits, buvait un coup, quittait ses vêtements et ses chaussures, comme il le faisait le soir pour se coucher et se reposait deux à trois heures... »

Après avoir ceint la couronne impériale, il établit à sa cour un cérémonial assez compliqué. D'après le moine de Saint-Gall, Charlemagne mangeait assis sur un siège

plus élevé que celui des autres convives ; il était servi par les ducs, les chefs ou rois des autres nations, chaque service étant annoncé par des fifres et des hautbois ; à l'entremets, la santé de l'empereur était portée à trois reprises par vingt hérauts d'armes. Son repas terminé, ceux qui l'avaient servi prenaient place à leur tour, servis eux-mêmes par les comtes, les préfets, les grands dignitaires, qui se mettaient à table ensuite ; venaient après les officiers civils et militaires du Palais, auxquels succédaient les chefs des différents services qui cédaient leur place aux serviteurs, si bien que les gens de rang inférieur ne mangeaient guère avant le milieu de la nuit.

Le même chroniqueur ajoute que l'empereur, s'il manifestait sa prédilection pour les gros rôtis, avait aussi un faible pour le fromage et raconte à ce propos une curieuse anecdote : Au cours d'un de ses voyages, l'empereur étant arrivé à l'improviste, un jour maigre, chez un pauvre évêque, dut se contenter d'un peu de pain et de fromage, et ce fromage ayant des taches vertes dont il ignorait la nature, il prit soin de les enlever avec la pointe de son couteau ; son hôte se permit de lui faire respectueusement observer qu'il enlevait ainsi ce qu'il y avait de meilleur ; Charlemagne écouta cet avis, fut convaincu au point qu'il pria son amphitryon de lui envoyer chaque année deux caisses de ce fromage. Malheureusement, le chroniqueur n'indique pas dans quelle localité cela se passait ; il n'est pas impossible que ce fût en Aveyron (où Charlemagne n'a-t-il pas passé ?) et que le grand empereur « à la barbe fleurie » (qui, d'ailleurs, ne portait que la moustache), fût un des premiers clients du Roquefort !

Il vécut jusqu'à soixante-douze ans et ne fut malade que dans les quatre dernières années de sa vie. « Il n'en

faisait qu'à sa tête, dit encore Eginhard, et ne voulait pas écouter les avis de ses médecins qu'il avait pris en grippe depuis qu'ils l'avaient fait renoncer aux rôtis pour le mettre au régime des viandes bouillies. »

Louis le Débonnaire ou le Pieux fut aussi sobre pour le boire et le manger, selon Eginhard ; il faisait distribuer des aumônes avant chacun de ses repas. Un autre chroniqueur, Ermold Le Noir, nous a laissé la description d'un de ses repas de chasse : « L'impératrice Judith avait fait édifier une salle de verdure au milieu de la forêt. On présenta de l'eau pour le lavage des mains dans une aiguière d'or au couple impérial, qui s'étendit ensuite sur un lit doré et l'empereur fit asseoir à ses côtés son fils Lothaire et son invité, Harold, roi de Danemark. On apporta, après les avoir fait rôtir, les grosses entrailles les bêtes tuées à la chasse ; la faim, une fois satisfaite, la soif est apaisée à son tour par une agréable boisson qui fait renaître la gaieté dans tous les cœurs ; d'un pas plus hardi, on regagne le palais où des soupes sont encore servies. »

Ce fut en 828 qu'Harold se convertit ; au dîner qu'offrit, à Ingelheim, Louis le Débonnaire, qui fut son parrain, le pain fut présenté par le Grand Panetier Pierre ; les viandes par le Sénéchal Guntho ; le service des échantons étant dirigé par le Grand Bouteillier Othon.

Rome donnait toujours encore le ton et, soucieux de ne plus passer pour des barbares, les Germains s'efforcèrent d'en imiter les usages, ornant leurs salles de tentures, jonchant le sol de verdure et de fleurs, s'inspirant des recettes d'Apicius pour la cuisine (un des manuscrits de l'abrégé dont il a été parlé (p. 223) provient de la bibliothèque d'un Germano-Romain, nommé Vinithar ou Vinidarius) ; pourtant l'amoncellement de viandes en pyramides primait la délicatesse de la préparation ; un

des « entremets » du meilleur goût, qui resta longtemps en honneur au Moyen Age, était de servir un énorme pâté renfermant des oiseaux vivants, aussitôt pris en chasse par des émerillons lorsqu'ils s'envolaient dans la salle, une fois la croûte brisée.

Chacun apportait son couteau et le « couvert » ne comportait que quelques rares cuillers.

Le vin était de plus en plus apprécié et l'on commença à citer celui de Champagne ; Pardule, évêque de Laon, le recommanda à Hincmar, archevêque de Reims, lui vantant surtout celui du mont Ebon, à Epernay, et les vins de Chaumussy, de Milly, de Comicy, dans le Rémois. En 843, au traité de Verdun, lorsque les trois fils de Louis le Débonnaire se partagèrent l'empire, Louis le Germanique, qui avait reçu les pays à l'est du Rhin, demanda, et obtint, sur la rive gauche du fleuve, les territoires de Spire, de Worms, de Mayence, « à cause des vins qu'ils produisent ».

L'hydromel et la cervoise conservaient pourtant encore une certaine faveur, surtout dans les couvents ; on cite aussi une *brumalis canna*, bière mousseuse, aromatisée de gingembre et d'épices ; le testament de Saint Aldric, évêque du Mans (825) mentionne une bière légère, l'*alixone* ; quant au *silevé* et à la *potio foeniculi*, relatées dans le même document, nous manquons de renseignements sur leur composition. Les ordonnances signalent toujours les vins épicés, hypocras et *claretum*, ainsi que le *medo* (hydromel aromatisé) et le vin cuit. Les épices firent l'objet d'un important commerce, surtout après l'ambassade d'Haroun-el-Rachid auprès de Charlemagne.

Charlemagne eut beau lutter contre l'ivrognerie, interdisant de se provoquer à boire pendant les repas, punissant les ivrognes, leur interdisant de témoigner en jus-



tice, il ne put extirper ce vice, pas plus que la glotonnerie (*gastrimargia*) ; l'Église n'y réussit pas davantage ; Théodulfe, évêque d'Orléans, prêcha en vain contre ceux qui *ebrietati et gulæ voluptatem servient*. Au ix<sup>e</sup> siècle, le pénitential d'Angers édicte que « le prêtre ou le diacre qui aura vomé à la suite des excès de table, sera condamné à faire pénitence pendant quarante jours ; le moine pendant trente, le clerc pendant vingt ; quant à l'évêque, il risquait la déposition ».

Les couvents, qui possédaient déjà de grandes richesses et d'importants domaines, étaient abondamment fournis de vivres ; ils servaient d'hôtellerie aux voyageurs (Charlemagne avait enjoint à ses sujets de fournir aux voyageurs, l'abri, le feu et l'eau, tout en les exhortant à ne pas s'en tenir à ce minimum) ; dans certains monastères, l'abbé menait une existence princière, faisant grande chère, comme nombre d'évêques. Le régime des simples moines était plus frugal.

À Cluny, la viande restait exclue, mais on y consommait des poissons de luxe avec des sauces succulentes, des œufs sous toutes les formes, des vins miellés et aromatisés aux jours de fête ; trouvant cette existence trop voluptueuse, Saint Bernard quitta les Bénédictins noirs (de Cluny) pour les moines blancs de Cîteaux, réformés par Saint Robert de Molesmes et, dans l'abbaye de Clairvaux qu'il fonda, édicta une règle des plus sévères pour la nourriture, qui se composait de pain grossier et de légumes assaisonnés à l'huile, sans viande ni poissons, ni laitages, ni œufs, avec deux repas par jour, le *prandium* à la sixième heure (entre 11 h. et midi) et la *coena* à la douzième heure (entre 17 et 18 h.), sauf du 15 septembre à Pâques, où on ne servait qu'un seul repas en semaine, ce repas étant pris au coucher du soleil pendant le carême. Les Chartreux suivaient un régime analogue,

aggravé de trois jours de jeûne, au pain et à l'eau, les mercredi, vendredi et samedi de chaque semaine. Les Prémontrés, les chanoines de Saint-Victor jeûnent aussi du 15 septembre à Pâques, mais leur repas comporte des poissons et des œufs ; les chanoines réguliers de Saint-Augustin s'accordaient de la viande trois fois par semaine, du poisson, des œufs, du laitage et des légumes les autres jours ; dans un fabliau, *la Bible Guyot*, l'auteur passe en revue la règle de la plupart des ordres monastiques, dont aucune ne lui plaît.

Le concile d'Aix-la-Chapelle (817) fixa la ration de vin pour les réguliers, n'autorisant les vins épicés (*vina odoramentis immixta*) qu'aux grandes fêtes et permettant la volaille (qui avait été interdite par Charlemagne), pendant huit jours, à Pâques et à Noël.

Saint Jérôme avait interdit aux religieuses l'usage des fèves, sous prétexte que *in partibus genitalibus titillationes producunt*.

*Disettes, Famines.* — De certaines descriptions fastueuses qu'on trouve dans quelques chroniques, il ne faudrait pas conclure que la vie fut toujours plantureuse et truculente en ce Haut Moyen Age. A plusieurs reprises, les chroniqueurs font mention de récoltes insuffisantes, suivies de disettes dont souffrirent les pauvres gens, et ces calamités se renouvelèrent encore aux siècles suivants. Après la mort de Charlemagne, il y eut une longue période de crise, due aux guerres dynastiques, aux invasions des Normands, aux épidémies qui sévirent.

Comme toujours en pareil cas, on rechercha tout ce qui pouvait servir de nourriture parmi les plantes sauvages, délaissées depuis la préhistoire ; on mangeait toutes les proies qu'on pouvait attraper, rats, souris, reptiles ; le chien devint un aliment de luxe ; en certains endroits, on consomma de la chair humaine. On fit les

tentatives les plus diverses — et les plus infructueuses — pour transformer en pain toutes sortes de substances, racines, graminées sauvages, herbes, écorces d'arbres ; en 843, l'année du traité de Verdun, on pétrit en forme de pains, de la terre glaise mélangée de son et d'un peu de farine ; en 1135, Saint Bernard et ses moines durent se nourrir de feuilles de hêtre et d'un pain d'orge, de millet et de vesces.

Des hommes libres se vendirent comme serfs pour être nourris. D'autres entraient dans un monastère où le régime, si sévère qu'il fût, leur assurait du moins la subsistance.

Les famines de 843, de 1028, de 1032 dépeuplèrent une moitié de l'Europe.

#### PÉRIODE FÉODALE : DU XI<sup>e</sup> SIÈCLE AU XV<sup>e</sup> SIÈCLE

Le mouvement social, qui aboutit au système féodal, avait débuté dès le IX<sup>e</sup> siècle ; il eut pour effet de partager la population en deux classes ; d'une part les nobles, possesseurs de fiefs, c'est-à-dire propriétaires terriens, relevant de seigneurs plus puissants, selon une hiérarchie dont le roi était le chef, tout au moins nominal, et, d'autre part, la masse des paysans et des artisans. Les nobles n'étaient tenus qu'au service des armes, tandis que le peuple était astreint à des corvées, à la taille, c'est-à-dire à l'impôt, sans parler de la dîme exigée par l'église ; en échange de prestations diverses, redevances, banalités, servitudes de tout genre, les nobles lui assuraient la protection de leurs armes et de leurs murailles.

Le peuple chercha constamment à se libérer, par des révoltes sanglantes, comme la Jacquerie, plus efficacement par le rachat de servitudes, par l'établissement de municipalités dans les villes, mouvement favorisé par

les Croisades, qui éloignèrent les nobles de leurs terres et obérèrent leurs finances.

Le pouvoir royal fut pendant longtemps précaire et tout l'effort des Capétiens et des Valois fut de réduire la puissance des grands feudataires pour aboutir finalement à l'unification du royaume.

L'Eglise était devenue puissante depuis les grandes donations reçues au moment des terreurs de l'an mille ; les évêques et les abbés devinrent de véritables seigneurs féodaux, mais d'autre part, les monastères formèrent des foyers intellectuels, d'une activité intense, pendant cette période qu'on a si longtemps considérée comme « la nuit du Moyen Age », tout en étant des centres de culture agricole ; grâce à eux, le déboisement augmenta la surface cultivable et ce furent eux, les Bénédictins surtout, qui étendirent et firent progresser la culture de la vigne, dans tous les endroits propices.

Les Croisades, qui s'échelonnèrent de 1096 à 1270, marquées, au début surtout, par de grandes difficultés de ravitaillement, établirent un courant d'échanges entre l'Orient et l'Occident ; les transports enrichirent les cités maritimes de Venise et de Gênes ; les navires qui transportaient les troupes ou les subsistances, revenaient chargés d'épices ou de produits divers, achetés ou ravis aux Sarrasins.

Disons, en passant, que la nourriture à bord de ces cargos (*gargos* en langage du temps) jouit d'une réputation si fâcheuse que le terme de *gargote* en est resté aux établissements où la chère n'offre rien de délectable.

L'histoire de l'alimentation, qui reflète celle de la société, nous est mieux connue à cette époque qu'aux précédentes. Deux ouvrages résument les connaissances du temps, celui de Pierre de Crescens, *Liber de ruralium commodorum*, écrit au XIV<sup>e</sup> siècle, traduit en français sur

l'ordre de Charles V en 1373 et imprimé en 1486 par Antoine Vérard, sous le titre de *Livre des proufitz champpestres*, et cette « Grande Encyclopédie » du Moyen Age, de Bartholomeus de Glanvilla, *De Proprietate rerum*, dont l'édition princeps, publiée à Cologne, est de 1470, suivie de nombreuses rééditions en toutes langues. Sans parler des ouvrages relativement modernes, comme ceux de Le Grand d'Aussy, de La Bédollière, de Lebault, ni des traités culinaires sur lesquels nous reviendrons, une importante source de renseignements nous provient des œuvres littéraires, chansons de geste, romans de chevalerie et fabliaux qui font une large part aux repas et à la cuisine ; nous ferons de nombreux emprunts à l'ouvrage capital de M. Ch. Langlois, *La Vie en France au Moyen Age* (Hachette 1924), ainsi qu'à la thèse de M. Grégoire Lozinski, *La Bataille de Caresme et de Charnage*, enrichie de notes précieuses et érudites ; citons encore *La Vie quotidienne au temps de Saint Louis*, de M. Edmond Farral, les différents ouvrages de M. Funck-Brentano et de M. Héron de Villefosse, *Le Ménagier de Paris*, composé vers 1393 et publié en 1846, *Le Journal d'un bourgeois de Paris sous Charles VI et Charles VII* et quelques ouvrages du xvr<sup>e</sup> siècle, tels que *la Rosa gallica*, de Symphorien Champier (1518), le *De re cibaria libri XXII* de son neveu La Bruyère Champier (1560), *l'Histoire naturelle des oisieux* et *la Nature et diversité des poissons*, de Pierre Belon (1555), ainsi que *l'Histoire naturelle des poissons*, de Guillaume Rondelet (1558).

*Aliments végétaux.* — A Paris, les marchands au panier criaient dans les rues les panais, les carottes, des chervis, de la porée (poireaux), de la chicorée, des cardes, des navets, des raves (peu estimées dans la capitale), des pois, des fèves, des lentilles, des choux, dont le

*Ménagier de Paris* distingue trois variétés, les choux blancs ou cabus, les choux romains et ceux de Pâques ; ceux de Senlis étaient particulièrement estimés, surtout quand ils avaient été « férus de gelée » :

*Choux gelés, les bons choux gelés,  
Ils sont plus tendres que rosée ;  
Ils ont cru parmi les porées  
Et n'ont jamais été greslés.*

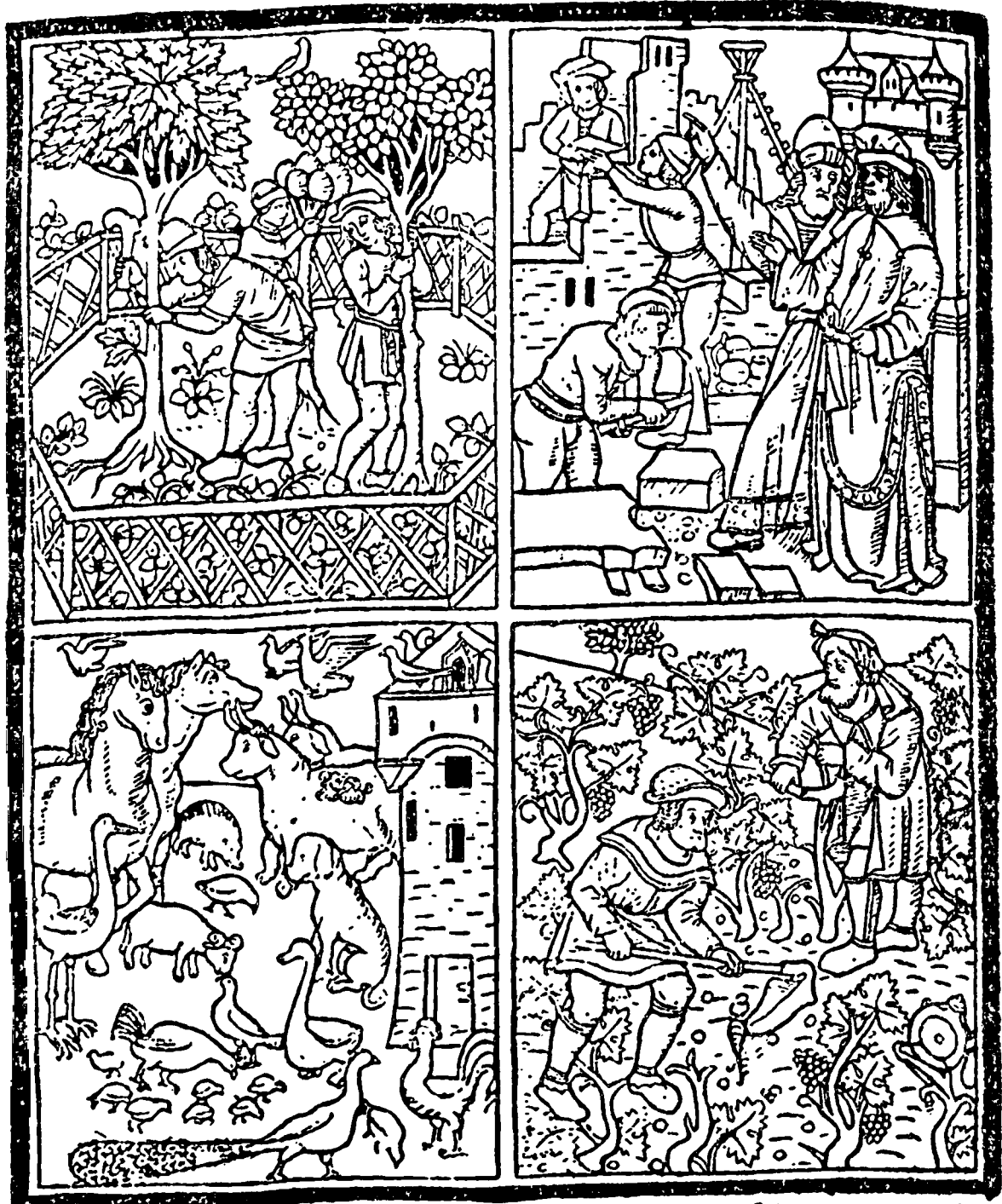
Le céleri, encore peu commun, était remplacé par le maceron, conservé par la suite comme fourniture de salade, sous le nom de « persil de Macédoine » ; la laitue romaine était également connue, bien que la légende en attribue l'apport à Rabelais ; elle est, en effet, signalée par Pierre de Crescens et fut apportée d'Avignon par Bureau de la Rivière, ministre de Charles V ; le cresson était en grande faveur, on vantait celui de Cailly, en Normandie :

*Pour gens dégoûtez non malades,  
J'ai du bon cresson de Caillier,  
Pour un peu vos cœurs escailler (égayer)  
Il n'est rien de meilleur pour salades.*

Au xvi<sup>e</sup> siècle, une servante d'auberge dira :

*Avec du cresson de Cailly  
Et puis quelques herbettes fades,  
Fera cent sortes de salades.*

On criait l'ail de Gandelu, dont on faisait une grande consommation ; en 1002, un auteur byzantin dit que ses compatriotes furent grandement choqués par l'haleine aliacée des Croisés. Avec les oignons de Bourgueil, on



Ap dit cy deuant  
ou second, liure  
plusieurs choses  
des arbres en ge  
neral quant ie  
traicte du la-

bourage de chascune maniere de

châps Mais a p'sent en ce quit li  
ure ie vueil traiter de chün arbre  
par soy. Et pour ce q' aucües cho  
ses sont cömunnes a tous arbres  
et les aucunes propres ie vueil  
parler au premier en general du  
labourage de chün en cömun. et

PIERRE DE CRESCENS - Le livre des prouffits champestres et ruraux. (Paris.  
Jean Bonhomme, 1486.)

La même année a paru une autre édition sous le nom du célèbre libraire Anthoine  
Vérard.

vendait aussi l'échalote, connue depuis l'antiquité et cultivée par Charlemagne, bien qu'on prétende parfois qu'elle fut rapportée d'Ascalon par les Croisés. Les concombres passaient pour être malsains ; l'asperge était cultivée à Argenteuil, à Bezons, à Epinay, dès le xiv<sup>e</sup> siècle. Beaucoup de ces légumes étaient cultivés dans la capitale ou à ses abords immédiats ; la rue Coutures (autrefois Cultures) Saint-Gervais conserve le souvenir des potagers du Marais, la rue Geoffroy-Marie rappelle le nom d'un couple de maraîchers ayant légué leur terrain aux pauvres (il appartient encore aujourd'hui à l'Assistance Publique) ; on faisait du « courtilonnage » à la Courtille Barbette, « c'est-à-dire toutes manières de porées, de poix noviaux, de fèves nouvelles en cosses vertes, vendues à Paris, en char, en charrette ou à dos de cheval ».

Comme fruits, on avait des cormes, des alises, des sorbes, des nèfles, des prunelles de haies, des noix, des noix de coudre (noisettes), des amandes ; les groseilles, fraises et framboises, peu recherchées, ne furent cultivées qu'à la fin du Moyen Age. Les pommes étaient surtout représentées par le *blanduriau* d'Auvergne et celles de *rouviau* (Calvilles blanches et rouges) ; comme poires, on avait celles de *Hastiveau*, de *Saint-Rieul*, d'*Angoisse*, poire âpre qui n'était bonne qu'à cuire, comme la *Cail-lou-rosat*, originaire de Chaillaux, en Bourgogne, dure et pierreuse. Les prunes de Damas auraient été rapportées de Syrie par les comtes d'Anjou ; les raisins ne manquaient pas ; les pêches, de médiocre qualité, étaient encore rares ; les abricots ne furent connus que plus tard ; les figues de Malte, plus grosses, étaient préférées à celles du pays ; les châtaignes venaient de Lombardie. Les melons étaient peu cultivés en Europe, sauf chez les musulmans. Comme fruits exotiques, on vendait des



dattes, des grenades, des pistaches. Le bigaradier avait été importé de Palestine en Sicile, par les Croisés ; en 1332, Nice faisait le commerce de ses fruits. Il fut cultivé en d'autres régions comme arbre d'ornement ; l'un d'eux, planté par Eléonore de Castille, femme de Charles III de Navarre, fit la parure des jardins du connétable de Bourbon ; saisi avec tous ses biens en 1522, passa à Fontainebleau, puis à Versailles, connu sous le nom de « Grand Connétable » et ne périt qu'en 1858. Les oranges douces ne furent introduites en Europe qu'au xv<sup>e</sup> siècle, par les Portugais, après leurs expéditions dans l'Inde, d'après de nombreux auteurs ; on signale pourtant des orangers dans un conte d'Humbert, Dauphin du Viennois, en 1333 (*Plantis arangiorum ad plantandum*), peut-être s'agissait-il de bigaradiers ? La rhubarbe fut introduite par les soldats de Charles V, au retour d'Italie ; on l'utilisa en compotes et la variété médicinale fut cultivée dans les couvents.

*Céréales, farine, pain et pâtisseries.* — Le froment, l'orge, le seigle étaient habituellement cultivés sous forme de méteil, ce qui assurait mieux la récolte, l'un réussissant si l'autre n'y parvenait pas, et les plantes mélangées étaient moins sujettes à la verse et à la rouille, la paille étant aussi de meilleure qualité ; à ces graminées s'ajoutèrent le riz et le sarrasin qui, malgré son nom, ne vient pas d'Orient, mais est originaire de Mandchourie et de Sibérie centrale, d'où il fut importé par les Slaves ; il réussit dans des terres impropres au blé et, grâce à sa floraison tardive, prospère dans des régions plus froides ; ne convenant pas à la panification, malgré de nombreuses tentatives, il fut employé sous forme de bouillies et de galettes encore en usage en certaines régions de Normandie et surtout en Bretagne, où sa

culture se localise actuellement en France, alors qu'il est toujours largement employé en Russie.

A Paris, les grains étaient vendus, en gros, par les *grainiers*, sur la place de Grève ; pour en acquérir une quantité supérieure à un setier (12 boisseaux ou 156 litres), il fallait passer par l'intermédiaire d'un mesureur-juré qui, moyennant une légère rétribution, devait en contrôler la quantité, la qualité et le prix. La vente au détail se faisait aux Halles, chez les *blattiers-regrattiers*.

*La mouture* était un droit féodal ; boulangers et particuliers (sauf les nobles et les ecclésiastiques) étaient obligés de faire moudre au moulin banal, servitude déjà stipulée dans une ordonnance de Dagobert, en 630. A Paris, les meuniers, fermiers de l'évêque, finirent par devenir propriétaires de leurs moulins, moyennant une redevance.

Les moulins à vent, d'origine orientale (moulins turquois) furent introduits par les Croisades ; la première mention s'en trouve, en 1106, dans une charte de Guillaume de Mortain, petit-fils de Guillaume le Conquérant. Les moulins à bras ne furent conservés que pour l'usage domestique ; les moulins hydrauliques, connus depuis l'Antiquité, étaient, à Paris, tout d'abord « flottants », établis sur des barques amarrées au Grand Pont (Pont au Change) et au Petit Pont (Pont de l'Hôtel-Dieu). Trop exposés en cas de crue, ils furent remplacés par des moulins « pendants », construits sur le pont et dont la roue seule plongeait dans le fleuve. Le Grand Pont, dit aussi Pont-aux-Meuniers, s'écroula en 1598 ; rebâti, il fut incendié en 1621.

Le paiement de la mouture se faisait en nature, moyennant un boisseau par sac de blé moulu, ce qui donnait souvent lieu à des contestations, les meuniers n'étant guère réputés pour leur loyauté, comme l'indiquent de

nombreuses locutions proverbiales. Ils ne pouvaient être en même temps boulangers.

Le produit de la mouture était restitué tel qu'il sortait de la meule ; la séparation du son pouvait se faire à domicile, tout comme le pétrissage de la pâte, à moins qu'on ne s'adressât au boulanger, alors appelé *talmicier* ou *talmellier*, précisément à cause de l'usage qu'il faisait du tamis ; le terme de « boulanger » date de la fin du XII<sup>e</sup> siècle, les pains ayant la forme d'une boule légèrement aplatie, souvent déformée à la cuisson, d'où un proverbe du XIII<sup>e</sup> siècle : « A l'enfourner, on fait les pains cornus. »

Les boulangers, dont les valets s'appelaient des *joindres* (*juniores*), tamisaient la farine et pétrissaient la pâte, mais étaient astreints, comme les particuliers, de la faire cuire au four banal, au For l'Evêque, à Paris ; réunis en corporation depuis l'époque romaine, ils finirent par obtenir de Philippe-Auguste le droit de cuire chez eux, moyennant redevance, naturellement ; Philippe le Bel étendit cette tolérance aux bourgeois qui, pour éviter les droits de cuisson, avaient conservé l'habitude de cuire leurs pains sous la cendre.

A partir de 1439, le pain se vendit au poids ; jusqu'alors le prix était invariable : il y avait le pain d'un denier ou *denrée*, la *demie* (pain d'une obole) et le *doublon*, dont le poids, établi par les jurés de la profession, variait selon le cours du blé. *Le Journal d'un Bourgeois de Paris* renferme à chaque page des doléances sur la cherté du pain.

Les fours, primitivement en dehors de la maison, furent encastrés dans les murs, mais étaient chauffés par le dehors.

Les documents de l'époque font mention d'une grande variété de pains, dont les noms varient d'ailleurs selon

les localités ; les *pains faitis*, *pains de brode*, les plus communs, étaient toujours faits d'un mélange de céréales, même quand elles n'avaient pas été cultivées ensemble ; les *pains bourgeois*, *coquille* ou *bis-blanc*, étaient des pains de ménage ; ceux de fleur de farine étaient les *pains de primor* ou *pains choines* ; les plus en vogue, à Paris, venaient de Melun, de Chilly et de Gonesse. Le *pain de chapitre*, distribué aux chanoines de Notre-Dame, était un pain de gruau ; les *pains reboulets* ou *d'amendement* étaient faits de farines de seconde qualité. Certaines sortes étaient désignées d'après l'usage auxquelles elles étaient destinées : *Pain curial*, *P. d'escuyer*, *de vasselor*, *de servant*, etc. Les pains soumis à une deuxième cuisson (pains bis-cuits, *bis cocti*), de longue conservation, étaient employés dans la marine, dans les villes assiégées et dans certains couvents, comme à Clairvaux.

Le *pain tranchoir*, généralement cuit sans levain, servait d'assiette ; les comptes du Dauphin du Viennois distinguent entre les *panes albi de bocha* et les *panes parvi pro incisorio* (1336).

L'usage du pain bénit, survivance du *libum* romain, fut adopté par l'église catholique. Le *pain de calendre* (qu'il ne faut pas confondre avec le *pain calendaire*, offert au clergé lors de certaines fêtes), servait de fétiche ; pétri la veille de Noël, on en conservait un morceau toute l'année pour se préserver de la foudre ; selon les régions, les *pains de Sainte-Agathe*, *de Sainte-Barbe*, etc., avaient le même usage folklorique.

Aliment symbolique, le pain servait à diverses redevances féodales ; à Paris, au XIII<sup>e</sup> siècle, pour la fête de Sainte-Genève, le péager du Petit Pont et le Prévôt de Paris recevaient douze grands pains et deux petits échaudés, avec douze setiers de vin. La veuve Emmeline, en échange d'un droit qu'elle avait sur l'abbaye, reçut

des religieux de Saint-Denis, l'autorisation de prendre, les jours de fête, une miche et un échaudé à la boulangerie du couvent.

Les pains de rebut étaient vendus le dimanche, sur le Parvis Notre-Dame : on y trouvait des pains mal levés, trop peu ou trop cuits (*pains ars* ou *eschaudés*), trop petits (*p. mestournés*), mais les pains trop défectueux (*p. reboutis*) ou rongés par les rats (*p. ratés*) ne pouvaient être mis en vente.

On n'usait plus du rôtissage des grains, la tradition n'en était cependant pas perdue ; Albert d'Aix raconte qu'au cours de la première croisade, l'armée ayant perdu ses fourgons dans les Balkans et ne trouvant rien à manger, les populations s'étant enfuies à leur approche, les Croisés furent en proie à une terrible famine ; quelques hommes avisés imaginèrent de faire rôtir les grains qui étaient prêts à être moissonnés et purent ainsi nourrir, pendant trois jours, cette multitude affamée. Quant aux bouillies, dont l'usage se conserva en Europe centrale et orientale, elles perdirent du terrain en France.

*Pâtes alimentaires.* — La préparation domestique des pâtes et des couscous existait, en certaines régions, de temps immémorial et les précautions prises pour éviter toute fermentation font présumer que cette fabrication est même antérieure à celle du pain. La fabrication industrielle date du Moyen Age et débuta sans doute à Naples. Le terme de *macaroni* est en effet napolitain et dans le reste de l'Italie on écrivait *maccheroni*, mot qui se trouve dans Boccace.

Les *flans*, cuits sans levain, coexistèrent pendant tout le Moyen Age avec les pains fermentés ; les *flans à l'eau* se faisaient en projetant la pâte dans de l'eau en violente ébullition, où elle s'étendait ; cuits ensuite sous la cendre, ces flans devenaient des *fouaces* ; les *flammi-*

*ches* étaient des galettes de froment ; les boulangers débitaient encore divers gâteaux, jusqu'au xv<sup>e</sup> siècle, où les pâtisseries formèrent une corporation spéciale.

Les *pâtisseries* reçurent, en 1440, le privilège exclusif de confectionner des pâtés de viande, de poisson et de fromage ; ils le faisaient déjà auparavant, et une ordonnance de Jean le Bon leur interdisait, en 1351, de garder leurs pâtés plus d'un jour, d'y employer des viandes corrompues, sous peine d'amende, les pâtés « non dignes de user au corps humain » étant solennellement brûlés devant leur boutique, ordonnance qui dut souvent être renouvelée.

Les pâtisseries pouvaient acheter leurs grains sans l'intervention des mesureurs-jurés et avaient le droit de vendre du vin.

Les pâtisseries les plus communes furent les *pains ferrés*, les *ratons*, les *gâteaux à la fève* (usités même en dehors du temps d'Épiphanie), les *beignets*, les *beignets venteux* (b. soufflés ou pets-de-nonne), les *échaudés*, les *gimblettes*, les *craquelins*, les *poupelins* (en forme de seins) ; les *nieules*, pâtisseries populaires qui se vendaient dans les foires, étaient faits d'une pâte très dure, blanchie à l'eau bouillante additionnée de cendres de sarments avant d'être mis au four. Les nieuleurs, presque tous protestants, émigrèrent en Allemagne à la révocation de l'édit de Nantes et leurs nieules devinrent les *bretzels*, qui avaient la même forme. Aujourd'hui encore le terme de « nioureux » désigne, avec un certain mépris, le pâtisseries, dans l'argot des cuisiniers. Les *talmouses de Saint-Denis* ou *casse-museaux* étaient garnies de fromage blanc, dorées à l'œuf et saupoudrées de sucre ; les *darioles* avaient une composition analogue et étaient couvertes de bandes de pâte. A cette liste, très incomplète, on peut encore ajouter les *pains d'épices*, auxquels on s'amusait

à donner des noms et des formes obscènes, les *biscuits*, dont ceux de Reims commençaient à être en renom, ainsi nommés à cause de leur forme analogue à celle des pains bis-cuits ci-dessus nommés. Les gâteaux feuilletés se trouvent mentionnés dans une charte de Robert, évêque d'Amiens, en 1311 ; il faut donc abandonner la légende qui en attribue l'invention au peintre Claude Gelée, dit Le Lorrain, qui fut pâtissier dans sa jeunesse.

En 1292, le registre de la taille, sous Philippe le Bel, mentionne à Paris 200 meuniers, boulangers et pâtissiers ; les boulangers étaient au nombre de 42 ; en 1300, il y en avait 132.

Les *oubliers* se séparèrent des pâtissiers pour former une corporation distincte ; ils avaient le privilège des pâtisseries cuites entre deux fers, oublies (*panes oblationis*) et hosties (pains à chanter messe). Un valet d'obluyer était tenu de cuire au moins mille oublies par jour, sous peine de renvoi ; les apprentis sillonnaient la ville au crépuscule, offrant aux passants des oublies, des gaufres, des roissolles, qui se jouaient aux dés ; plus tard, elles furent offertes dans un étui cylindrique muni d'un tourniquet.

*Corps gras.* — Le « sain de lard » était la graisse la plus employée en cuisine, mais on usait aussi de beurre, frais ou salé, d'huiles de noix, d'olives ou de faines. La culture des plantes oléagineuses était en régression ; celle de la cameline et de l'ortie blanche fut complètement abandonnée. Le chanvre subsistait et l'on consommait encore beaucoup de bouillies de chènevis, notamment dans les couvents.

*Epices et condiments.* — Malgré, ou à cause de leur cherté, la cuisine du Moyen Age en fit un abus qui nous semble effroyable ; si l'on abandonna la livèche, l'asa foetida, la rue, l'ammi, de la cuisine romaine, on prodi-

gua la muscade, les clous de girofle, la maniguette ou graine de paradis, venant des Indes par l'Arabie et l'Italie jusqu'à la découverte de la nouvelle route par le cap de Bonne-Espérance, due aux Portugais ; leur prix était très élevé ; le poivre se vendait au poids de l'or et « cher comme poivre » fut une expression courante.

Dans son *Viandier*, Taillevent énumère, comme épices et condiments nécessaires au cuisinier : gingembre, cannelle, fleur de cannelle, girofle, graine de paradis, espic (lavande), poivre long, poivre rond, safran, noix, muguettes, feuilles de lorier, garingal, mastic, lores (?), commin, sucre, amandes, auls, ongnons, ciboules, escalognes. *Pour verdir*, persil, salmonde, oseille, feuille de vigne ou bourjons groseillier, blé vert en yver. *Pour destremper*, vin blanc, verjus, vinaigre, eaue, bouillon gras, layt de vache et layt d'amandes ; liste à laquelle il faut encore ajouter le cerfeuil, le thym, la marjolaine, le romarin, la sarriette, le basilic, la menthe, le baume franc, l'hysope, la coriandre, le fenouil et l'estragon, connu depuis peu de temps.

L'inventaire de Jeanne d'Evreux, veuve de Charles le Bel, dressé en septembre 1372, mentionne : Trois balles d'amandes, six livres de poivre, vingt-trois livres et demie de gingembre, trois livres et demie de cannelle, cinq livres de graine de paradis, trois livres et demie de girofle, une livre et quart de safran, une demi-livre de poivre long, un quarteron et demi de massis, un demi-quarteron de fleur de cannelle, trois quarterons d'espit, cinq livres de comun et vingt livres de sucre en quatre pains.

Ce fut sur le territoire de Tripoli que les Croisés virent pour la première fois des cannes à sucre qui y avaient été importées par les Arabes : « Les champs étaient couverts de roseaux miellés qu'on appelle sucre. relate Albert d'Aix en 1099, cette espèce d'herbe est cul-



tivée avec beaucoup de soin ; quand elle est mûre, les indigènes la broyent dans un mortier ; en parvient ce suc qu'ils recueillent dans des vases et le laissent coaguler jusqu'à consistance de neige ou de sel blanc ; les Croisés en firent une bouillie en le mélangeant avec du pain ou en le délayant dans de l'eau ; lors des sièges d'Albanie, d'Archas et de Marrha, l'armée fut sustentée par les roseaux miellés. »

Le sucre venait d'Arabie par l'intermédiaire de Venise ; son prix l'interdisait encore aux gens de condition modeste et sa vente resta le privilège des apothicaires qui, devant son succès croissant, devaient en être largement approvisionnés. « Etre dépourvu comme un apothicaire sans sucre » devint une locution proverbiale. Employé comme médicament, Arnaud de Villeneuve en fit une sorte de panacée, comme l'eau-de-vie.

On s'en servit pour des compotes, des confitures sèches ou liquides, on en fit du nougat, des dragées, des épices de chambre, sorte de dragées dont on se parfuma la bouche après les repas ; on s'en faisait des présents et l'usage fut d'en offrir aux juges après l'issue favorable d'un procès ; on en vint ensuite à les envoyer avant le jugement, tentative de corruption vite déjouée par le fait que l'adversaire en usait de même, si bien que les juges finirent par considérer « les épices » (remplacées d'ailleurs par une somme d'argent) comme un véritable droit que devaient acquitter les plaideurs, et les vieux registres renferment souvent cette mention : *Non deliberatur donec solventur species.*

Eustache Deschamps signalera, parmi les sucreries dont il était friand, le *madrian* (épice confite, petite dragée), le *manus Christi*, masselpain aux amandes et aux pistaches, la *pâte de roi* (gingembre confit), le *pignolat*, sorte de caramel aux pignons, le *sucre en plates*...

Le *sel* était vendu en gros par les marchands sauniers, en détail par les regrattiers. Sous prétexte d'accaparement de ce produit, Philippe VI de Valois en fit, en 1340, un monopole d'Etat, créant ainsi la gabelle, le plus impopulaire des impôts, qui persista néanmoins jusqu'à la Révolution.

*Œufs, lait, laitages, fromage.* — On faisait une grande consommation d'*œufs* en cuisine et on les servait sous toutes les formes connues ; il était toujours enjoint, comme à Rome, d'écraser la coquille sur son assiette, ce qui avait d'ailleurs l'avantage de les empêcher de rouler à terre. Interdits pendant le carême, on attendait avec impatience le samedi saint pour les faire bénir, après les avoir teints en rouge, pour les manger le lendemain et l'on s'en faisait des présents, l'œuf étant considéré comme un symbole de la résurrection.

Le *lait* était aussi fort employé en cuisine ; les laits fermentés étaient presque complètement abandonnés en France. Le *beurre* le plus estimé venait de Normandie et de Bretagne ; celui de Vanves était réputé à Paris.

Le *fromage*, au naturel ou cuisiné, était d'un grand emploi ; les plus prisés, à Paris, étaient ceux de Chailot, de Champagne et surtout ceux de Brie ; le *Platine en françoys*, cite les fromages de Chauny, en Picardie, de Bréhémont, en Touraine, de la Grande Chartreuse, en Dauphiné, de l'Epine et de Rosanois, en Bourgogne. Le parmesan ne fut connu, en France, qu'après l'expédition de Charles VIII en Italie. *Le Ménagier de Paris* indique les six conditions que doit remplir un bon fromage, qui doit être :

« *Non mie blanc comme Helaine,  
Non mie plorant comme Magdelaine,  
Non Argus, mas du tout avugle,*

*Et aussi pesant comme un bugle (comme un bœuf).  
 Contre le pouce soit rebelle,  
 Et qu'il ait tigneuse croustelle (croûte épaisse).  
 Sans yeux, sans plourer, non pas blanc,  
 Tigneux, rebelle, bien pesant. »*

*Poissons, cétacés, crustacés, coquillages.* — Grande ressource les jours maigres et pendant le carême, le poisson fut toujours, à Paris, l'objet d'un commerce important. Les poissonniers étaient divisés en deux branches. les *harengers* ou *marchands de marée* auxquels les *chasse-marée* apportaient, par route ou par bateaux, avec toute la célérité possible, les poissons de la Manche; Saint Louis les avait divisés en vendeurs de poissons frais et vendeurs de poissons salés ou sors, distinction abolie par Philippe de Valois, en 1345. Les *poissonniers doux* s'approvisionnaient auprès des pêcheurs qui s'étaient rendus adjudicataires des droits, en Seine et en Marne, relevant de différents seigneurs.

Le premier queu du roi nommait les jurés-poissonniers chargés de la surveillance du marché, fixant les prix, interdisant la vente de tout poisson valant moins d'un denier. Le premier queu, en vertu du « droit de prise », réquisitionnait la quantité nécessaire aux cuisines royales et il avait la garde de l'étalon fixant la largeur des mailles des filets qui, posés à plat, devaient laisser passer un gros tournois depuis Pâques jusqu'à la Saint-Rémy et un gros parisis le reste de l'année, la pêche étant interdite en Seine et en Marne à l'époque du frai, de la mi-avril à la mi-juin.

Les auteurs du temps énumèrent de longues listes de poissons où l'on trouve sensiblement toutes les espèces consommées de nos jours; une des plus complètes se trouve dans *La Bataille de Caresme et de Charnage*,

dont M. G. Lozinski a donné une excellente édition critique, déjà citée. Il s'agit d'une parodie des chansons de geste, écrite au début du XIII<sup>e</sup> siècle : Deux seigneurs, Caresme et Charnage, se prennent de querelle et combattent en bataille rangée, l'armée de chacun d'eux étant constituée par des aliments gras ou maigres, non seulement par des animaux vivants, mais aussi par des plats cuisinés, ce qui fait l'originalité du poème et nous renseigne ainsi sur les plats les plus populaires de l'époque. Caresme finit par être vaincu et

*... envoyé en chétivoison  
Hors del païs, sans retorner  
Jamès en ceste région...  
Fors sis semaines et trois jors.*

Le carême était une dure pénitence pour les gros mangeurs de viande de ce temps et ce poème anonyme eut de nombreuses imitations ; au XIV<sup>e</sup> siècle, Eustache Deschamps reprendra ce thème dans sa ballade *Contre le Caresme*, où il traduit le sentiment populaire :

*Caresme met les povres gens en bas,  
Jeuner les fet et estre mal servis...  
Maudit soit-il et benoit soit Charnage.*

Dans l'armée de Caresme combattent des chiens de mer, des *pourpois* (marsouins) et des baleines, dont le lard portait le nom de *craspois* et dont la chair, fraîche ou salée, formait un important appoint alimentaire. La pêche à la baleine, déjà citée au II<sup>e</sup> siècle par Oppien, se pratiquait alors sur les côtes des Flandres, de la Normandie et de la Bretagne ; elle se localisa ensuite dans le pays basque où se fit un actif commerce de chair et

d'huile de baleine. La langue, le morceau le plus estimé, se débitait, en tranches, sur les marchés.

Les harengs, inconnus des Grecs et des Romains, faisaient l'objet d'une pêche, dont Calais et Dieppe revendiquaient la priorité ; à cause de sa courte durée, le pape Alexandre III avait autorisé les pêcheurs à y vaquer même les dimanches et jours de fête. On les salait en Normandie, mais ce fut en Hollande, en 1417, que Buckelt trouva le procédé de conservation par fumage après salage, qui fut une source de fortune pour les Pays-Bas.

Les cris de Paris citent : les anguilles du Maine, les barbeaux de Saint-Florentin, les luz (brochets) de Châlons, les lamproies de Nantes, envoyées à Paris par tonneaux et qui y arrivaient vivantes, les loches de Bar-sur-Seine, les pimperniaux (petites anguilles) d'Eure, les saumons de la Loire, les vandoises d'Aise, les aloses de Bordeaux, les congres de La Rochelle, les harengs de Fécamp, les seiches de Coutances, les carpes des étangs de Bondy, les esturgeons de Blaye. Ce dernier poisson était alors abondant dans la plupart des cours d'eau ; dans le Rhône, il était pêché sur des bateaux spéciaux, établis en vertu d'une charte d'Etienne, comtesse de Provence, en 1063, et était si commun qu'il ne se vendait guère plus d'un sou la livre.

On vendait encore des maquereaux frais et salés, de la morue fraîche ou salée.

En fait de crustacés, on ne voit guère cités que les écrevisses d'Etampes et les *quinquerres* (crevettes?). Comme coquillage, on vendait surtout des *hanons* (pétoncles) ; les huîtres n'apparurent à Paris qu'au XII<sup>e</sup> siècle et les moules un peu plus tard.

*Viande, volaille, gibier.* — Sauf dans les milieux pauvres, on mangeait énormément de viande dans les repas. *Le Ménagier de Paris* donne les chiffres suivants pour

la consommation parisienne par an : 30.316 bœufs, 19.604 veaux, 108.532 moutons et 30.794 porcs à la fin du xiv<sup>e</sup> siècle, chiffres sensiblement corroborés un demi-siècle plus tard par Guillebert de Metz qui indique 12.500 bœufs, 26.000 veaux, 208.000 moutons et 31.500 porcs ; à la fin du xv<sup>e</sup> siècle, un dit anonyme note l'abatage quotidien de 150 bœufs et de 800 moutons, soit 54.700 bœufs et 292.000 moutons par an.

En ce qui concerne les porcs, ces chiffres sont sans doute au-dessous de la vérité, à cause des abatages clandestins, car, depuis longtemps, les bourgeois en nourrissaient à domicile, en les laissant vaguer dans les rues, ce qui fut la cause de nombreux accidents ; l'un coûta la vie au fils de Louis VII, à la suite duquel ce souverain fit défense d'élever dorénavant des porcs dans la ville, exception faite pour ceux de l'abbaye de Saint-Antoine ; mais cette défense fut peu observée, puisqu'elle dut être renouvelée par Saint Louis, puis par Philippe de Valois.

Il se tenait, à Paris, deux marchés aux bestiaux, au Val des Pourceaux, à l'intersection des rues de la Ferronnerie et des Déchargeurs et à la place aux Veaux, au bout du pont Notre-Dame.

Les bouchers, au nombre de 42 sur le registre de la taille en 1293, sont 70 sur celui de 1300 ; ils formaient, depuis l'Antiquité, une corporation puissante, souvent turbulente lors des troubles politiques. Les étaux se transféraient héréditairement, de père en fils, les filles étant exclues ; à défaut d'héritiers mâles, les droits revenaient à la communauté.

Lors des entrées solennelles, le roi avait la prérogative de créer un boucher ; Charles VII offrit cette charge à son cuisinier, Guillaume Lefèvre, dit Verjus et, celui-ci l'ayant déclinée, à Oudin Le Dehors.

Le commerce de la viande se fit tout d'abord près du



ma belle poiree mes beaus epinars



qui veul de bon lai



Waren soz haren soz

CRIS DE PARIS - Edition du XV<sup>e</sup> siècle  
 Le premier bois représente un marchand d'oublies.

parvis Notre-Dame, devant l'ancienne église de Saint-Pierre-aux-Bœufs, puis auprès de l'abbaye de Saint-Jacques-de-la-Boucherie, dont la tour subsiste encore. Par la suite, la Grande Boucherie se fixa devant le Grand Châtelet et, avec l'agrandissement de la ville, il s'établit des étaux dans différents quartiers.

Pendant longtemps, les bêtes furent abattues sur les berges de la Seine ; plus tard, les bouchers de quartier prirent l'habitude de tuer dans leurs boutiques, au grand désagrément de leurs voisins, mais ce ne fut qu'au xvi<sup>e</sup> siècle que, devant les réclamations incessantes, on se décida à établir un abattoir sur les bords de la Bièvre.

Les bouchers débitaient non seulement de la viande de bœuf, de veau et de mouton, mais aussi celle de porc. que pendant longtemps, les chaircuitiers durent acheter chez eux ; ils vendaient aussi des saucisses et des boudins et même des poissons jusqu'à ce que Charles VI leur eût retiré cette vente.

Ce fut ce monarque qui établit les règles pour la réception d'un maître boucher qui devait, à cette occasion, donner un « abroivement » (déjeuner ou collation) et un « past » (dîner). Pour l'abroivement le nouveau maître devait, au chef de la communauté, un cierge d'une livre et demie et un gâteau pétri aux œufs ; à la femme de celui-ci, quatre pièces à prendre dans chaque plat ; au Prévôt de Paris, un setier de vin et quatre gâteaux « de maille à maille », ainsi que la moitié de cette redevance au Voyer de Paris, au Prévôt du For-l'Evêque, au Célérier et au Concierge du Parlement. Au past, le récipiendaire devait remettre au chef de la communauté un cierge d'une livre, une bougie roulée, deux pains, un demi-chapon et trente livres et demie de viande ; à sa femme, deux setiers de vin, douze pains et quatre pièces à prendre dans chaque plat. au Prévôt de Paris, un se-



tier de vin, quatre gâteaux et soixante et une livres de viande, tant en bœuf qu'en porc et un chapon ; au Voyer de Paris, au Prévôt du For-l'Evêque, au Célérier et au Concierge du Parlement, à chacun un demi-chapon, deux gâteaux, trente livres et demie de viande, plus un demi-quartier de bœuf et de porc.

En beaucoup d'endroits l'Eglise avait établi une dîme sur les *bacons* (porcs engraisés) et, à certaines occasions, le chapitre de Notre-Dame se réunissait en un repas baconique qui fut, paraît-il, à l'origine de la foire aux jambons, tenue, au début, sur le parvis Notre-Dame.

La *volaille* et le *menu gibier* étaient vendus concurremment par les *rôtisseurs-oyers*, érigés en communauté, et les *Poulailliers*, métier libre, non soumis aux règles d'une corporation. La vente s'en fit d'abord à la porte du Châtelet, puis aux Champeaux, et finalement au quai de la Mégisserie qui, par suite du nombre de bêtes qui y étaient égorgées, reçut le nom de « Vallée de Misère », nom qui s'est conservé au pavillon de la volaille aux Halles centrales. On y vendait des poulets, des canards et surtout des oies, des chapons, depuis le XII<sup>e</sup> siècle (alors que les poulardes ne firent leur apparition qu'au XVI<sup>e</sup>). L'élevage des pigeons était un privilège féodal.

*Gibier*. — La chasse, à l'épieu, au filet ou aux faucons, était réservée aux nobles, depuis les Mérovingiens, aussi le « gibier noble » (cerfs, daims, chevreuils, sangliers, faisans, coqs de bruyère) ne pouvait se trouver sur les marchés, tandis qu'il existait une tolérance pour le « menu gibier » (lièvres, lapins, perdrix, petits oiseaux).

On prisait fort les grues qui, dans toutes les relations de repas, sont toujours en compagnie des *gantes* (oies sauvages), ainsi que certains oiseaux peu estimés de nos jours, tels que hérons, butors, cormorans et cigognes.

Les cygnes et les paons, qualifiés de « viande de preux », étaient servis en grand cérémonial dans les festins d'apparat. Taillevent nous apprend que pour servir un « paon revestu », il faut l'écorcher pour conserver tout son plumage, le dresser avec de petites brochettes pour lui donner une attitude naturelle et le mettre à la broche en ayant soin d'arroser constamment la tête avec de l'eau fraîche pour lui conserver son aigrette ; puis, après lui avoir doré les pattes et le bec, on le revêtait de son plumage, maintenu par des fils d'archal. Parfois on lui introduisait dans le bec un morceau de camphre auquel on mettait le feu ; ainsi présenté, il était solennellement porté sur table, au son des fanfares, non par les écuyers, mais par les dames qui le plaçaient devant le chevalier auquel revenait l'honneur de le découper et qui, avant de commencer, prononçait habituellement un vœu. La même cérémonie se faisait pour le faisan. En 1453, Philippe le Bon, duc de Bourgogne, fit le vœu, sur le faisan, de se croiser contre le Turc et de combattre corps à corps contre le sultan s'il voulait bien y consentir ; ce qui d'ailleurs n'eut pas lieu.

Les armes à feu portatives, connues depuis peu (les arquebuses firent leur première apparition au siège d'Arras, en 1414), n'étaient pas encore employées à la chasse.

## LES BOISSONS

*Eau.* — Jusqu'au XII<sup>e</sup> siècle elle était simplement puisée à la rivière ; à partir de cette époque, les aqueducs de Belleville et des Prés-Saint-Gervais amenèrent l'eau de source à quelques fontaines publiques. Pour s'en procurer à domicile, il fallait s'adresser aux porteurs d'eau qui, en 1292, étaient au nombre de 52, d'après le registre de la taille.

C'est en Artois que furent forés les premiers puits profonds, descendant jusqu'à 52 mètres ; il leur en resta le nom de « puits artésiens ».

*L'hydromel* était délaissé, sauf sous forme aromatisée de *medon* ou de *bergerasse* ; le *bochet* était fabriqué avec les résidus d'extraction du miel.

*Le cidre*, déjà usité au temps des Mérovingiens (il fut servi à Saint-Colomban au repas que lui offrit Thierry II, roi de Bourgogne et d'Orléans (593-613), aurait été introduit en Biscaye par les Barbaresques et passa de là en Normandie, au XI<sup>e</sup> siècle. Dès le XIII<sup>e</sup> siècle, on mentionne un cidre mousseux, provenant du pays d'Auge, et l'explication de ce phénomène mérite d'être relatée, d'après Le Grand d'Aussy : « Pour rendre le cidre, la bière, le vin mousseux, on jetoit dans la bouteille, au moment qu'on la bouche, un morceau de sucre. Le sucre, en fondant, y dépose les molécules d'air qu'il contient. Trop comprimées, elles tendent sans cesse, par l'élasticité qui leur est naturelle, à s'en dégager. Vient-on à déboucher le vase, elles se débandent tout à coup, soulèvent rapidement les parties de la liqueur dans laquelle elles sont enveloppées, et les entraînent avec effusion. »

Eustache Deschamps le dédaigne, mais au XV<sup>e</sup> siècle, Olivier Basselin chantera ses louanges. Le *poiré* était

encore moins estimé ; la *buvande*, sorte de piquette, le *prunellé* ou *dépense*, à base de prunelles des haies, sont mentionnés dans une ordonnance de Charles VI, en 1407.

La *cervoise* (le terme de « bière » n'apparaît qu'au xv<sup>e</sup> siècle) ne fut jamais, à Paris, qu'une boisson de remplacement, quand le vin manquait ou était trop cher. On a vu les invectives de Fortunat ; l'empereur Julien la vitupère non moins : « Tu n'es pas un fils de Bacchus ; l'haleine du fils de Jupiter sent le nectar et la tienne est celle du bouc. » On en buvait cependant, même à la cour, et Richard III d'Angleterre fit présent à Charles VI, dont il venait épouser la fille, d'un très beau vase à boire cervoise, dit Juvenal des Ursins. En 1292, il y avait, à Paris, 37 cervoisiers ; ils n'étaient plus que 33 en 1300 et leur nombre ne cessa de décroître jusqu'en 1428. « En aoust, dit le *Journal d'un bourgeois de Paris*, le vin est si cher que plusieurs se mirent à brasser cervoise et, avant que la Toussaint ne vint, il y eut bien 30 brasseurs à Paris ; on en amenait aussi de Saint-Denis, et on la criait comme le vin, à 3 doubles ou 4 deniers parisis, celle de Paris à 2 doubles. » Lors des grandes disettes, la fabrication de la cervoise était défendue.

Une ordonnance de Saint-Louis, en 1268, contresignée par Etienne Boileau, prévôt des marchands, fixe le statut des brasseurs-cervoisiers, nomme des prud'hommes-jurés pour contrôler la qualité du produit, détruire les cervoises aigries ou « forfaites » et veiller à ce qu'on n'usât que d'orge et d'épeautre pour la bière forte (*godale*) ; la petite bière se faisait avec du méteil et de la dragée (avoine, vesces, menues graines). Il était interdit de mélanger les deux qualités, de mouiller la cervoise pour « l'aloingnier, de l'efforcier » avec des bayes, du piment, de la poix-résine et surtout avec de l'ivraie. La bière de Cambrai était la plus réputée parmi celles de

France. On faisait des bières miellées et aromatisées d'épices.

*Le vin.* — Boisson éminemment nationale, elle primait toutes les autres ; dans le *Journal d'un bourgeois de Paris*, ce ne sont que doléances quand le vin est cher, quand les vendanges ont été mauvaises, cris d'allégresse quand il est abondant et à bon marché :

« En aoust 1414, on avait pinte de bon vin, sain et net, blanc et vermeil, pour un denier parisis ; en toute ceste année ne fut trouvé crux d'iceluy vin qui devinst gras, ne bouté, ne puant. » Et le prix monte parfois jusqu'à 8 deniers la pinte. En 1419 « les vendanges furent ordes et pluvieuses, les raisins pourris, les plus foibles vins qu'on eust veu d'aage d'homme et ci coustoit celle année quatre fois plus qu'ils n'avoient fait d'aage d'homme qui fust en vie. » En 1424 : « En iceluy temps (issue de fevrier), la royne de France demouroit à Paris, mais elle estoit si pauvrement gouvernée qu'elle n'avoit tous les jours que huit septiers de vin tout au plus, pour elle et sa tynel (suite). » En 1447, le vin est cher ; on boit bochet ou cervoise ou bière ou cidre, mais il se produit une baisse, fin mars, par l'arrivée, à la foire du Lendit, de plus de 2.200 queues et environ 700 muids, « que de Bourgogne, que de France ».

Au vi<sup>e</sup> siècle, la vigne est mentionnée en Bretagne, dans la vallée de la Rance, en Picardie, près d'Amiens et de Montdidier. Au vii<sup>e</sup> siècle, Clotaire II, fondant l'abbaye de Corbie, lui donna toutes les terres, les prés, les bois *et les vignes* du canton ; en Normandie, le duc Richard donne au monastère de Fécamp le bourg d'Argenses, réputé pour produire du bon vin ; la ville de Caen possédait encore des vignes au xi<sup>e</sup> siècle, nous dit Huet, et, dès le viii<sup>e</sup> siècle, celles de l'abbaye de

Jumièges sont citées dans la vie de Saint-Philibert qui en fut abbé.

En sa qualité de protecteur de l'abbaye du Bec, Philippe-Auguste en recevait chaque année douze muids de vin et autant de celle de Jumièges, mais, en bon connaisseur, il préféra toucher cette redevance en argent, comme l'indique un compte de l'an 1200. Plusieurs rois de France percevaient ainsi une dîme de vin, en leur qualité de protecteurs d'abbayes et de monastères. Hugues Capet recevait à ce titre 30 *modius* (muids) des religieux de Saint-Benoît-sur-Loire et son petit-fils, Robert I, touchait quatre setiers de vin, provenant des vignobles de l'église de Chartres, dont il était avoué.

Les rois de France étaient de grands propriétaires de vignobles, qui existaient dans chacun de leurs châteaux ; la vigne de l'enclos du Louvre était assez importante pour qu'en 1160, Louis le Jeune pût assigner chaque année, sur son produit, six muids de vin pour le curé de Saint-Nicolas ; il possédait encore un cru particulier dans l'île aux Treilles, sur l'emplacement actuel de la place Dauphine et du terre-plain du Pont-Neuf, ainsi qu'en divers endroits de Paris. Henri I fit don de six arpents de vignes, sises entre Sainte-Geneviève, Saint-Etienne-du-Mont et Notre-Dame-des-Champs, à l'abbaye de Saint-Magloire, qui en jouissait encore au XIV<sup>e</sup> siècle.

D'après un compte établi par Brunel, en 1200, Philippe-Auguste possédait des vignes à Bourges, Soissons, Laon, Beauvais, Compiègne, Verberie, Corbeil, Auxerre, Bétisy, Orléans, Moret, Poissy, Gien, Anet, Chalevane, Fontainebleau, Rurecourt, Milly, Bois-Commun, dans la Gâtinais, à Samoi dans l'Orléanais, à Auvers, près d'Etampes, et le même compte fait encore mention de vins achetés à Choisy, à Montargis, à Saint-Césaire et à



Ces 4 gravures sont tirées du *Livre des Profits Champêtres et ruraux*, de Pierre de Crescens (édition latine, de Spire, 1493). (Plantation de la vigne, vendange, foulage et pressage du raisin, soutirage des fûts.)

Meulan. Énumération qui montre que ce monarque n'a pas usurpé sa réputation d'avoir été un grand amateur de vins, avec une prédilection pour ceux de l'Île-de-France, dont la plupart des communes ci-dessus citées ont, depuis longtemps, cessé d'être vinicoles.

Les premiers Capétiens préféraient les vins de l'Orléanais ; Henri I tenait particulièrement à son cru de Rebréchien (*Area Bacchi*) et ce fut sans doute ce même vin que Louis le Jeune, père de Philippe-Auguste, entendait désigner en écrivant, de Terre sainte, aux régents du royaume, Suger et le comte de Vermandois, d'envoyer 60 muids de « son très bon vin d'Orléans » à son ami Arnould, évêque de Lisieux. Saint-Louis, prisonnier des infidèles, se fit également envoyer du vin d'Orléans, qu'il avait coutume de boire.

Philippe-Auguste avait la réputation d'être un franc buveur et c'est à sa table que se passe la dispute qui forme le sujet du fabliau de *La Bataille des vins*, par Henri d'Andely qui fut, non point un trouvère normand, comme on l'écrit habituellement, mais bien un docte chanoine et chantre de la cathédrale de Caen, ainsi que l'établit Roger Vaultier dans la *Chronologie anecdotique des vins de France*. On y voit défiler tous les vins alors en vogue, parmi lesquels celui de Chypre est nommé pape ; les vins de l'Île-de-France et du Vexin y tiennent une place honorable et on y relève des crus depuis longtemps abandonnés comme ceux de Montmorency, Deuil, Pierrefite, Marly-en-France, Meulan, Saint-Yon, Beauvais, Etampes.

Un siècle plus tard, Eustache Deschamps complétera cette liste déjà longue. Quoique Champenois (il était né à Vertus, vers 1346), c'est au vin de Beaune qu'il donne la prééminence et il nous cite les crus de Chablis, d'Auxonne, d'Irancy, de Germolles, de Tournus, sans



oublier ceux de son terroir natal : Vertus, Cumières, Damerly, Crouy, Ay et Givry, et sa nomenclature continue par les vins du Poitou, de La Rochelle, de Saint-Jean-d'Angély, de Saint-Pourçain en Auvergne, si réputés au Moyen-Age, ceux de Gonesse et de Mantes, en Ile-de-France (ces derniers aptes à supporter les longs voyages, comme ceux de Meulan) ; viennent ensuite les vins de Gascogne, le Muscadé, les vins d'Espagne, du Portugal, d'Allemagne, le Malvoisie. Bien qu'il ait voyagé en Italie, il ne cite pas un seul cru de la péninsule.

Dans son *Miroer du mariage*, il énumère les vins qu'une bonne maîtresse de maison doit avoir en sa cave :

*Vins d'Auxerre et de Bourgogne,  
De Beaune et de Gascogne,  
Vin de Chably, vin de Givry,  
Vin de Vertus, vin d'Irancy,  
Vin grec et vin muscadé  
Verjus veut avoir et vin gouais (fort).*

Bel assortiment, en vérité !

Les vins parisiens, exclus de ce dernier catalogue, que nous avons vus apprécier par l'empereur Julien (peut-être faute de mieux !) l'étaient encore au XII<sup>e</sup> siècle ; tous les coteaux qui entourent la ville était garnis de pampres que l'on retrouve encore sur les pentes de la montagne Sainte-Geneviève et même dans le Marais ; ils disparurent peu à peu avec l'accroissement de la capitale, mais la plupart des bourgeois possédaient une vigne aux environs immédiats.

Les vins de Bordeaux (de Gascogne) étaient réputés, mais peu consommés à Paris, à cause de l'éloignement et de la longue occupation anglaise (qui leur assura un large marché en Grande-Bretagne). Bertrand de Goth,

lorsqu'il fut élu pape sous le nom de Clément V, transféra son domaine de Pessac à Amand de Canteloup et à ses successeurs à l'archevêché de Bordeaux, domaine qui porte toujours le nom de « Pape Clément ». A Avignon, Jean XXII, qui lui succéda à la tiare, fit bâtir le château et sans doute aussi le vignoble de Château-Neuf-du-Pape.

Les vins de Bourgogne jouissaient de la plus grande faveur, à Paris surtout. Les vins de Beaune et de Nuits se trouvent déjà cités, au III<sup>e</sup> siècle, dans le Panégyrique de Constantin, mais c'est du VII<sup>e</sup> au XI<sup>e</sup> siècle qu'ils atteignirent leur plus grande célébrité, comme l'établit M. Camille Rodier (*La Côte-d'Or*) ; ils le doivent en grande partie aux Cisterciens qui, d'abord hostiles à la viticulture, en comprirent bientôt le puissant intérêt. Dès 587, Gontran, duc de Bourgogne et d'Orléans, avait donné à l'abbaye de Saint-Bénigne, de Dijon, tout le territoire compris entre cette ville et Lantenay, Barbirey, Flavignerot et Larrey, *avec les vignes qui en font partie*.

En 1366, Pétrarque, recommandant à Urbain V de transférer à Rome le siège de la papauté, ajoute malicieusement que l'hostilité de certains cardinaux venait de la crainte de ne pas trouver du vin de Beaune en Italie !

Le succès du vin de Bourgogne fut tel que la production s'étendit outre mesure ; la vigne envahit des terres plus propres à la culture du blé et l'on fit appel à des cépages à grand rendement. Cette surproduction amena des plaintes venant, d'une part, des paysans, craignant la disette, et d'autre part des grands vigneron, ne voulant pas que « ce mauvais vin diffamât le finage ». Pour ces raisons, Philippe le Bon rendit, en 1395, une ordonnance interdisant « le très mauvais et déloyal plant nommé gammez ».

Au cours de ses démêlés avec Charles le Téméraire, Louis XI, très ennuyé de ne pouvoir se procurer des vins authentiques dans le duché, envoya des émissaires à Nevers, pour acheter des vins « façon Bourgogne ».

Le séjour que fit en Champagne Wenceslas, roi des Romains, pour y délibérer avec Charles VI sur le schisme d'Occident, contribua à la renommée de ses vins : « Il s'y enyvra plusieurs fois, dit la chronique, tellement qu'un jour, s'étant mis hors d'état d'entrer en négociation, il aima mieux accorder ce qu'on lui demandait que de cesser de boire du vin de Reims. »

Le vin de Cahors avait ses amateurs; au VIII<sup>e</sup> siècle, Saint-Paul, évêque de Verdun, remerciait son collègue, Saint-Didier, de Cahors, « du noble falerne qu'il avait daigné lui envoyer ».

Bien d'autres vins seraient encore à citer ; en 1310, d'après dom Vaissette, Philippe le Bel fit une « épreuve » des vins de Gaillac, de Pamiers et de Montesquieu, dont le premier seul fut retenu.

Les vins de Grèce, de Palestine, le Malvoisie de Chypre étaient toujours en honneur comme vins de luxe, ainsi que le Bastard de Corse (additionné de miel), mais les muscadés de Lunel, de Frontignan, de Rivesaltes, le Grenache, dont les plants avaient été importés par les Croisés, commençaient à entrer en concurrence.

On continuait à consommer, tant au début qu'à l'issue des repas, des vins aromatisés ; vin piment, hypocras, clairé, additionnés d'absinthe, d'aloès, d'hysope, de myrte, d'anis, de romarin, de poivre de cubèbe, de girofle, de muscade, de gingembre, de canelle, de sauge, de musc, etc.

La France exportait beaucoup de vins ; Guillaume Breton nous dit que les Flamands achetaient les vins de La Rochelle et de Gascogne, les Allemands, ceux d'Aussoi

(Alsace), et Froissart vit arriver à Bordeaux « toutes d'une flotte bien deux cents voiles et nefes de marchands qui alloient aux vins ».

Le commerce des vins intéressait un grand nombre de professions ; tout d'abord, celle des vigneron, dont la très antique communauté ne fut reconnue qu'en 1467 par Louis XI. Soumis au ban de vendanges, ils ne pouvaient faire leur récolte avant la date fixée par leur syndic ou par le seigneur qui se réservait généralement une priorité, lui permettant de trouver plus facilement la main-d'œuvre nécessaire. Une fois foulé, le raisin ne pouvait être pressé qu'au pressoir banal, moyennant redevance.

La fabrication des futailles pour le transport et la conservation des vins appartenait à la *communauté des barilliers-cuveliers-futailliers*, reconnue dès 1398. A Paris, cette industrie s'exerçait devant le Palais, au quai de la Barillerie. Les barillers avaient le droit de décharger les bateaux et de travailler, en cas d'urgence, même les dimanches et jours de fêtes.

Pour les provisions de route, on se servait de récipients en cuir, parfois de très grande taille, *boutiaux* ou *boutilles*, nom qui passa aux flacons en verre lorsque ceux-ci entrèrent en usage.

On ne connaissait pas la mise en bouteilles et le vin était tiré à même le fût ; à la cour, toute pièce entamée devenait la propriété du Grand Bouteillier et ce n'était pas là le moindre bénéfice de sa charge.

Les vins des environs, arrivant à Paris par charroi, étaient conduits à l'*Estape*, sise d'abord aux Halles, puis à la place de Grève ; les bateliers qui venaient de Bourgogne en descendant l'Yonne et la Seine, s'appelaient *avaleurs de vin*, non parce qu'ils le déglutissaient mais parce qu'ils l'amenaient d'aval ; le port de Bourgogne où

ils débarquaient était à côté du port français, réservé aux vins de l'Île-de-France, du Vexin et de la Brie.

Les propriétaires pouvaient eux-mêmes procéder à la vente, mais comme ils n'accompagnaient pas toujours leurs envois, ils laissaient ce soin aux *Jurés-Vendeurs de vins*, réunis en communauté et solidairement responsables, à la fois mandataires des expéditeurs et fonctionnaires municipaux, percevant les droits d'entrée. Ils devaient se tenir à l'Etape tous les jours ouvrables ; la vente ne pouvait commencer « avant que Prime ne fut sonnée à Nostre-Dame (6 heures du matin) et durait jusqu'à midi et, dit l'ordonnance de 1415, « nul ne vendra à ladite estape qu'une charretée ou chariotée de vin à la fois et n'entreprendra autre jusqu'à ce qu'il ayt délivré la première ». Vis-à-vis du client, ils garantissaient la provenance et la qualité du vin qui devait être « sain et net, loyal et marchand » ; vis-à-vis du vendeur, ils étaient responsables du paiement, qui devait s'effectuer dans les 24 heures ; ils avançaient au besoin les droits et les frais ; leur commission était de 4 sols parisis pour les vins de Dijon, de Beaune, de Tournus et du Mâconnais, de 3 sols pour ceux d'Orléans, de Saint-Pourçain et de Bar-sur-Aube. Après de nombreuses difficultés, ils finirent par se faire admettre, comme septième, parmi les corps marchands de la ville. Une autre communauté, soumise comme eux au cautionnement, était celle des *Courtiers-Piqueurs de vins*, qualifiés ensuite de *Courtiers-Gourmets*, qui agissaient comme représentants des acheteurs, dont ils garantissaient la solvabilité. En réalité, les attributions de ces deux sortes d'intermédiaires étaient souvent confondues et les textes qui les concernent sont parfois contradictoires. Les uns comme les autres ne pouvaient acheter ni vendre pour leur compte. Au-des-

sous d'eux étaient les *Jaugeurs-Jurés*, vérifiant la contenance des fûts.

Pour la vente au détail intervenait obligatoirement un nouvel office, celui des *Jurés-Crieurs de vins*, à la fois serviteurs des taverniers et officiers municipaux, vérifiant le nombre des fûts préparés pour la mise en vente, en vue de la perception des droits de chantelage. Leur nombre était limité et ils versaient un cautionnement de 60 sols ; ils se présentaient le matin chez un tavernier, n'importe lequel, car, pour éviter toute collusion, nul ne pouvait avoir de crieur attitré ; après avoir vérifié le nombre des pièces, jaugé les pintes, ils parcouraient la ville, munis d'un broc et d'un hanap à la marque du tavernier et criaient son vin par les rues et les carrefours, le faisant goûter et vantant ses mérites en vers de mirilton :

*Ci a bon vin fres et novel  
Ça d'Aussoire, ça de Soissons,  
Pain et char, et vin et poissons,  
Céens fait bon despenser son argent,*

lit-on dans le fabliau des *Trois Aveugles de Compiègne*, et, dans les *Cris de Paris*, en 1545 :

*C'est du gentil vin vermeillet,  
Aussi du gentil vin blanc,  
A l'enseigne du Barillet.  
La pinte n'est qu'à six blancs.*

Ils avaient le droit, si le tavernier exagérait ses prix, de crier son vin « au feu le roi », c'est-à-dire au prix où s'était vendu le vin du roi. Ils criaient les vins deux fois par jour, sauf les dimanches, jours de fêtes et ceux où étaient morts un souverain ou un membre de sa famille.

Les taverniers ne pouvaient faire crier leur vin nou-



1- Meureur de grains, 2 - Jaugeurs de vin, 3 - Chasse-marée-Poissonnier, 4 - Pêcheur d'eau douce  
(d'après l'édition imprimée en 1500 de l'ordonnance de 1415).

veau qu'après que le roi ou les seigneurs ayant *droit de banvin* eussent fait crier le leur : « Si li roys met en taverne, dit une ordonnance de Saint-Louis, en 1268, tuit les autres Taverniers cessent ; et li crieurs tuit ensemble doivent crier le vin du Roy, au matin et au soir, par les carrefours de Paris. » La vente du vin royal se faisait rue Vin-le-Roi, appelée ensuite rue des Trois-Maures, d'après une enseigne de cabaret, donnant sur la rue de la Bufféterie (rue des Lombards actuelle) où étaient établis la plupart des marchands de vins.

Les crieurs touchaient trois deniers par jour et, pour augmenter leur salaire, ils furent autorisés à crier les légumes et les produits de la terre, à l'exception du bois et du foin, les enfants et les animaux perdus, les jours de confréries et finalement aussi les décès ; pour ce dernier office, devenus *Crieurs de vins et de corps*, ils revêtaient une dalmatique blanche parsemée d'ornements funèbres et annonçaient les trépassés en agitant une clochette. Ils formèrent une véritable entreprise de pompes funèbres ; Charles VI leur octroya le privilège de fournir les robes, manteaux et chaperons pour les obsèques.

L'arrivée à Paris d'une « naulée » de vins fins donnait lieu à une véritable cérémonie. Le Procureur du Roi près le Parloir au Bourgeois se rendait à bord et scellait les bondes, formalité pour laquelle il recevait deux quartes par tonneau, ses clercs et les échevins, chacun une quarte ; il proclamait ensuite le prix fixé par les vendeurs, et les crieurs, ayant à leur tête le maître de la corporation, tenant un hanap doré à la main, parcouraient la ville pour annoncer la bonne nouvelle.

Le commerce du vin en détail se répartissait sur un certain nombre de professions, presque toujours en état de contestation entre elles. Mettons à part les *hôteliers*.



qui pouvaient servir du vin à ceux qu'ils hébergeaient ; les *Marchands de vin à broche* (au broc) ne le vendaient qu'à l'emporter, sans le donner à consommer chez eux ; on les appelait aussi *Vendeurs à huis coupé et à pot renversé*, servant leur clientèle par un guichet pratiqué dans leur porte ; les bourgeois de Paris avaient le privilège, restitué par Louis XI après la bataille de Monthléry, de vendre leur vin à broche, sans payer l'impôt du quatrième ; le même privilège fut concédé aux soldats des régiments suisses, aussi furent-ils très recherchés comme portiers par les propriétaires désireux d'écouler leurs vins.

*Les Taverniers* servaient à boire chez eux, mais ne pouvaient donner à manger, défense constamment enfreinte ; aussi finit-on par les autoriser à servir des viandes qui devaient être achetées aux rôtisseurs, aux charcutiers ou aux pâtissiers, mais ils ne pouvaient servir de ragoûts ni avoir un cuisinier à leur service, droit concédé seulement aux *Cabaretiers* qui servaient à *nappes et assiettes*. La distinction entre ces deux professions ne tarda pas à s'effacer en pratique.

Tavernes et taverniers avaient une réputation détestable ; on connaît les imprécations de Villon contre ceux qui brouillent ou mouillent leurs vins ; les clients avaient bien le droit — fort illusoire d'ailleurs — de descendre à la cave pour faire tirer le vin en leur présence. Les tavernes devaient être fermées après la sonnerie du couvre-feu et pendant les offices. Saint-Louis en défendit la fréquentation à ses sénéchaux et autres officiers ; le concile de Tours (1283) en interdît l'entrée aux prêtres, à moins qu'étant en voyage, ils se trouvassent dans l'impossibilité de recevoir un abri et de la nourriture dans

une maison plus respectable ; le fabliau du *Renart contrefait* nous dit que :

*C'est un hostel de gloutonnerie  
Plein de trestoute ribaudie,  
Recept de larrons et houilliers,  
De bougres, de faux-monnoyers,  
Quat tout malvais vueullent trichier,  
Es tavernes se vont nuchier.  
Hostel de bourdes et vantance,  
Plain de male perseverance.*

Pendant la domination anglaise, Henri V supprima 26 tavernes à Paris, devenues des centres d'espionnage — ou de résistance.

Aussitôt après la libération, leur nombre augmenta considérablement ; évêques et rois en autorisaient constamment de nouvelles, tout en fulminant contre les abus qui s'y commettaient, les droits, les taxes et redevances qu'ils en tiraient venant grandement en aide à leur trésorerie. De grands seigneurs et des abbés n'hésitèrent pas à donner à boire et à manger pour écouler le produit de leur récolte ; en 1233 le concile de Béziers interdit cette pratique aux monastères.

De tout temps, il y eut de gais lurons pour célébrer les joies vulgaires des tavernes ; un des plus notoires fut Roger Collerye, chanoine d'Auxerre, auquel son genre de vie fit donner le surnom de Roger Bontemps :

*A Dieu faisant en tout temps et saison  
Soigneusement brève et courte oraison ;  
Trouvé n'étais en roches ni cavernes,  
Soigneusement visitais les tavernes.*

Comme le pain, le vin servait à diverses prestations : le vin du clerc était offert au personnel du tribunal par

le plaideur ayant gagné son procès ; le *vin de bourgeois* était dû aux échevins par celui qui obtenait le droit de bourgeoisie ; le *vin de noces* était remis au curé qui bénissait le mariage ; en certains endroits on bénissait le lit nuptial avec un mélange de vin blanc et rouge, symbolisant l'union des conjoints ; lors d'un baptême, il y avait le *vin du curé*. L'intermédiaire qui avait fait réaliser une affaire avait droit au *vin du marché* ou *pot-de-vin*, bientôt remplacé par une somme d'argent.

Le condamné qu'on menait à Montfaucon s'arrêtait, rue Saint-Denis, dans la cour des Filles-Dieu qui lui offraient deux coups à boire ; lorsqu'on exécutait quelque grand personnage, le bourreau recevait une somme d'argent pour offrir du vin aux magistrats qui assistaient au supplice.

Lors des entrées solennelles de rois et de reines, on faisait couler du vin par quelques fontaines et l'on en mettait à la disposition du peuple, sur des tables.

*Boissons distillées. Eau-de-vie.* — L'art de la distillerie a des origines très lointaines ; Aristote mentionne déjà un procédé primitif pour distiller l'eau de mer ; l'alambic fut inventé en Egypte et l'on en trouve une description dans un manuscrit de Zozime du III<sup>e</sup> siècle, à la bibliothèque de Saint-Marc. La découverte de l'alcool est due aux Arabes et cette invention fut apportée en Europe par les Croisés. La première mention française s'en trouve dans un manuscrit du XII<sup>e</sup> siècle, *La clef de la peinture* : « En brûlant du vin fin et très fort dans des vases destinés à cet usage, on obtient une eau inflammable qui se consume sans brûler la matière sur laquelle elle est déposée. »

Une recette plus explicite se trouve dans *Le livre des feux* de Marcus Græcus. Arnaud de Villeneuve fit de

*l'eau-de-vin* ou *eau-de-vie* une véritable panacée (*De conservanda juventute*, 1309). « Cette liqueur, tirée du vin, mais n'en ayant ni la nature, ni la couleur, ni les effets, mérite le nom d'eau-de-vie parce qu'elle fait vivre longtemps... Elle prolonge la santé, dissipe les humeurs superflues, ranime le cœur et conserve la jeunesse ; seule, ou avec quelque autre remède convenable elle guérit l'hydropisie, la colique, la paralysie, la fièvre quarte, la pierre, etc., etc. »

Pendant tout le moyen âge, l'eau-de-vie, considérée comme médicament, resta l'apanage exclusif des apothicaires.

## LA CUISINE

Lorsqu'on parle de la cuisine des temps passés, on n'envisage guère que celle des gens opulents, sur laquelle nous sommes le mieux renseignés. Le peuple mangeait... comme il pouvait, plus ou moins bien, selon les circonstances et les lieux. Dans les villes, les installations rudimentaires des petits logements permettaient tout au plus de faire des soupes et des bouillies ; pour le plus modeste extra, il fallait recourir au rôti-seur, au charcutier, au traiteur ou au pâtissier. Seuls les grands seigneurs et les riches bourgeois avaient des cuisines installées et le personnel nécessaire.

*Mobilier et ustensiles de cuisine.* — Dans les maisons bourgeoises et à la campagne, la cuisine servait souvent de salle à manger ; une vaste cheminée garnissait une des parois, encadrée latéralement par des bancs où, l'hiver, on venait se chauffer après le repas. Dans les maisons princières et dans les communautés religieuses, la cuisine occupait un bâtiment ou un corps de bâtiment spécial, de forme circulaire au XIII<sup>e</sup> siècle, quadrangulaire au XIV<sup>e</sup> siècle et était entourée de dépendances, four-

nil, fruiterie, dépense (office), etc. Il y avait plusieurs cheminées (six dans le palais des ducs de Bourgogne à Dijon), munies chacune de grands landiers dont la queue supportait les énormes bûches et dont la tige, très haute, garnie de crochets pour les ustensiles d'usage courant, se terminait par une corbeille où les mets se tenaient au chaud ; au fond de la cheminée pendait la crémaillère supportant chaudrons et marmites ; sur les côtés, sur la braise, se posaient des coquemards hauts sur pieds, des braisières, des grils, des marmites plus petites et des poêles, posées sur des trépieds. La cheminée destinée au rôtissage comportait une immense broche, tournée par un enfant de cuisine qui se protégeait le visage au moyen d'un écran (contrevent) ; l'emploi de chiens comme tourne-broche ne date que de la fin du xv<sup>e</sup> siècle. Au-dessous de la broche se trouvait une lèchefrite de grandeur proportionnée. Sous le manteau pendaient des jambons et des viandes à fumer. Non loin de la cheminée, une table, installée contre le mur, était surmontée d'une panoplie d'instruments divers, grils, poêles, fers à gaudres, tamis et bluteaux, passoirs et râpes ; sur une étagère se trouvait un mortier avec son pilon, la boîte à sel et la boîte à épices, souvent fermée à clef.

La plupart de ces ustensiles étaient en fer ou en airain ; la dinanderie de cuivre n'était pas encore fort répandue ; chez les personnages fastueux, comme Charles V et ses frères, beaucoup de récipients étaient en argent. Dans son *Miroir du Mariage*, Eustache Deschamps énumère les objets nécessaires au ménage et les inventaires du temps nous renseignent abondamment sur la composition des batteries de cuisine.

Pour attiser le feu, on usait d'un long tuyau de fer (canon d'arquebuse le plus souvent) ; le soufflet ne parut qu'à la fin du moyen âge.

Près du *cholier* qui servait au lavage des ustensiles et au vidage de l'eau, se trouvaient les seaux, les cruches, les jattes, les puisettes.

A peu de distance étaient le pétrin et la huche à pain.

La cuisine était éclairée par des *chaleils* à huile, par des torches et surtout par le feu des cheminées.

Le maître-queux trônait au milieu de la pièce ; Olivier de la Marche, dans son *Etat de la Maison de Bourgogne*, nous indique son rôle : « Il doit commander, ordonner et estre obéy et doit avoir une chaière entre le buffet et la cheminée, pour seoir et soy reposer si besoing est, et doit estre assise icelle chaière en tel lieu qu'il puisse veoir et congoistre tout ce que l'on faict en ladicte cuisine. Et doit avoir en sa main une grande louche de bois qui lui sert à deux fins, l'une pour essayer potaiges et brouësts, et l'autre pour chasser les enfans hors de la cuisine. »

*Ouvrages et écrivains culinaires.* — Le plus ancien traité de cuisine en français se trouve dans un manuscrit sur vélin de la Bibliothèque Nationale (Fonds latin, 7.131), à la suite d'un ouvrage médical ; il est intitulé *Enseingnemenz qui enseingnent a appareiller toutes sortes de viandes* (le terme de « viande » avait, à cette époque, le sens d'aliment, en général). Ce traité, écrit vers 1300, a été publié en 1860 par M. Douct d'Arcq dans la *Bibliothèque de l'Ecole des Chartes*, reproduit par MM. Jérôme Pichon et Gabriel Vicaire dans leur édition de Taillevent et, d'une façon plus exacte, dans la thèse de M. Lozinski, déjà citée. *Le Viandier*, de Guillaume Tirel, dit Taillevent, est, en matière de cuisine, l'ouvrage capital du moyen âge ; il fut composé dans le dernier quart du xiv<sup>e</sup> siècle et on en connaît un certain nombre de manuscrits, dont le plus complet se trouve à la bibliothèque du Vatican (fonds de la reine Christine) ; il con-

nut de nombreuses éditions depuis l'invention de l'imprimerie et a été réédité par MM. J. Pichon et G. Vicaire, avec les additions faites au xvi<sup>e</sup> siècle par le libraire P. Gaudoul (Paris, Techener, 1892).

*Le Ménagier de Paris* est un traité de morale, d'économie domestique et de cuisine, composé vers 1393 par un bourgeois parisien pour sa jeune épouse ; la plupart des recettes proviennent des deux ouvrages précédents.

L'ouvrage latin d'Apicius fut imprimé à Milan, en 1498 ; le plus ancien des incunables traitant de la cuisine est l'ouvrage de Platina, *De honesta voluptate*, paru, s. l. n. d. vers 1474, Platine étant le pseudonyme de Bartholomeo Sacchi ou Sicci, bibliothécaire du Vatican ; le *Platine en français* est de 1505 et fut fréquemment réédité sous des titres divers. *Le Grand Cuisinier de toute Cuisine*, attribué à Pierre Pidoulx, parut, à Paris, en 1540, mais fut vraisemblablement composé deux siècles auparavant ; on n'en connaît aucun manuscrit.

*Personnel de cuisine.* — Dans la petite et moyenne bourgeoisie, le service était assuré par une servante ou un valet ; les riches bourgeois avaient un personnel plus nombreux et l'auteur du *Ménagier de Paris* entre dans les détails les plus minutieux sur la façon de les choisir et de les traiter : « Les domestiques dînent après leurs maîtres ; un seul plat leur suffit, pourvu qu'il soit assez copieux et nourrissant ». Ils ne doivent pas rester trop longtemps à table et n'y point discourir, car « quand varlet presche a table et cheval pais en gué, il est temps que l'on l'en oste, que assez il y a esté ». Et ce bon bourgeois a soin de la vertu des chambrières : « Se vous avez filles ou chambrières de quinze à vingt ans, pour ce que en tel aage, elles sont sottés et n'ont guère veu de siècle, que vous les faciez coucher près de vous en garde-robe

ou chambre ou il n'y ait lucarne ne fenestre basse, ne sur rue », conseille-t-il à sa jeune épouse.

A la cour, le personnel était plus nombreux ; l'*hostel du roi* comportait quatre grands services : Paneterie, échansonnerie, cuisine et fruiterie, à la tête desquels se trouvaient, depuis Philippe-Auguste, des princes du sang ou de grands feudataires.

*Le Grand Panetier*, outre la direction de la paneterie royale, avait juridiction sur tous les boulangers et pâtisseries, qui lui devaient une redevance. *Le Grand Queux* avait sous sa dépendance les rôtisseurs, les charcutiers et les cuisiniers-hasteurs. *Le Grand Echanson* ou *Grand Bouteillier* avait juridiction sur les Taverniers. *Le Grand Ecuyer-Tranchant* servait le roi à table dans les grandes occasions et l'accompagnait sur le champ de bataille en portant la bannière royale, la « cornette blanche ».

Toutes ces charges, si honorifiques qu'elles fussent, comportaient aussi de sérieux avantages matériels.

Sous Philippe le Hardy, dans la dernière année de son règne (1285), le service de bouche occupait 56 personnes : 10 à la paneterie, 10 à l'échansonnerie, 32 à la cuisine et 4 à la fruiterie. Ce personnel augmenta fortement sous les Valois ; du temps de Charles V et de Charles VI, 30 personnes étaient employées à la paneterie, 38 à l'échansonnerie, 15 à la fruiterie ; quant à la cuisine dirigée par l'illustre Taillevent, elle comptait 48 personnes, sans compter les treize maîtres-d'hostel. Sous Charles VIII, le nombre diminue, il n'y a plus que dix échansons, 7 officiers d'échansonnerie, 7 panetiers, 26 cuisiniers, 9 fruitiers et 5 valets du serdeau, mais la maison de la reine et celle du dauphin avaient un effectif presque aussi nombreux. Louis XI comprima encore davantage et se contenta de 4 écuyers de cuisine, d'un hasteur,



d'un saussier, d'un cuisinier, d'un boulanger, d'un pâtissier et de deux galopins de cuisine.

Tout ce personnel était nourri, « avait bouche à la cour », aussi ne faut-il pas s'étonner de la quantité de victuailles que l'on y consommait ; en 1393, la maison du roi consommait, par semaine, 120 moutons, 10 bœufs, 16 veaux, 12 porcs et, chaque jour, 600 poulailles, 400 pigeons, 50 oisons et 50 chevreaux. La maison de la reine absorbait, par semaine, 80 moutons, 12 bœufs, 12 veaux, et, chaque jour, 300 poulailles, 300 pigeons, 36 oisons et 36 chevreaux.

Pourtant, le temps n'était plus où l'on ne quittait pas le roi sans s'être assis à table ; au moment des repas, les huissiers criaient : *Aux Keus* et tous ceux qui n'avaient pas bouche à la cour devaient quitter le palais ; les huissiers s'assuraient qu'ils n'emportaient rien.

*La Salle à manger. Son mobilier.* — Pièce importante de l'habitation au temps des Gallo-Romains, la salle à manger n'existait plus guère que dans les couvents, sous forme de réfectoire. Les barons campagnards mangeaient le plus souvent à la cuisine, avec leurs gens ; à la ville, on mangeait dans sa chambre ou, dans les grandes occasions, dans la chambre des hôtes, la plus vaste de la maison. Le sol en était de terre battue, parfois il était dallé ; on le jonchait de paille et de foin en hiver, de branchages et de fleurs odorantes en été. Sous Charles V, on commença à user de nattes ; les tapis « sarrasinois » firent leur apparition après les Croisades.

L'éclairage était assuré par de petites lampes à huile (*calets* ou *chaleils*), par des torches, par des flambeaux de cire dans les maisons opulentes, posés sur la table, suspendus au plafond sous forme de lustres ou accrochés aux murs. Gaston de Foix se faisait précéder de douze

valets, portant des torches allumées qui, tenues devant la table, donnaient une grande clarté en la salle (Froissart).

Le chauffage se faisait, selon les régions, au moyen de grandes cheminées monumentales ou de simples braseros.

Sauf à la cuisine, on ne se servait pas de tables massives ; au moment du repas, on apportait des plateaux mobiles qu'on « dressait » sur des tréteaux et qu'on « abattait » lorsqu'il était terminé. En certaines circonstances on employait des tables rondes pour obvier aux questions de préséance.

Les sièges étaient surtout constitués par des bancs qui, chez les paysans, faisaient parfois corps avec la table ; chez les gens de qualité, ils étaient munis d'un dossier et on les garnissait de coussins (*banquiers*) ; le *faudesteuil* et la *chayère* étaient des sièges d'apparat, réservés aux hôtes de distinction ; on les recouvrait de coussins plats en velours (carreaux) ; ils étaient surmontés d'un dais chez les souverains et les grands seigneurs. Bancs et sièges étaient souvent munis de coffres ; d'autres coffres ou bahuts conservaient les objets d'usage courant.

Chez les nobles, le meuble le plus en vue était le *dressoir* et le nombre de ses gradins était fixé par l'étiquette ; il y en avait cinq pour un prince souverain ou pour une reine, quatre pour une princesse, trois pour une comtesse, deux pour la femme d'un chevalier banneret ; les damoiselles, femmes non titrées, devaient se contenter d'un dressoir sans gradins ; à partir du rang de comte, le dressoir pouvait être surmonté d'un *dosseret* (dais en velours).

Ces dressoirs servaient à étaler, non seulement l'argenterie de parade (dont on ne se servait pas), mais encore les bijoux et les objets précieux du château ; des serviteurs étaient chargés de leur surveillance.

Charles V en exposa plusieurs lorsqu'il reçut son oncle l'empereur, mais eut soin de les faire entourer de barrières.

Lors de la mort d'un souverain, le dressoir était installé dans la chambre mortuaire jusqu'au jour de l'inhumation. Lors de l'accouchement d'une reine ou d'une princesse, le dressoir était placé dans la chambre de l'accouchée pendant les quinze jours où elle recevait des visites, toujours chargé des plus riches bijoux, à moins que l'accouchée fût veuve, auquel cas le dressoir était simplement garni de nappes et la chambre drapée de noir. Une petite table placée à côté supportait un pot d'hypocras dont on offrait une coupe à chaque visiteuse ; si celle-ci était une princesse, c'était à une dame de sa suite qu'il fallait la présenter pour qu'elle l'offrît à sa maîtresse.

Le jour de la Fête-Dieu, on sortait les dressoirs dans la rue, chargés de leur orfèvrerie.

*Linge de table.* — La nappe joue un grand rôle dans le cérémonial de la table au moyen âge ; manger à la même nappe impliquait une égalité de condition ; le hobereau qui mangeait à la cuisine avec ses serviteurs avait, seul, une nappe devant lui ; un seigneur admettait-il à sa table un homme d'un rang inférieur, il avait soin d'établir une démarcation en faisant mettre un napperon devant sa place ; la plus sanglante injure qu'on pût infliger à un chevalier était de trancher la nappe à sa droite et à sa gauche, ce qui signifiait qu'on le retranchait de la société comme ayant forfait à l'honneur ; tradition qui aurait été instituée par Bertrand Du Guesclin.

Du XII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle, cette nappe était très large, pliée en double (d'où son nom de *doublier*) et retombant jusqu'aux pieds ; jusqu'au XIV<sup>e</sup> siècle on la recouvrait d'une

*longière* qui se plaçait en bordure et servait aux convives à s'essuyer la bouche et les mains. Les nappes, conservées dans une pièce spéciale (*chambre aux nappes*), étaient de belle toile, ornées de linceux ou de franges ; les nappes damassées (*n. à ramages*) étaient fort recherchées.

Jusqu'à la fin du xv<sup>e</sup> siècle, l'emploi de serviettes individuelles était tout à fait exceptionnel. Après s'être lavé les mains, on allait s'essuyer à des touailles accrochées aux murs, avant et après le repas. Plus tard, des pages venaient, plusieurs fois au long du repas, présenter l'aiguère et le bassin, puis la touaille.

*Ustensiles de table. Le couvert.* — Ce dernier terme vient, selon les uns, de ce que les plats étaient toujours apportés couverts, alors que pour d'autres il désigne tout simplement ce qui couvre la nappe. On est frappé de voir, au Moyen-Age, le contraste entre la richesse de la vaisselle d'apparat garnissant les dressoirs et l'indigence du couvert individuel. C'était déjà un luxe que d'employer des écuelles (en bois, en poterie ou en étain) pour les mets liquides et les plats en sauce, encore n'y avait-il qu'une écuelle (et une seule coupe) par couple ; et cet usage dut être assez long à se perpétuer, car Nicolas de Bonnefons, en 1631, le recommandera comme préférable à l'habitude « de prendre cuillerée à cuillerée sur le plat, à cause du dégoût que l'on peut avoir les uns des autres de la cuiller qui, au sortir de la bouche, puise dans le plat sans être essuyée ». Pour les mets solides, chacun disposait d'un *tranchoir* personnel, plaque de bois ou de métal, unie, rarement décorée d'armoiries, sur laquelle on mettait une tranche de pain spécial, épaisse de quatre doigts qui, une fois imbibée de jus, était

déposée dans le *pot à aumônes*, pour être distribuée aux pauvres :

*Hé ! qu'ont les poves ? Ils ont les tranchouers  
Qui demeurent du pain dessus la table.*

dira Martial de Paris, dans les *Vigiles de Charles VII*, après avoir décrit la somptueuse vaisselle des évêques et des prélats.

*Les cuillères* ne furent guère en usage avant le *xiv<sup>e</sup>* siècle, bien que sainte Radegonde s'en servît pour donner à manger aux aveugles. Charles V en possédait 70. Auparavant, l'écuelle se portait directement à la bouche.

*Les couteaux* étaient d'un emploi courant, mais bien souvent il n'y en avait pas autant que de convives, aussi était-il habituel d'apporter le sien. L'art de découper faisait partie de l'éducation d'un chevalier et c'était à celui qu'on voulait honorer qu'on présentait la pièce à dépecer, ce qui est attesté par l'abondance et la richesse des couteaux de différentes formes dans certains services et explique les grandes et larges lames des couteaux dits « de curée » ou « de présentoir » qui servaient à offrir galamment le morceau le plus délicat à la plus noble ou à la plus gentille dame de l'assemblée. La mode était de se munir de ses couteaux de luxe pour se rendre aux invitations à dîner ou pour festoyer à la chasse.

Charles V possédait près de 500 couteaux à manche d'or ou d'argent. A la cour de France, on usait de couteaux à manche d'ébène pendant le carême, à manche d'ivoire pour Pâques et à manche mi-partie blanc et noir, à la Pentecôte. Bien qu'on n'en usât guère, on connaît des *fourchettes* du *xiii<sup>e</sup>* et du *xiv<sup>e</sup>* siècle, à deux dents, avec manche d'or, d'argent, de cristal ou d'ambre ; il y en a une douzaine sur l'inventaire de Charles V en 1380 ; celui de Charlotte de Savoie, en 1483, n'en mentionne qu'une

seule. On mettait la main au plat et la bienséance voulait qu'on n'y mît que trois doigts, préalablement essuyés à la nappe.

*Cure-dents.* — Charles V en possédait quatre : « Ung petit coutelet d'or à feurger dens et la gayne esmaillée de France, pendant a un petit lacet vermeil ; ung petit coutelet d'or à façon de furgette à feurger dens et à curer oreilles (instrument à deux branches) ; deux ongles a feurger dens dont l'un est blanc et l'autre noir, garni d'argent esmaillé de France et pend chascun a un lasset de soye ou pend a chascun un noyau de perle. » Le terme de cure-dents apparaît pour la première fois dans un inventaire de la maison de Bourgogne en 1487 : « ung curedent ouquel est mis en œuvre un diamant nommé la lozenge et une grosse pointe de diamant et une grosse perle. »

*Vaisselle d'apparat et d'usage.* — Les grands seigneurs affichaient une profusion de plats, d'ustensiles divers en métaux précieux, en cristal, en « porcelaine » (céramique ou cristal à reflets laiteux, rappelant ceux de la coquille dite conque de Vénus ou *porcella*). L'étalage de cette orfèvrerie était un moyen d'asseoir son crédit (on en louait au besoin !) tout en constituant une réserve facilement monnayable en cas de nécessité.

Charles V possédait 7 douzaines de plats d'or, 6 douzaines d'écuellenes du même métal, 33 douzaines de plats et 51 douzaines et demie d'écuellenes d'argent, blanc ou doré ; il avait 17 salières d'or, dont huit ornées de pierres précieuses, 28 d'argent, deux de calcédoine et deux de cristal, sans parler d'une foule de coupes, de vases, d'aiguières, de bassins, etc. ; un officier spécial était affecté à la garde de ce trésor qu'on emportait en voyage.

On garnissait les tables, en manière de surtout, de

pièces colossales, parfois munies d'ingénieux mécanismes. En 1430, aux noces de Philippe le Bon, à Tournay, il y avait dans la salle une fontaine « qui pissoit vin vermeil dont buvoient ceulx qui vouloient ou ceulx qui pouvoient en avoir. » Au festin du faisan, en 1453, on pouvait voir un ancêtre du Manneken-Piss : « Ung petit enfant tout nud sur une roche, qui pissoit eau rose continuellement. »

Et cette mode s'étendit au loin ; le père Ruysbroeck ou Rubriquis, envoyé au Grand Khan par Saint-Louis, pour le convertir, trouva à la cour de ce monarque un orfèvre parisien qui avait fabriqué une fontaine monumentale pour orner sa table. C'était, dit le bon capucin, un arbre d'argent, au pied duquel quatre lions vomissaient chacun une liqueur différente ; sur la cîme planait un ange tenant une trompette à la main. Un tuyau descendait sous la table où un homme accroupi soufflait chaque fois que le Khan voulait boire ; ce qui faisait sonner la trompette qu'un ressort approchait de la bouche de l'ange et les échantons remplissaient les coupes à la gueule des lions.

Les ragoûts se servaient dans des écuelles profondes appelées *sausserons*, à ne pas confondre avec les *sau-cières*, en forme de bouteilles ou dans leur forme actuelle, souvent en argent, mais sans émaux ni décor comme les *salières* primitivement creusées en mie de pain, devenues un objet de luxe ; celles de Charles-Quint étaient garnies d'horloges. Pour garnir la table, on avait encore les *cloches* ou *chappes* couvrant les plats, des moustardiers, des beurriers (généralement en grès), des *œufviers*, paniers ou coffrets dans lesquels on servait les œufs qui se mangeaient dans des coquetiers, bien que le mot ne fût pas encore en usage ; les confitures liquides étaient présentées dans des jattes où elles se prenaient

avec des *louchettes*. Le *drageoir*, boîte précieuse à compartiments, renfermait les *épices de chambre* (fruits, épices confites, sucreries), dont on faisait une grande consommation pour se parfumer la bouche après les repas.

La *nef* était l'apanage des souverains ; on y renfermait les ustensiles, la salière et les épices à l'usage du prince, ainsi que les objets destinés à faire l'essai, tels que langue de serpent (en réalité, dent de requin), corne de licorne (défense de narval) qui étaient censés déceler les poisons ; la *nef*, comme l'indique son nom, avait la forme d'un navire, symbolisant l'existence ballottée sur les flots ; fermée à clef, elle était toujours sous la garde d'un haut dignitaire. Le *botequin* (petit bateau) était une nef plus petite, sans serrure, fort en vogue aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles ; il servait souvent de salière, de porte-épices et même de flambeau.

Le poivre, les épices étaient dans un récipient de faïence, muni d'un couvercle (*épicier*), accompagné souvent d'une râpe (*esmieure*) pour ceux qui désiraient un supplément de muscade ou de gingembre.

*Service des boissons.* — L'eau était conservée dans des *fontaines*, en cuivre ou en étain, versée au moyen d'*aiguières*, de formes gracieuses et richement décorées, de *buires*, en métal ou en céramique, avec un pied bas et un bec. Le vin était contenu dans des *barils*, des *barillets* en bois de luxe ou dans des *pots* à même lesquels on buvait dans les milieux modestes, d'où l'expression « être à pain et à pot avec quelqu'un » ; la *ferrière* était une bouteille, généralement en argent, servant à emporter le vin en voyage ; comme autres récipients, on cite encore les *cymares*, les *fioles* (en verre) ; le *broc*, en bois cerclé de fer servait de mesure et contenait deux pintes



de Paris ; les *quennes*, appelées plus tard *cannes* et *cannettes*, pouvaient aussi servir de mesure, comme les *chopines* (munies d'une anse et d'un couvercle), les *pintes*, les *quartes*, etc.

On buvait dans des tasses, des terrines, des gobelets de bois, de poterie, d'étain ou d'argent ; le *bourrabaquin* était un grand vase à boire, cylindrique, haut et étroit. Le *hanap* fut le plus employé, il avait la forme d'un calice, monté sur un pied assez haut et possédait un couvercle surmonté d'un fruitlet ; on en faisait en poterie, en cristal, en argent et en or, ciselés et incrustés de pierres précieuses. Les hanaps de Pontarlier étaient les plus réputés ; on appelait aussi hanaps des verres montés sur un pied en métal qui, plus familièrement, portaient le nom de « lampes » (verres à pied de lampe) ; après être passé de mode, ce terme fut repris, à la fin du xvii<sup>e</sup> siècle, par l'« ordre bachique de *La Méduse* » et il en reste l'expression populaire de « lamper » comme synonyme de boire. L'usage du verre avec ou sans pied devint de plus en plus fréquent ; on recherchait ceux en cristallin et les verres de Venise ; depuis le xiv<sup>e</sup> siècle on employa des noix de coco et des œufs d'autruche richement montés.

Comme il a été dit, on ne mettait qu'une coupe, ainsi qu'une seule écuelle, pour deux personnes ; la civilité voulait qu'on ne bût jamais la bouche pleine, qu'on s'essuyât avant de boire et qu'on vidât complètement la coupe, pour ne pas laisser de restes à sa voisine.

Quand un prince voulait honorer quelqu'un, il lui faisait porter une coupe dans laquelle il avait trempé ses lèvres.

Le fait de porter la santé de quelqu'un s'appelait *pléger*. A la cour, le plègement ne pouvait se faire qu'avec

l'autorisation du souverain ; il était alors parfois porté en musique.

*Noms et heures des repas.* — Le dîner, le principal repas, se prenait, à l'origine, à 7 heures du matin et l'on soupaît à 5 heures du soir, puis, le dîner se trouvant reporté à 9 ou 10 heures, on le fit précéder d'une collation ou d'un déjeuner. Un dicton populaire, traduction d'un centon de l'Ecole de Salerne, disait :

*Lever à cinq, dîner à neuf,  
Souper à cinq, coucher à neuf  
Font vivre d'ans nonante-neuf.*

modifié ensuite :

*Lever à six, dîner à dix,  
Souper à six, coucher à dix  
Font vivre l'homme dix fois dix.*

*Marche et ordonnance du repas.* — Chez les grands seigneurs, le repas était annoncé par une sonnerie de cor, ce qui s'appelait « corner l'eau », le premier soin étant de laver ses mains, dans l'antichambre ou dans la salle du festin, mais avant de s'asseoir ; un page, un chambellan à la cour, présentait l'eau, tiédie en hiver, dans une aiguière, un second tenait un riche bassin (*aquamanile*), un troisième la touaille. Dans les couvents une sonnerie de cloches remplaçait le cor.

Chacun prenait place à la table, selon son rang, les jeunes gens (*damoiseaux*) n'y étaient admis qu'après avoir été armés chevaliers. Le roi dînait seul et c'était un honneur très rare que d'être admis à sa table.

Les valets apportaient alors seulement les couteaux, parfois les cuillères, les salières, puis le pain ; le chapelain disait le *Benedicite*. On servait les premiers plats,

toujours apportés couverts chez le roi et les personnes de distinction ; un serviteur ou un haut dignitaire faisait l'essai, soit en touchant les aliments et les boissons avec un des talismans qu'on supposait changer de couleur au contact d'un poison, tels que la langue de serpent, la corne de licorne, la cornaline, l'agate, le corail ou, plus simplement, en mangeant une boulette de pain frottée sur le plat.

Le repas se composait d'un certain nombre de *mets* (services), comportant chacun un grand nombre de pièces, habituellement dressées en pyramide sur un seul plat, parmi lesquels on faisait souvent figurer des animaux, porcs, veaux et même bœufs, rôtis entiers, et Victor Hugo n'a pas exagéré en faisant dire au vieux Job des *Burgraves* :

*De mon temps, dans nos fêtes,  
Quand nous buvions, chantant plus haut que vous encor,  
Autour d'un bœuf entier posé sur un plat d'or.*

Après le *dessert*, composé de compotes et de fruits, venait l'*issue* où l'on servait des pâtisseries légères comme les oublies, arrosées d'hypocras. On disait les Grâces, suivies du *boute-hors*, avec clairé, piment, hypocras, épices de chambre servies dans le drageoir. A la cour, l'officier qui en avait la garde le remettait au premier chambellan ; celui-ci le passait au personnage que l'on voulait honorer, qui le présentait, d'abord au roi, puis à la reine.

On revit la mode romaine de se couronner de fleurs ; les *chapels fleuris* furent en honneur au XII<sup>e</sup> et au XIII<sup>e</sup> siècles.

Souvent, à la fin du repas, la châtelaine faisait présenter à un des convives, un rameau de buis enrubanné ; celui-ci devait alors conter une légende, réciter un poème

ou chanter une chanson dont le refrain était repris en chœur, après quoi, il passait le rameau à un autre qui devait s'exécuter de même.

Entre les mets, paraissaient des ménétriers, des jongleurs, des trouvères ou des troubadours, des baladins, des bouffons, on jouait des pièces dialoguées, des pantomines. Au <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle, les « entremets » furent reportés à la fin du repas, au bout-hors, après le lavage des mains et le levage des tables.

Au <sup>xii</sup><sup>e</sup> siècle, les barons tenaient table ouverte, rivalisant de largesse, se visitant et cherchant à se surprendre les uns les autres. Un jour, Eblis de Ventadour se présenta, à l'heure du dîner, chez Guillaume IX, au château de Poitiers ; on lui servit un repas magnifique, mais, après une certaine attente. Voulant lui rendre la monnaie de sa pièce, le duc Guillaume se présenta quelque temps plus tard à Ventadour, en « surprise-party », à la tête de cent cavaliers. Pris au dépourvu, Eblis, pendant qu'il donnait à laver à ses hôtes, fit râfler les repas de tous ses serfs, ce que ceux-ci acceptèrent de bonne grâce pour sauver l'honneur de leur seigneur, du moins à ce qu'affirme la chronique.

Nous possédons peu de menus antérieurs au <sup>xiii</sup><sup>e</sup> siècle, les chroniqueurs se contentant de mentionner l'abondance des plats, la « grant planté de viandes ». Au mariage de Marguerite d'Angleterre avec Alexandre III, roi d'Ecosse, l'archevêque d'York fournit 60 bœufs ; lors du mariage de Cincia, fille de Raymond Béranger, comte de Provence, avec Richard de Cornouailles, frère d'Henry III, roi d'Angleterre, on servit plus de trente mille plats ; au dîner servi à Louis le Jeune au moustier Saint-Jehan, il y eut quatorze rôts, dressés en pyramide sur le même plat que trois frères lais eurent peine à porter.

Un des festins les plus splendides du XIII<sup>e</sup> siècle fut celui qu'offrit Saint-Louis en 1241 et que sa somptuosité fit appeler *la nonpareille de Saumur*, et dont Joinville, qui eut l'honneur de découper le paon à la table royale, nous a laissé une description.

La table du roi était gardée par messires Humbert de Beaujeu, le futur connétable, Enguerrand de Coucy et Archambault de Bourbon, avec trente de leurs chevaliers, derrière lesquels se tenait « un grant planté de serjans vêtus aux couleurs du comte de Poitiers ». La reine Blanche mangeait à une autre table avec vingt évêques et archevêques, servie par le comte de Boulogne, qui devint par la suite roi du Portugal, et le comte de Saint-Pol.

Le repas se composait de potages, de poissons, de rôtis, d'entremets avec gelées de couleur, de cygnes, de paons, de faisans, présentés « en volière », avec le bec et les pattes dorées. Les convives avaient des verres couronnés de fleurs où les pages versaient l'hypocras et le clairé, le roi buvait dans un hanap d'or ; chaque service était accompagné d'hommes d'armes, de flûtes et de hautbois. Après l'issue, le cor ayant appelé à laver, vingt hérauts, en cotte fleurdelysée, tenant à la main des coupes pleines de pièces d'or et d'argent crièrent : « Largesse au plus puissant des rois ! » puis, du haut du perron, lancèrent au peuple des nuées d'agnels, de besants, d'oboles, de marabotins, de gros tournois et de deniers parisis. A l'entremets qui suivit, figurèrent des animaux savants, des sauteurs du Poitou, des jongleurs de Gascogne et des chanteurs de Sens.

Au XV<sup>e</sup> siècle, on cite, parmi les grands festins, celui qu'offrit, à Tours, Gaston de Foix, aux ambassadeurs de Ladislas d'Autriche, venus pour demander, au nom de leur seigneur, la main de Madeleine, fille de Charles VII.

Il y avait douze tables, chacune longue de sept aunes et large de deux ; à la première se tenaient le roi, la reine, les comtes de Dunois, de La Marche et de Foix, le grand sénéchal de Normandie faisant fonctions de maître d'hôtel. On commença par de l'hypocras blanc servi avec des rôties ; au deuxième service, il y eut de grands pâtés de chapons, des jambons de sanglier et sept sortes de potages (ragoûts). Le rôti était de lapins, porcs, chevreaux sauvages, cerfs, perdrix, oisons, paons, butors, hérons, outardes, bécasses et halbrans ; au quatrième service apparurent des oiseaux aux becs et aux pattes dorées ; on termina par de l'hypocras rouge et des oublies, des épices, des confitures, des confiseries ; il fallut 140 plats d'argent par table. L'entremets fut des plus imposants.

*Usages de table. Règles de civilité.* — Dans le *Chastoiement des Dames*, Robert de Blois conseille de tenir les ongles courts et nets, de ne pas trop rire, de ne pas trop parler à table, de ne pas s'adjuger les meilleurs morceaux, de ne pas mettre dans sa bouche des morceaux trop gros ou trop chauds, de ne pas tremper les aliments dans la salière, de ne pas se curer les dents avec son couteau, de ne pas s'accouder à table, de ne pas se moucher avec bruit, de ne pas se gratter, de laver les frui's avant de les manger, de ne pas se hâter d'avaler du pain avant l'apparition du premier mets, de ne pas parler ou boire la bouche pleine, de ne pas étendre le bras devant un convive pour prendre un morceau dans l'écuelle :

*Totes les fois que vous bevez  
Vostre bouche bien essuyez  
Que le vin engraissez ne soit  
Qu'il déplaît molt celui qui boit.  
Gardez que vos néz essuez*



En haut : Banquet (Bibl. de l'Ar-enal, manuscrit français n° 5075 - miniature du XV<sup>e</sup> siècle) ;  
En bas : Festin princier sous les premiers Capétiens (d'après une miniature de l'époque).

*A cele fois que vous bevez  
A la nape, ne vostre nez  
Si vos gardez don desgouter  
Et de vos mains trop engluer.*

Il importe de pallier aux inconvénients d'une mauvaise haleine : « Dame qui a pâles couleurs et qui n'a mie bone odor », déjeunera dès le matin ; le vin lui colorera la face ; quant à l'autre inconvénient, l'anis, le cumin, le fenouil, la coriandre, le corrigeront. Au début du xiv<sup>e</sup> siècle, Jean de Brasseuse, plus pointilleux, proscriit tous les comestibles qui salissent les mains (*quæ non potuerunt munde capi*) tels que cerises, lupins, gaucettes (de l'italien *guacetto*, sauce, ragoût), dragées, noix confites au miel, etc., ainsi que les œufs « mous » qui risquent de tacher les vêtements (*quæ facile cadere solent super pectus*). Il qualifie de singes les convives qui choisissent dans les plats, traite de chiens ceux qui tiennent les os à deux mains pour les dépouiller et conclut en disant « que mieux vaut donner rarement de beaux dîners que d'inviter souvent à des châtaignes ».

*Gourmands et Epicuriens. Censeurs et moralistes.* — Dans la *Devise au Lecheor* (gourmet), un franc épicurien décrit la volupté de se trouver l'hiver au coin de son feu « bûche fendue, charbon clicant, tison flambant ». Au matin, il prendra une grillade de porc, du fromage rôti, arrosé de bon vin ; il dédaigne les pâtisseries légères, nielles, oublies, rissoles, gaufres, n'a pas grand goût pour les perdrix, pluviers, ramiers, faisans ou coqs de bruyère, auxquels il préfère de bonnes andouilles salées, des tripes fumées. A midi, il se contente d'un ragoût d'abatis aux châtaignes, bien épicé de garingal et de citoal (zédoaire), largement poivré et moutardé. Vers Noël, son menu comportera : Chapons, poules, pigeons, canards



rôtis, grues, hérons, cygnes, longe de cerf lardée, chevreuil, oisons au poivre, poissons et gâteaux, ainsi que « le bon foie étalé sur des tartines grillées et refroidies ». A Pâques viendra le mouton traditionnel avec un gros rognon de bœuf aux poireaux, accompagné de jeunes poules, de flans, de tartes...

Le Clergé ne donne pas toujours l'exemple de la sobriété ; les festins offerts au pape Clément VI, à Avignon, font pâlir ceux de Gargantua. A Cluny, la sévère règle de Saint Benoît connut des fléchissements contre lesquels s'élèvera Saint Bernard : « Les cuisiniers mettent tant d'art dans leurs préparations qu'on désire quatre ou cinq plats de suite, sans que les premiers fassent tort aux derniers, sans que la satiété diminue l'appétit. On dédaigne les aliments simples, tels qu'ils sont sortis des mains de la nature, pour les mélanges les plus bizarres et la gourmandise, au lieu de se contenter des choses que Dieu nous offre, est excitée par une savante combinaison de saveurs. Abstraction faite des autres mets, peut-on dire de combien de façons les œufs sont transformés et tourmentés, quelle ardeur on met à les bouleverser, à les dénaturer, à les liquéfier, à les durcir, à les réduire ? On les sert tantôt rôtis, tantôt frits, farcis, brouillés ; on prend soin de donner aux aliments un aspect agréable, afin de flatter la vue en même temps que le goût, et la curiosité n'est pas encore assouvie lorsque l'estomac témoigne énergiquement de sa plénitude ». N'oublions pas que Saint Bernard était dyspeptique ! Pour une fois, il se trouva d'accord avec son adversaire, Pierre Abailard. Après s'être rendu « odieux et insupportable » selon sa propre expression, à l'abbaye de Saint-Denis, par ses sorties contre la dissolution des mœurs, il fut appelé à la direction de l'abbaye de Saint-Gildas de Rays dans l'évêché de Vannes ; mécontents de sa sévérité, les

moines tentèrent à plusieurs reprises de l'empoisonner ou de l'assassiner, si bien qu'il fut contraint de s'enfuir. D'autres réformateurs eurent le même sort ; Saint-Charles Borromée, tout archevêque de Milan, cardinal et neveu du pape qu'il fût, se vit outragé et traité de malfacteur lorsqu'il se présenta, en habits pontificaux, pour imposer la réforme à une bande de chanoines.

L'intempérance des moines est stigmatisée plaisamment dans le dicton bien connu :

*Boire à la capucine,  
C'est boire pauvrement ;  
Boire à la célestine,  
C'est boire largement ;  
Boire à la jacobine,  
C'est chopine à chopine ;  
Mais boire en cordelier.  
C'est vider le cellier.*

Un poète latin, qui vivait sous Philippe-Auguste. Jean de Hauteville, fulmine contre les gastronomes de son temps qu'il traite de *Ventricoles* : « Ils recherchent les lacs où nagent les meilleurs poissons, les climats sous lesquels abonde le gibier à plumes, les contrées qui nourrissent le plus de bêtes fauves ; ils examinent avec soin si tel aliment doit être rôti, accommodé au jus, farci, servi seul ou mélangé, frit ou entouré d'une enveloppe de pain aromatisé. Entre les condiments, ils préfèrent les plus coûteux, car la dépense fait le mérite de la table. Pour trouver des assaisonnements, pour rassembler des épices irritantes, on explore l'univers entier... »

Pierre de Blois, contemporain de Louis le Jeune, accuse les chevaliers de son temps de porter à leur suite, du vin, des fromages, des outres et des broches plutôt

que des épées, des lances ou des piques : *Non ferro, sed vino, non lanceis, sed caseis, non ensibus, sed utribus, non hastis, sed verubres onerantur.*

Aux moines paillards, ivrognes et gourmands dont les aventures servent si souvent de thème à la littérature médiévale, s'opposent des mystiques, épris de sacrifices, dont les austérités s'inspirent de celles des anachorètes de la Thébaïde. Saint Bernard quitte Cluny pour l'ordre bénédictin, réformé par Saint Robert de Molesmes, à Cîteaux. Lorsqu'il fondera le monastère de Clairvaux, il lui imposera une règle de la plus extrême sévérité, un régime de pain noir et de légumes assaisonnés à l'huile et au sel, sans poissons, ni œufs, ni laitage. Saint Germain d'Auxerre commençait tous ses repas en prenant de la cendre dans sa bouche ; Sainte Rose de Lima arrosait tous ses aliments de fiel de mouton ; Saint Romuald, fondateur de l'ordre des Camaldules, se faisait servir des mets exquis pour narguer sa sensualité et n'en goûtait que la vue, pour augmenter sa mortification.

*Jeûnes et abstinences.* — Le mercredi, le vendredi et le samedi étaient jours d'abstinence, ainsi que les vigiles des grandes fêtes et les trois premiers jours de chaque saison (jeûne des Quatre-Temps), pratique somme toute fort salutaire pour ceux du moins qui pouvaient se gorger de viandes les jours gras ; le carême de l'Avent, qui précédait Noël, fut supprimé, mais Saint-Louis continua à l'observer ; quant au Carême proprement dit, il était d'une extrême rigueur : à part les dimanches, un seul repas était toléré ; de pain et d'eau au début, on y ajouta les légumes, mais la viande, le lait, le beurre, le fromage et le vin étaient défendus. Par la suite, cette sévérité se relâcha ; on toléra un repas à midi et une collation le soir.

Fra Salimbene nous a conservé le menu d'un dîner maigre offert par Saint-Louis, dans le réfectoire d'un couvent de Sens, à ses trois frères, au cardinal-légat et à l'archevêque de Rouen. « Nous eûmes d'abord des cerises, puis du pain très blanc, on nous servit quand et quand d'excellent vin et en grande abondance, comme il convenait à la magnificence royale, et, selon la coutume des Français, plusieurs s'empressaient d'inviter et de pousser à boire ceux qui ne le voulaient pas. Ensuite on nous donna des fèves nouvelles cuites dans du lait, des poissons et des écrevisses, des pâtés d'anguilles, du riz au lait d'amandes, saupoudré de canelle, des anguilles rôties, accompagnées d'une fort bonne sauce, des tourtes et de la caillebotte, enfin une quantité de fruits. »

Les vendredis de l'Avent et du Carême, Saint-Louis supprimait le poisson ; au cours de sa dernière maladie, il refusa de prendre un bouillon de poule, prescrit par son médecin un jour maigre, en l'absence de son confesseur qui, seul, pouvait l'y autoriser.

Charles V et sa femme reçurent, par une bulle du pape Grégoire XI, la permission de manger du lait, du beurre, du fromage et des œufs en Carême ; les cuisiniers du roi étant autorisés à goûter ces plats et les officiers d'en faire l'essai.

Indépendamment des prescriptions rituelles, les autorités ecclésiastiques et civiles tentèrent, à maintes reprises, de réfréner la profusion de la table, bien vainement d'ailleurs. En 1188, le concile de Mons décréta que tout le monde devrait désormais se contenter de deux services à chaque repas.

En 1279, Philippe le Hardi fit décider par le Parlement que personne ne pourrait avoir à son dîner plus d'un potage, de deux plats et d'un entremets.

En 1284, Philippe le Bel précisa : « Nul ne donnera,

au grand manger, plus de deux plats et d'un potage au lard, sans fraude, et, au petit manger, un plat et un entremets. En temps de jeûne on pouvait donner deux potages aux harengs ou deux ou trois plats et un potage ; il ne devait y avoir qu'un seul morceau de viande ou de poisson dans chaque écuelle ; toute grosse viande comptant pour un plat, mais non le fromage, à moins qu'il ne fût en pâté ou cuit à l'eau. »

*Auberges et Cabarets.* — A Paris, comme dans toutes les grandes villes, les auberges ne manquaient pas et, si relatif que dût être leur confort, il était supérieur à celui des auberges allemandes, comme l'exhale Eustache Deschamps au cours de son voyage en Hongrie :

*Prince, par la Vierge Marie,  
On est, en la Cossonnerie,  
Aux Canètes ou aux Trois Rois,  
Mieux servi qu'en l'hostellerie ;  
Car ces gens que je vous écris  
Là, n'y parlent que thiois (allemand).*

*Le Pèlerin passant*, qui est du xv<sup>e</sup> siècle, mentionne l'*Ecu de Bourbon* et l'*Ecu de Bretagne* ; le *Mariage des Quatre fils Hemon*, cite un *Ecu de France*, rue Notre-Dame, et Monstrelet indique l'auberge de la *Fleur de Lys*, près du Pont-Neuf et celle de l'*Ours*, proche la porte Beaudet (Baudoyer).

En 1429, les parents de Jeanne d'Arc logèrent, à Reims, à l'*Asne Rayé* et le compte de leur défrayement, soldé par le Conseil de ville, en 1431, a été conservé : « A Alix, vefve de feu Raulin Moriau, hostesse de l'*Asne Rayé*, pour despance faite en son temps par le père de Jehanne la Pucelle, qui estoit en la compagnie du Roy quand il fust sacré en ceste ville de Reims, ordonné être

payé des deniers communs de ladite ville, la somme de vingt-quatre livres parisis, comme il appert plus à plain par le mandement du Lieutenant, donné le 18<sup>e</sup> jour du mois de septembre 1429, et par quittance de ladite Alis. écrite au dos d'iceluy mandement. »

Le terme de *cabaret* se trouve dans Grégoire de Tours et ses commentateurs le font dériver de *caput arietum*, tête de bélier, qui servait souvent d'enseigne. Villon fréquentait le *Heaume*, la *Corne* en la place Maubert, la *Mulle* et surtout *La Pomme de Pin*, déjà mentionnée en 1349 (*Pomam de pino, propter bonitatis vini*), tenue à l'époque par Robin ou Robert de Turgis, en la rue de la Juiverie, sur l'emplacement actuel de la rue de Lutèce. Dans le *Mariage des quatre fils Hemon*, sont cités : *Le Cheval Blanc*, rue Notre-Dame, le *Cheval Noir*, rue Régnault-le-Fèvre, le *Grand Godet*, rue de la Licorne (emplacement du théâtre Sarah-Bernhardt), un autre, du même nom, se trouvait rue du Haut-Moulin ; le *Gril*, rue de la Mortellerie, qui avait un sosie rue Saint-Jacques, près de l'église de Saint-Benoît ; les *Trois Béquets* (brochets), près de l'église Saint-Magloire, le *Voire* (verre), rue de Jouy. Et l'on pourrait en citer encore bien d'autres.

*Diététique.* — Le *Regimen sanitatis* d'Arnaud de Villeneuve et *Le Livre de Maître Aldebrandin* nous fournissent les conceptions médicales en matière d'alimentation au Moyen-Age. Le premier de ces ouvrages n'étant qu'une traduction, avec commentaires, du traité de l'*Ecole de Salerne*, écrit au xi<sup>e</sup> siècle et attribué à Jean de Milan, qui, sous des titres divers, fut réédité jusqu'à la fin du xviii<sup>e</sup> siècle.

Arnaud de Villeneuve (1238-1314), né en Espagne et élevé à Naples, professa l'alchimie et l'astrologie, à Avi-

gnon, puis à Montpellier ; il eut la réputation d'être le plus grand savant de son siècle, fut successivement médecin du roi Pierre II d'Aragon, puis du pape Clément V ; il fut aussi ambassadeur de Pierre d'Aragon auprès de Philippe le Bel. Comme il a été dit, c'est à lui qu'on doit l'introduction de l'eau-de-vie en thérapeutique. Les premières éditions imprimées du *Regimen sanitatis* remontent aux environs de l'an 1480. Un des aphorismes salernitains indique le sens et l'objet de l'ouvrage :

*Quale, quid et quando, quantum, quoties, ubi dando,  
Iste notare cibo debet Medicus bene doctus.*

En ce qui concerne le choix des aliments, on note souvent quelques contradictions qui font penser que cet ouvrage est en réalité une œuvre collective, écrite à différentes époques :

*Nutriat et impinguat triticum, lac, caseus infans,  
Testiculi, porcina caro, cerebella medulla,  
Dulcia vina, cibus gustu jucundior, ova,  
Sorbilla et ficus maturæ, uvæque recentes.*

A quoi un des commentateurs ajoute gravement :  
« Les coullons de poulet sont de grand nourrissement. pris en petite quantité, a dit Avicenne, au chapitre des coullons. »

Un autre centon dira :

*Caseus est gelidus, stipans, crassus, quoque durum  
Caseus et panis sunt optima fercula sanis  
Si non sunt sani, tunc illum haud jungito pani.*

mais,

*Persica, poma, pyra, lac, caseus et caro salsa,  
Et cervina caro, et leporina, caprina, bovina,  
Atra hæc bile nocent suntque infirmis nocitura.*

et citons encore :

*Lixa fovent, sed frixa nocent, assata coercent,  
Acria purgant, cruda sed inflant, salsaque siccant.*

*Si sumes ovum, molle sit atque novum  
Singula post ova pocula sume nova.  
Manducare fabam caveas, parit illa podagra.*

En ce qui concerne les boissons :

*Vina probantur odore, sapore, nitore, colore,  
Si bona vina cupis, quinque F. laudentur in illis :  
Fortia, formosa, et fragantia, frigida, frigida, frigida.*

*Potus aquæ sumptus, comedendi incommoda præstat  
Nunc friget stomachus ; crudus et inde cibo.*

Dans son commentaire, Arnaud de Villeneuve entre dans des détails culinaires : Les poids chiches, les pois, les fèves, les lentilles, quand ils sont frais, on les accommodera au brouet de jus de viande ou en bouillie, avec du lait d'amandes, sucre blanc et safran; secs, on les assaisonnera d'huile d'olive, dans laquelle on aura fait frire des rouelles d'oignons blancs, mais il faut les consommer au milieu du repas ; pris au début, ils élèveraient les aliments à l'orifice de l'estomac ; consommés à la fin, ils provoqueraient de mauvais rêves ; on peut cependant les prendre au premier service ; s'ils sont en purée, avec cannelle, safran, ail et un peu de vin.

L'aigrin se composera, en été, de verjus, de suc de jeunes pousses de vigne, de jus de limons, de citrons, de grenades, avec du sucre, de l'eau de roses et du vinaigre ; en hiver, il sera à base de vin, de vinaigre faible, de jus de viande, avec moutarde, roquette, ail, sauge, menthe, persil, serpolet, gingembre, poivre, cannelle et clous de girofle.



Il conseille, pour le mouton, le veau, le chevreau, de les assaisonner, en été, avec du vinaigre, de l'aigret, du persil, du gingembre, du pain grillé, peu d'épices et sans ail ; en hiver, il faudra moins d'aigret, plus d'épices, un peu d'ail, de la moutarde, de la roquette et du meilleur vin.

Le bœuf bouilli s'accommodera de jus de viande aiguisé d'un peu d'aigret, dans lequel on aura fait bouillir du poivre et du pain grillé. La même sauce convient pour le porc, mais en hiver seulement ; en été, il faut le servir au commencement du repas, avec vinaigre et persil.

Le pain doit être ni trop chaud, ni trop rassis ; il sera bien fermenté, bien levé, bien cuit et peu salé, mais il n'en faut pas manger la croûte.

Et terminons par cet aphorisme salernitain qui nous ramène à celui d'Hippocrate cité page 160 :

*Si nocturna tibi noceat potatu vini  
Matine nova rebibas, et erit medicina.*

avec ce commentaire d'Arnaud de Villeneuve : *Si ebrietatem produxerit cum quandam nausea, bonum est mane repetere, inde enim facile vomitus provocatur quem sequitur expurgatio stomachi, qua facta tollitur et nocuummentum ebrietatis et nausea. Quare consulit Hippocrates semel in mense inebriari ut ex ebrietate provocatur vomitus.* Formule qui pourrait être ajoutée à la plaisante et moliéresque intronisation de l'inclyte Confrérie des Chevaliers du Tastevin !

*Le livre de maistre Aldebrandin pour la santé du corps garder et de chascun membre, pour soy garder et conserver en santé* est un traité d'hygiène, composé en 1256, sur la demande de la comtesse de Provence, belle-

sœur de Saint-Louis : il s'inspire surtout des auteurs arabes ; il est à la fois moins théorique et plus pratique que les Salernitains. Ce fut aussi vers 1480 que cet ouvrage fut imprimé pour la première fois, à Lyon. Dans son chapitre *Du boire*, il commence par mettre son lecteur en garde contre l'eau : « Sachiès que boire ewe quant on est jeun et on est travaillet est malvaïse cose » ; l'eau a pourtant certaines vertus : « Et encore devès savoir que li ewe teve (tiède) donne talent de vomir, et oste le talent de mangier. Li ewe qui est bien caude si fait mal à l'estomach fait bien aler a cambre. » Il étudie les vins selon leurs propriétés par rapport aux différents tempéraments et recommande « de boire temperement quant on mangue, et souvent », mais « se doivent garder cil qui n'ont point de cerviele, de trop boire. »

Il termine son paragraphe sur le vin en disant : « Et tous ces enseingnemens que nous vous dirons du vin doit on faire, mais qu'il gart sa nature selonc ce qu'èle est usée et qu'èle requiert. Car mantes natures sont qui aiment miex vin verdelet si com colerike, et autres qui aiment vin douc si com sangum, et si autres natures assès ki aiment miex vin cler, et autres qui aiment miex vin gros, et autres qui aiment miex vin nouvel, et autres qui aiment miex vin viès, et selonc ce c'on voit que li nature se delite plus a l'un que a l'autre, et miex li vaut, doit on user. »

Il consacre des chapitres à la cervoise, au cidre, au verjus et au vinaigre et cite encore les vins de fruits et d'herbes, vins de mûres, de pomegrenates, l'oxymel, le vin cuit, les sirops, le « vin saugé, de rosé, de mouré et d'autres beuverages c'on fait d'herbes ». L'ouvrage de maître Aldobrandin de Sienne a été réédité, en 1911, par MM. L. Landouzy et Roger Pépin.

## TEXTES JUSTIFICATIFS ET ADDENDA

PAGE 26

### *Histoire de la mouture des grains*

a) Pierres à moudre et pierres en écuelle ; taillées sur une ou sur les deux faces, pour arriver aux « metates », travaillées de tous les côtés et aux trepieds. Ecrasoirs, des plus simples aux plus artistiques ;

b) Mortiers de diverses formes, avec pilons simples ou en forme de marteaux.

Puis transition vers les systèmes à levier, pour mouvoir les pilons à l'aide de la main ou du pied. Systèmes réunissant ensemble les pilons et les mortiers. Moulins à pilons.

Moulins à pilons mus par une chute d'eau.

*(Aucune évolution ultérieure)*

c) Meules tournantes, d'abord mues avec les mains appliquées sur la meule (?) ou mues par demi-rotation successive dans les deux sens.

Meules tournantes mues à l'aide d'une cheville (poignée) fixée dans la meule.

Allongement de la poignée, meules avec barre de rotation.

Les deux meules sont logées dans une caisse : moulins à bras.

La barre de rotation se loge dans un trou de la meule ou dans une boucle en fer ; sur un anneau de fer entourant la meule.

Moulins à bras romains, du Moyen-Age, de l'Orient.

Moulins de forme encore généralement en usage et en recul, depuis 1860, devant les moulins à cylindres.

### *Ustensiles pour la cuisson*

a) Cuisson sur des pierres (pierres à faire bouillir l'eau). Cuisson sur des plaques, en vannerie, en pierre, en argile, dans des poêlons de fer ;

b) Usage de grils de diverses formes, romains, des Slaves, du Moyen Age.

(Aucun développement ultérieur)

c) Cloche ou pot à cuire. L'humidité de la galette sert à alléger la pâte pendant la cuisson. D'où dérive :

Le four à coupole des Romains et du Moyen Age, continué par : les fours modernes à voûte (au début installés en dehors des maisons).

*Plantes cultivées aux époques préhistoriques, d'après de Candolle (origine des plantes cultivées) :*

Avoine (*Avena sativa*, L.). Palafittes suisses de l'âge du bronze.

Chou (*Brassica oleracea*, L.).

Cerisier des Oiseaux (*Prunus avium*, L.). Fin de la période néolithique.

Fève (*Faba vulgaris*, Moench ; variété *celtica nana*). Palafittes de l'âge du bronze.

Figuier (*Ficus carica*, L.). Culture douteuse.

Froment (*Triticum vulgare, forma antiquorum*).

Froment Amidonnier (*Triticum dicoccum*). Sépultures égyptiennes, 2.000 ans av. J.-C.

Froment Engrain (*Triticum monococcum*, L.). Comme ci-dessus.

Froment Poulard (*Triticum turgidum*, L.). Comme ci-dessus.

Lentille (*Ervum lens*, L.) Palafittes de l'âge du bronze.

Lin vivace (*Linum angustifolium*).

Millet commun (*Panicum miliaceum*, L.). Midi de l'Europe. Egypte et Asie, Palafittes de la Suisse et de l'Italie.

Millet à grappes (*Panicum italicum*, L.). Palafittes de Savoie.

Orge à deux rangs (*Hordeum distichum*, L.).

Orge à six rangs, escourgeon (*Hordeum hexastichum*, L.). Palafittes, plus commune que la précédente.

Pavot (*Papaver setigerum*, de Candolle), forme dérivée du *P. somniferum*. Palafittes.

Poirier (*Pirus communis*, L.). Culture douteuse.

Pommier (*Pirus malus*, L.). Culture probable.

Pois (*Pisum sativum*, L.). Palafittes de l'âge du bronze et peut-être même de l'âge de la pierre.

Prunier (*Prunus insititia*, L.). Culture douteuse. Coexistent avec des baies de Prunellier (*P. Spinosa*, L.). Fruit de ramassage.

Vigne (*Vitis vinifera*, L.). Habitations lacustres de Castione, près de Parme.

*Plantes cultivées en Mésopotamie depuis plus de 4.000 ans :*

- Henné (*Lawsonia alba*). Originaire d'Asie occidentale tropicale.  
 Carthame (*Carthamus tinctorius*). Arabie (?).  
 Vigne (*Vitis vinifera*). Asie occidentale tempérée ; région méditerranéenne.  
 Amandier (*Amygdalus communis*). Mêmes régions.  
 Cognassier (*Cydonia vulgaris*). Perse septentrionale, Caucase, Anatolie.  
 Grenadier (*Punica granatum*). Perse, Afghanistan, Belouchistan.  
 Olivier (*Oléa europea*). Syrie, Anatolie méridionale.  
 Dattier (*Phœnix dactylifera*). Asie et Afrique occidentale.  
 Fève (*Faba vulgaris*). Midi de la mer Caspienne.  
 Lentille (*Ervum lens*). Asie occidentale, Grèce, Italie.  
 Pois chiche (*Cicer arietinum*). Midi du Caucase et Mer Caspienne.  
 Oignon (*Alium cepa*). Perse, Afghanistan, Belouchistan.  
 Froment (*Triticum vulgare*). Région de l'Euphrate.  
 Orge à deux rangs (*Hordeum distichum*). Asie occidentale tempérée.  
 Millet commun (*Panicum miliaceum*). Arabie, Egypte.

*Cultures de l'ancienne Egypte, vieilles de plus de 4.000 ans :*

Vigne (culture remontant à 5 ou 6.000 ans), dattier, olivier, figuier (*Ficus sycomorus* L.), à fruits plus petits que le figuier commun (*Ficus carica*, L.) ; oignon, ail, fève (réputée impure), lentille.

## PAGE 38

*Origine du chien.* — Le chien, tout comme le loup et le renard, était inconnu à l'époque paléolithique ; on n'en trouve aucune silhouette sur les parois des cavernes de Cro-Magnon. Il apparaît à l'époque néolithique et, dès lors, on en trouve non seulement des ossements, mais des reproductions très reconnaissables, dans des scènes de chasse. Il fut le premier animal domestiqué.

Les Babyloniens et les Assyriens élevaient trois races de chiens : des molosses pour la guerre, des lévriers pour la chasse et des dogues pour la défense des troupeaux contre les loups. Les Egyptiens connaissaient, en outre, des chiens de salon, dont on a retrouvé des cimetières entiers.

## PAGE 74

Les citations sont extraites non pas de l'*Ecclésiaste*, mais de l'*Ecclésiastique*, chap. XXXI et des *Proverbes*, également du chap. XXXI.

## PAGE 87

*Plutarque*, grammairien grec, né à Chéronée, vivait au premier siècle de notre ère ; il fut le précepteur de l'empereur Adrien ; quand à Athénée, qui nous servira de principal guide, né à Naucratis (Basse-Egypte), Grec et grammairien comme Plutarque, il vivait au II<sup>e</sup> siècle, sous Marc-Aurèle et Septime Sévère. Dans son ouvrage : *Dipnosophistarum sive cœna sapientum Libri XV*, il raconte, sous forme de récit à son ami Timocrate, ce qui s'était dit à la table de l'opulent et savant Laurentius qui réunissait chez lui les esprits les plus distingués de son temps : artistes, rhéteurs, philosophes, juristes, savants, parmi lesquels trois médecins : Daphrus d'Ephèse, Rufus de Nicée et Galien de Pergame.

On trouve dans ce récit, à côté d'une foule d'anecdotes, d'innombrables renseignements sur les usages, les aliments, les préparations culinaires, les repas, les vins, les ustensiles de cuisine et de table.

Grâce à lui, nous possédons quelques fragments d'Archestrate, poète épicurien, vivant au IV<sup>e</sup> siècle avant J.-C., que nous mettrons à profit.

Cette formidable compilation date d'une époque où la vie antique était déjà un objet d'archéologie et d'érudition ; elle fut terminée vers 230 et contient les extraits de 800 pièces, des citations de 1.500 ouvrages disparus, les noms de 700 auteurs qui seraient autrement restés inconnus.

La première édition, en grec, parut en 1514, chez Alde, à Venise ; Natale de Comitibus en donna une traduction latine en 1556 à Venise et la même année à Lyon (*apud Sebastianum Bartholomœi Honorati*), souvent rééditée depuis ; elle fut traduite en français par l'abbé de Marolles, en 1680. M. Lefebvre de Villebrune, de Senlis, en donna une nouvelle traduction, revue sur les manuscrits, en quatre volumes in-4° (De l'Imprimerie de Monsieur, 1789-1791). C'est d'après Athénée qu'ont été faites la plupart des citations que l'on trouvera plus loin ; elles ont été revues sur les textes originaux quand ce fut possible.

PAGE 126

*Quelques recettes d'Archestrate, recueillies par Athénée :*

« D'abord, mon cher Moschus, je parlerai des dons de Cérès aux beaux cheveux et retiens bien ce que je te dirai : il faut prendre ce qu'il y a de mieux et de plus parfait parmi les plus belles orges et surtout que cela soit bien nettoyé ; tu en trouveras dans la célèbre Lesbos, sur la colline d'Erèse battue par la mer, de plus blanches que la neige qui voltige encore dans l'air ; en effet, si les dieux en mangeaient ce serait là qu'ils enverraient Mercure pour en acheter. On en trouve aussi de passable à Thèbes aux sept portes et dans quelques autres villes, mais ce ne sont que des pépins de raisins à côté des premières, tiens cela pour certain. Aie aussi du *kollix* de Thessalie, ce pain bien pétri et arrondi à la main que les uns appellent *krimmatias* et les autres *chondrite* ; je mets après cela le pain fait à Tégée avec de la belle farine de froment et qu'on appelle *eucryphias* ; quant au pain *agoraïos*, c'est Athènes, cette illustre ville qui nous fournit le plus beau ; celui de la vineuse Erythrée te flattera pendant le repas s'il ne fait que sortir du four et s'il a tout l'éclat de sa fraîcheur.

« Aie à ton service, chez toi, un Phénicien ou un Lybien qui en fasse à ton goût, te varie tous les jours ton pain, comme tu le lui ordonneras. »

On a cité (page 105) sa recette pour le lièvre ; toutes les suivantes concernent le poisson.

*Du Thon.* — Tu verras dans la vaste et sacrée Samos du thon extrêmement grand qu'on appelle *orcine*, d'autres le nomme *cète*, achètes-en promptement et à quelque prix que ce soit ; il est aussi très bon à Byzance, à Caryste et dans la fameuse île des Siciliens ; les thons que Cephalu et la côte de Tyndare nourrit sont aussi parmi les meilleurs, mais si un jour tu vas à Hippone, ville de l'illustre Italie, chez les Brutiens environnés d'eau, les thons y sont meilleurs que tous les autres et après eux il n'y a plus rien à mettre en parallèle. Ceux qui viennent dans nos parages se sont égarés en venant de ce pays, après avoir traversé une grande mer dans des flots violemment agités, de sorte que nous les pêchons quand ils ne sont pas bons à prendre. On loue beaucoup l'hypogastre ou bas-ventre de ce poisson.

*La Thymnie* ou thon femelle se trouve surtout à Byzance ; prenez-en une queue, coupez-la en morceaux et faites-la rôtir

totale­ment ; ne la saupoudrez que de sel, arrosez-la d'huile et faites-la tremper dans une forte saumure ; si après cela vous voulez la manger sans sauce, c'est un excellent mets qui donnerait de l'appétit aux dieux, mais si vous la servez arrosée de vinaigre, vous lui ôtez toutes ses qualités.

Euthydème dit que « Byzance est la mère du *thon salé*, du *maquereau* qui se tient au fond des eaux et de l'*ange*, très nourrissant, mais la petite ville de Parion est la respectable nourrice des *cogoïls* (gros maquereaux ou colins ?). Les marchands des Abbruzzes, de la Campanie et de la bonne ville de Tarente vont chercher à Cadix l'orcin mariné, rangé par morceaux triangulaires dans de grandes jarres. Un tronçon de thon de Sicile qu'on va saler dans une jarre me fait mépriser le coracin qu'on va chercher loin dans le Pont et ceux qui le vantent. Peu de gens savent que c'est un manger chétif et misérable, mais prenez un maquereau à demi-salé depuis trois jours et avant qu'il ne se fonde en saumure. »

*Bonite*. — « Préparez de la manière que vous voudrez l'*anie* ou *bonite*, en automne lorsque les Pleïades se couchent, mais pourquoi vous donnerais-je des avis à cet égard, puisque vous ne la gâteriez pas, même lorsque vous le voudriez ? Mais si tu désires, mon cher Moschus, apprendre de quelle manière tu la préparerais le mieux, enveloppe-la de feuilles de figuier que tu lieras vers le haut avec un jonc, te contentant de cela, sans fromage ni autre bagatelle, fourre-la ensuite sous la cendre bien chaude, en faisant attention au temps où elle doit être cuite de peur de la laisser brûler, mais tâches de t'en procurer une de l'aimable Byzance, si tu la veux de bonne qualité car c'est dans les parages de cette ville que tu en trouveras d'exquises et elles sont moins bonnes loin des rives de l'Hellespont ; si tu quittes cette mer pour celle d'Égée, tu ne trouveras plus les pareilles. »

*Esturgeon*. — Il semble bien que c'est ce poisson qu'Archestrate décrit sous les noms d'ellops, de lampange, de chien de mer ou de galeus-renard : « Mangez préfé­ra­ble­ment l'*ellops* dans la fameuse Syracuse, ce poisson y est excellent ; c'est seulement là qu'il reproduit son espèce ; si on le prend dans d'autres îles ou aux environs de la Crète, il est maigre, dur, ayant été battu par les flots. Le *lampange* de Caryste est un excellent poisson. » Athénée assimile le *chien de mer* à l'*acipenser* (esturgeon) des Romains, qui le servent, couronné de guirlandes, au son des flûtes. « Il est peu de personnes, dit Archestrate, qui connaissent ce manger divin. Les mortels qui



ont le goût dépravé ne veulent pas y goûter, mais ce sont des stupides. Ce poisson, disent-ils, est anthropophage ; on peut leur répondre que tout poisson se jette sur la chair humaine lorsqu'il en rencontre, il faut donc renvoyer les conteurs de sornettes aux herbages et à l'école du sage Diodore, afin qu'ils apprennent avec lui le pythagorisme courageusement. »

*Aphies.* — Ces petits poissons correspondent non pas aux éperlans, mais aux alevins comme la « blanchaille » ou les « nonats ». « Méprise toute aphie excepté celle d'Athènes, je veux dire celle de frai, que les Ioniens appellent « écume » et qu'il faudra prendre toute nouvelle dans le fond du golfe de Phalère ; il y en a aussi de bonnes sur les côtes de l'île de Rhodes, pourvu qu'elles aient été réellement jetées dans ces eaux ; si vous voulez alors en manger, vous y joindrez des orties de mer, de celles qui sont chevelues de toutes parts, les assaisonnerez ensemble avec des fleurs odorantes de légumes broyées dans l'huile et vous ferez frire le tout dans une poêle ; l'aphie ne doit que voir le feu ; elle est cuite en même temps qu'il fait pétiller l'huile. » Chrysippe fait remarquer que l'abondance des aphies les fait dédaigner par les Athéniens, alors qu'elles sont recherchées partout d'ailleurs ; « il en est, dit-il, comme des poules de l'Adriatique, en honneur à Athènes bien qu'elles soient moins bonnes et plus petites que celles du pays, alors que les habitants de ce golfe font venir les leurs de Grèce ! » Le snobisme a existé de tout temps !

*Scare.* — « Procure-toi le scare d'Ephèse, mais en hiver mange le surmulet pris à Trichonte, bourgade de Milet, située dans un terrain aride, près des Cariens qui ont des membres ramassés, ou fais rôtir un grand scare de Chalcédoine qui est de l'autre côté de la mer, après l'avoir lavé ; mais tu en verras de très bons à Byzance et qui, pour la largeur, ont le dos égal à un bouclier. Mange-le tout entier lorsque tu l'auras ; une fois enduit de fromage et d'huile, suspends-le dans un four bien chaud, répands-y du sel broyé avec de l'huile et du cumin, versant de la main comme si tu puisais à une fontaine où préside quelque divinité. »

*Sarge.* — Quand Orion disparaît du ciel (en novembre) et que la mère de la grappe qui porte le vin se dépouille de sa chevelure, alors procure-toi un sarge rôti, bien garni de fromage, qu'il soit grand et chaud, arrose-le de vinaigre, ce poisson étant naturellement sec, et souviens-toi d'apprêter ainsi tout poisson qui a la fibre dure, mais quant à celui qui est naturelle-

ment bon, qui a la chair tendre et grasse, saupoudre-le simplement du sel et arrose-le ensuite d'huile, car il a par lui-même la qualité qui le rend savoureux. »

*Mulet.* — « Lorsque tu iras à Milet, achète un *mulet* ou un *capiton* de Géson (étang entre Priène et Milet, communiquant avec la mer) ou un *loup*, cet enfant des dieux, car ces poissons y sont excellents et c'est au lieu même qu'ils doivent leur qualité. Il y en a nombre d'autres dans l'illustre Calydon, dans la riche Ambracie et dans l'étang de Bolbe, mais ils ont une graisse qui n'a ni l'odeur agréable, ni la saveur piquante des autres car, à mon avis, les premiers sont les délices mêmes pour leur bonne qualité. Pour les manger bien tendres, fais-les rotir avec les écailles et sers-les dans une sauce faite avec de la saumure. Garde-toi de prendre, pour faire ce plat, un Sicilien ou un Italien, car ils ne savent pas assaisonner les poissons de manière à les faire manger avec plaisir, mais ils gâtent tout en y mêlant maladroitement du fromage ou en l'arrosant de vinaigre ou de leur infusion saumâtre de selfion, mais ce sont les plus habiles pour bien préparer le fretin saxatile et pour préparer nombre de petits plats qui accompagnent tous les services et toutes ces friandes bagatelles pâteuses. »

*Anguilles.* — « Je loue toutes sortes d'anguilles, mais celles qu'on prend à Régio, dans le détroit, sont de beaucoup préférables ; cependant celles du lac Copais et du Strymon sont aussi fort renommées pour leur excellente qualité, d'ailleurs elles sont fort grandes et prodigieusement grosses. Quoi qu'il en soit, celui qui flatte le plus de tous les mets que l'on peut servir, c'est l'anguille, seul poisson naturellement stérile. On les mange cuites dans des feuilles de poirée. Le détroit de Sylla contient dans ses eaux qui baignent l'Italie couverte de bois, le fameux *latos* qui est un manger admirable ; ce poisson se trouve aussi dans le Nil.

*Homard et langouste.* — Archestrata ne fait aucune différence entre l'écrevisse et le homard, appelés tous deux *astacos* et la description qu'il en donne se rapporte plutôt à la langouste (*karabos*) : « Achète une *astacos* qui ait les bras longs et surtout bien pesants, que les pieds soient petits et qu'elle marche lentement sur terre ; c'est aux îles Lipari qu'on en trouve le plus grand nombre et ce sont les plus délicates, Il y en a aussi beaucoup sur les côtes de l'Hellespont. »

Toutes ces recettes d'Archestrata, malgré quelques légères

contradictions, sont d'un gastronome averti, ennemi des assaisonnements compliqués, des condiments excessifs qui dénaturent la saveur propre des mets.

PAGE 128

*Les Palais de Sparte et d'Ithaque (Odysée).*

Lorsque Télémaque et Pisistrate arrivent à la demeure de l'Atride dans leur char aux brillantes couleurs, Ménélas, redevenu l'heureux possesseur d'Hélène, les accueille avec magnificence.

Leurs regards parcouraient le palais du nourrisson de Zeus :

« Sous les hauts plafonds du noble Ménélas, c'était comme un éclat de lune et de soleil. Lorsqu'ils eurent empli leurs yeux de ces merveilles, ils furent au bain dans des cuves polies, puis baignés par la main des femmes, frottés d'huile, ayant revêtu la robe et le manteau de laine, ils revinrent auprès de Ménélas l'Atride s'asseoir sur des fauteuils ; il vint une chambrière qui, portant une aiguière d'or et du plus beau, leur donna à laver sur un bassin d'argent et dressa devant eux une table polie ; vint la digne intendante, elle apportait le pain et le mit devant eux avec des mets nombreux, en y joignant ceux qui sont en réserve, un autre serviteur apporta des plats chargés de toutes espèces de viandes et leur présenta des coupes d'or. »

Homère décrit encore plusieurs scènes de ce genre, en voici une qui se passe dans le palais d'Ithaque lorsque Télémaque y reçoit Minerve :

« Minerve, qui avait pris les traits de Mentès, roi des Taphiens, se présente à l'heure du repas, alors que les prétendants jouaient aux dés, pendant que des serviteurs diligents s'empressaient, les uns de mêler le vin et l'eau dans les urnes, les autres, avec des éponges aux pores nombreux, lavaient les tables, les plaçaient devant les prétendants et divisaient les viandes en morceaux.

« Télémaque l'aperçoit et s'indigne au fond de l'âme qu'un étranger soit resté si longtemps à la porte, il s'approche de la déesse, lui prend la main droite, reçoit la lance d'airain et lui dit ces paroles :

« Salut, étranger, vous serez accueilli par nous, puis quand vous aurez pris quelque nourriture, vous direz ce qu'il vous faut.

« Il conduit la déesse vers un trône qu'il recouvre d'un beau tissu de lin orné de riches broderies, il se place près d'elle sur un siège élégant, loin des prétendants, craignant que son hôte, importuné par le bruit, ne soit troublé dans son repas, en se mêlant à ces audacieux.

« Alors une servante, portant une belle aiguière d'or verse l'eau qu'elle contient dans un bassin d'argent, pour qu'ils lavent leurs mains, puis elle place devant eux une table polie. L'intendante du palais y dépose le pain et les mets nombreux, en y joignant ceux qui sont en réserve, un autre serviteur apporte des plats chargés de toutes espèces de viandes et leur présente des coupes d'or, un héraut s'empresse de verser le vin... »

PAGE 138

*Menus de Philoxène de Cythère et de Carausus, rapportés par Athénée :*

*Philoxène.* — « Deux serviteurs apportèrent une table bien polie, d'autres en apportent une seconde, d'autres encore une troisième, jusqu'à ce qu'ils eurent rempli toute la salle. Les tables brillaient à la lumière des lustres, on les avait couvertes de couronnes, de légumes, d'assiettes et de saucières. Alors on nous servit tout ce qui peut rendre la vie plus douce et charmer l'esprit. Ce fut d'abord, pour nous mettre en train, des mazes blanches comme la neige, reposant dans des corbeilles ; ensuite se montra, non une marmite, ô Philetas, mais un plat immense et les uns se régalèrent de grasses anguilles, les autres mirent en pièces un congre farci, d'une saveur ambrosienne. Là dessus, arriva, porté sur les épaules, un plat tout aussi grand, supportant de petites casseroles, dont l'une contenait un tronçon gras de chien de mer, l'autre une torpille, la troisième des petits calmars bien en chair, une seiche et des poulpes blonds et bouclés. Un denté, grand comme une table et encore tout bouillant vint ensuite exhiler d'exquises odeurs ; sur ses flancs se pressaient de délicieux calmars, de légères squilles, flaves et douces comme le miel. On servit alors, dans de belles feuilles, des hachis recommandés pour le gosier ; ils étaient compacts, bien imbibés de sauce, larges comme une casserole et leur saveur tenait du doux et de l'aigre ; c'était le vrai nombril du festin. Nous attaquâmes un morceau tout chaud de thon rôti, d'une grosseur insolite ; nous nous

vengeâmes encore sur une tétine de truie ; nous expédiâmes le tout et ne laissâmes rien de ce que nous pouvions bravement engloutir. Je m'en pris alors à une fraise chaude, puis à une fressure de jeune porc domestique, à son échine, à ses rognons et à de petites saucisses brûlantes. On nous offrit alors la tête fendue en deux d'un jeune chevreau non sevré, cuite à l'étouffée. Avec cela nous vîmes arriver des jambonneaux recouverts de leur couenne blanche, des groins et des têtes ; toutes ces viandes étaient disposées en un savant échafaudage où figuraient des morceaux de chevreau et d'agneau, bouillis et rotis, et l'on avait couronné cet amoncellement d'exquis intestins d'agneau et de chevreau entremêlés, dont les dieux eussent fait leur régal, s'ils avaient festoyé avec nos amis. Les lièvres, les faisans, les perdrix, les poulets furent offerts en abondance. On avait servi tout le chaud et nombre de pains à la pâte mollette ; on offrit alors du miel doré, du lait caillé et un fromage que tout le monde trouva délicieux. Quand mes amis et moi eûmes bien mangé et bien bu, les servantes emportèrent les tables, puis des esclaves nous donnèrent de l'eau pour nous laver les mains. »

Il fallait un estomac triplement cuirassé pour se tirer sans indigestion d'un pareil menu !

Et plus gargantuesque encore est un autre menu, également conservé par Athénée, sous forme d'une lettre adressée par Hippolodius de Macédoine à son ami Lyncée, élève de Théophraste, qui vivait vers l'an 300 avant J.-C. et décrivant le repas de noces d'un riche macédonien, nommé Carausus. (Les Macédoniens avaient à Athènes une réputation de goinfrerie et d'ivrognerie bien établie.)

« Il avait invité vingt personnes. Aussitôt que les convives furent placés sur les lits, on fit présent à chacun d'eux d'une coupe d'argent et Carausus avait eu soin qu'ils eussent, avant d'entrer dans la salle, la tête ceinte d'une lame d'or de la valeur de cinq philippes. Lorsqu'ils eurent vidé leur coupe, on leur servit à chacun, sur un plat d'airain, ouvrage des Corinthiens, un pain d'égale largeur, des poulets, des canards et en outre des ramiers, une oie et autres choses semblables dont les plats étaient abondamment garnis.

« Chacun ayant pris ce qu'on lui présentait, le donne, avec le plat, aux esclaves qui étaient derrière ; on présenta encore à la ronde d'autres mets.

« Après ce service, il parut un plat d'argent où était un grand pain, des oies, des chevreaux, des lièvres, d'autres pains

faits avec art, des pigeons, des tourterelles, des perdrix et quantité d'autres volailles, ce qui fut aussi donné aux esclaves. Ayant assez pris de nourriture, nous nous lavâmes les mains ; on apporta des couronnes faites de toutes sortes de fleurs, il y avait une lame d'argent sur chacune, du même poids que la première, puis parurent des joueuses de flûte, des danseuses rhodiennes, couvertes du seul voile de la décence des convives ; quelques-uns disent cependant qu'elles avaient une légère tunique, puis d'autres vinrent, offrant à chaque convive un double récipient, l'un d'or, l'autre d'argent, renfermant un cotyle de parfum.

« On servit ensuite, pour souper, à chacun un plat d'argent assez grand pour contenir le volume d'un cochon roti et même très gras ; cette pièce était posée sur le dos, montrant le ventre en haut, remplies de toutes sortes de bonnes choses ; en effet, il y avait des grives roties, des vulves, des becs-figues où l'on avait versé des jaunes d'œufs et, outre cela, des huîtres et des pétoncles ; or chacun conserva pour lui le cochon et le plat sur lequel on le lui avait servi ; ensuite, lorsque nous eûmes bu, chacun eut un chevreau tout bouillant dans sa sauce, sur un autre plat, avec une cuillère d'or. Mais nous voyant embarrassés de ces provisions, on nous fit donner des bourses de filet et des corbeilles à pain, tissées de bois d'ivoire. Flattés de cette générosité, nous célébrâmes le nouvel époux qui nous mettait tous ces présents en sûreté. Il nous donna encore une couronne, deux pots de parfum, l'un d'or, l'autre d'argent et du même poids que les précédents. Arriva alors une nouvelle entrée de baladins, des femmes qui faisaient des tours, cabriolaient sur des épées, jetant du feu par la bouche, couvertes du simple voile de la nature. Après quoi on se remit à boire des vins plus purs et plus vigoureux qu'auparavant ; le Thase, le Mende, le Lesbos y étaient à notre discrétion et l'on nous servait dans de larges coupes d'or.

« Lorsque nous eûmes ainsi bu, on nous servit à chacun un plat de verre d'environ deux coudées de diamètre, dans un réseau d'argent, et rempli de toutes sortes de poissons frits qu'on y avait comme amoncelés ; on y avait joint une corbeille de pain, tissée d'argent et pleine de pains de Cappadoce ; nous en mangeâmes et donnâmes le reste aux esclaves ; nous nous lavâmes les mains et nous mîmes nos couronnes ; on nous présenta aussi des cercles d'or pour nous en ceindre la tête ; ils pesaient le double des précédents ; on y joignit deux autres pots de parfum et nous demeurâmes tranquilles.

« Protéas, fils, ou neveu, de la nourrice d'Alexandre, se levant alors de son lit, demanda un scyphe ou gobelet tenant un conge et l'ayant rempli de vin de Thase et l'ayant détrempe un peu, il le but, en ajoutant : « Celui qui boira le plus aura lieu de se féliciter le plus ». Eh bien, dit Carausus, puisque tu as bu le premier, agrée le présent que je te fais du gobelet et quiconque en videra un pareil, le gardera aussi pour soi. Neuf se présentèrent, un seul gémit de ne plus pouvoir boire cette quantité ; Carausus lui fit présent du gobelet vide.

« Puis vint un chœur chantant un épithalame, de nouvelles danseuses, mises en nymphes et en néréides ; le jour commençait à baisser ; on tira les rideaux qui divisaient la salle, on apporta des torches, des flambeaux d'argent, pour nous servir alors des sangliers venant d'Erymanthe, dans des plats carrés autour desquels s'élevait une bordure d'or ; on présenta ces pièces à chacun, percées d'un javelot d'argent.

« Finalement les convives, un peu étourdis de vin, font entasser les présents par leurs esclaves dans des corbeilles et, selon la coutume macédonienne, la trompe donna le signal de la fin du repas. Carausus fit cependant encore servir du vin à la ronde, dans de petits gobelets, puis arriva un bouffon et l'on servit le dessert, présenté à chacun dans une corbeille tissée d'ivoire ; il y avait là toutes sortes de gâteaux de Crète, de chez toi, ami Lyncée, de Samos, de l'Attique et, dans les vaisseaux d'usage pour chaque sorte.

« Les convives finirent par se séparer, attentifs aux riches dons qu'ils avaient reçus, cherchant des maisons, des terres ou des esclaves à acheter. »

De pareils repas étaient faits pour exciter la satire ; Alexandre ne s'en fit pas faute en décrivant les noces burlesques d'Iphicrate, épousant la fille de Kotis, roi des Thraces : « La place publique fut recouverte d'un tapis de pourpre jusque du côté nord ; on ajoute même qu'une foule de gens mal peignés y mangeaient du beurre, que les marmites d'airain étaient plus grandes que des citernes à douze lits (!). Kotis avait sa robe retroussée (comme un esclave) et présentait à la ronde le bouillon du pot-au-feu dans un conge d'or. Comme il goûtait à tous les cratères, il se trouva ivre avant les buveurs. Iphicrate reçut pour dot, deux troupeaux de chevaux alezans, un bouclier d'or, une coupe en forme de conque, un pot à verser de la neige, une marmite de millet, une botte d'oignons de douze coudées et une hécatombe de polypes... »

PAGE 143

*Le souper grec de Mme Vigée-Lebrun :*

Avec moins de prétention documentaire que le souper de Mme Dacier, celui de la célèbre artiste offre plus de gaieté et nous transporte à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

« Puisque mon souper est devenu historique, puisqu'on en a fait une orgie romaine, je vais vous le dépeindre dans toute sa simplicité.

Un soir que j'avais invité 12 à 15 personnes à souper, mon frère me lut avant l'heure quelques pages des *Voyages d'Anacharsis*. Quant il arriva à l'explication des sauces grecques : — Il faudrait, me dit-il, faire goûter cela ce soir. » Je fis aussitôt monter ma cuisinière, et nous convînmes qu'elle ferait une certaine sauce pour la poularde, une autre pour l'anguille. Comme j'attendais de fort jolies femmes, j'imaginai de nous costumer tous à la grecque, afin de faire une surprise à M. de Vaudreuil. Mon atelier, plein de tout ce qui me servait à draper mes modèles, devait me fournir assez de vêtements et le comte de Parois qui logeait dans ma maison, avait une superbe collection de vases étrusques. Il m'apporta une quantité de coupes et de vases, que je plaçai sur une table en bois d'acajou sans nappe. Cela fait, je plaçai derrière les chaises un immense paravent, que j'eus soin de dissimuler en le couvrant d'une draperie, attachée de distance en distance comme on en voit dans les tableaux du Poussin. Une lampe suspendue donnait une forte lumière sur la table.

Tout était préparé, jusqu'à mes costumes, lorsque la fille de Joseph Vernet, la charmante Mme Chalgrin arriva la première. Aussitôt je la coiffe et je l'habille. Puis vint Mme de Bonneuil, si remarquable par sa beauté ; Mme Vigée qui, sans être jolie, avait les plus beaux yeux du monde. Et les voilà toutes métamorphosées en véritables Athéniennes.

Lebrun-Pindare, plus Pindare que jamais, entre ; on lui ôte sa poudre, on défait ses boucles de côté, et je lui ajuste sur la tête une couronne de laurier, avec laquelle je venais de peindre le jeune prince Henri de Lubomirski en Amour de la Gloire. Le comte de Parois avait justement un grand manteau pourpre, qui me servit à draper mon poète, dont je fis, en un clin d'œil un Pindare-Anacréon. Puis vint le marquis de Cubières. Et tandis que l'on va chez lui chercher une guitare qu'il avait fait monter en lyre dorée, je costume ; je travestis aussi M. de Rivière, de La Harpe et Chaudet, mon sculpteur.



L'heure avançait : j'avais peu de temps pour penser à moi, mais comme je portais toujours des robes blanches en forme de tunique, il me suffit de mettre un voile et une couronne de fleurs sur ma tête ; je soignai principalement ma fille et Mlle de Bonneuil, qui était belle comme un ange. Toutes deux étaient ravissantes à voir, portant un vase antique très léger, et s'apprêtant à nous servir à boire.

A neuf heures et demie, les préparatifs étaient terminés et dès que nous fûmes tous placés, l'effet de cette table était si nouveau, si artiste et si pittoresque que nous nous levions chacun à notre tour pour regarder ceux qui étaient assis.

A dix heures, nous entendîmes la voiture du comte de Vaudreuil et de Boutin et, quand ces deux messieurs arrivèrent devant la porte de la salle à manger, dont j'avais fait ouvrir les deux battants, ils nous trouvèrent chantant le chœur de Glück : *Le Dieu de Paphos et de Gnyde*, que M. de Cubières accompagnait sur sa lyre.

De mes jours je n'ai vu de figures aussi étonnées, aussi stupéfaites que celles de M. de Vaudreuil et de son compagnon. Ils étaient surpris et charmés, au point qu'ils restèrent un temps infini debout, avant de se décider à prendre les places que nous avions gardées pour eux.

Outre les deux plats dont je vous ai déjà parlé, nous avions pour souper un gâteau fait avec du miel et du raisin de Corinthe et deux plats de légumes homériques ; nous bûmes une bouteille de vieux vin de Chypre dont on m'avait fait présent. Voilà toute l'orgie ; nous n'en restâmes pas moins très longtemps à table, où Lebrun nous récita plusieurs odes d'Anacréon qu'il avait traduites. Je ne crois pas avoir jamais passé une soirée aussi amusante, aussi jeune et aussi antique.

Quelques femmes de la cour me demandèrent une seconde représentation de cette comédie, mais il n'est pas permis à tout le monde d'aller à Corinthe. Le bruit se répandit que je m'étais ruinée en folies ; le roi parla avec humeur des *vingt mille francs* que j'avais dépensés ; on écrivit à Rome que je donnais des soupers de *quarante mille francs* ; quand j'allai à Saint-Petersbourg, la baronne de Stroganoff me vanta ce merveilleux Paris où je pouvais dépenser *quatre-vingt mille francs* dans un souper !

Ce souper, lui dis-je, savez-vous combien il m'a coûté ?  
Quinze francs ! »

## PAGE 235

*Banquets corporatifs, Sociétés funéraires, Agapes chrétiennes.*  
— Diverses associations, corporatives ou politiques, réunissaient leurs membres en des banquets plus ou moins périodiques. Il en était de même des sociétés funéraires qui, moyennant cotisation, assuraient les obsèques de leurs adhérents.

Les agapes chrétiennes se modelèrent sur ces confréries et, au début du moins, se placèrent uniquement sous le signe de la piété, ne voulant pas être confondues avec les bombances des autres collèges. Dans son *Apologétique*, Tertullien ne veut pas qu'on en dissipe les ressources en de vains festins (*epulæ*), en beuveries (*potucalæ*), dans d'infâmes bouges (*ingratiæ voratrinæ*) ; le modeste trésor ne doit servir qu'à nourrir et à enterrer les pauvres, à soulager les orphelins sans biens, les serviteurs cassés de fatigue, les naufragés. Mais ces pieuses intentions ne tardèrent pas à se déformer et, deux siècles plus tard, Saint-Augustin eut fort à faire pour empêcher les agapes chrétiennes d'imiter les débauches païennes.

## PAGE 237

*Les parasites.* — Plaute fait dire à l'un d'eux : « Je garde et j'exerce mon antique et vénérable métier de gloutonnerie. Je le cultive avec grand soin. De tous mes ancêtres il n'en est pas un seul qui ait rempli son ventre autrement que par l'industrie des parasites. Mon père, mon aïeul, mon bisaïeul, mon trisaïeul, mon quadrisaïeul ont toujours mangé, comme les rats, le pain d'autrui et nul ne les a surpassés en voracité. »

## PAGE 240

A la fin du repas on « buvait les couronnes », c'est-à-dire qu'on les effeuillait dans les coupes. Cléopâtre profita de cet usage pour donner une leçon à Antoine qui, craignant toujours d'être empoisonné, faisait faire l'essai de tous les aliments et des boissons. Elle lui effeuilla dans sa coupe des fleurs aux pétales empoisonnées et l'arrêta au moment où il allait la porter à ses lèvres, en riant de ses frayeurs.

## PAGE 242

*Lois somptuaires :*

La prodigalité, la profusion qui régnaient sur la table des enrichis amenèrent une hausse sur les aliments de première

nécessité ; pour donner un semblant de satisfaction à la plèbe affamée, on édicta des lois somptuaires dont le fréquent renouvellement indique l'inefficacité.

La *Loi Orchia*, qui date de la troisième année de la censure de Caton, prescrivait de dîner portes ouvertes, limitant le nombre des convives et le prix des repas. Vingt ans après on promulgua la *Loi Faunia*, en 162 avant Jésus-Christ, défendant de recevoir plus de trois convives étrangers à sa table et plus de cinq les jours de marché (trois fois par mois). Le prix d'un repas ne devait pas dépasser cent as, (environ 5,50 francs-or), mais laissait la liberté de consommer, par an, 15 talents pesants (590 kg. environ) de viande fumée. Les légumes et les champignons n'étaient soumis à aucune restriction ; les vins étrangers étaient interdits. Vingt à vingt-cinq ans plus tard, la *Loi Didia* reproduisait sensiblement les mêmes restrictions, renouvelées, moins de 40 ans après, par la *Loi Lecinia*.

Au temps de Sylla, la *Loi Cornelia* défendit de dépenser plus de 30 sesterces (5,85 fr.) par convive et par repas, les jours de fêtes (celles des calendes, des ides et des nones), et le dixième de cette somme les jours ordinaires.

Les *Lois Amilia* et *Restia* ne furent pas plus respectées que les précédentes ; Antius Restio, qui avait promulgué cette dernière, dut se résoudre à ne jamais souper hors de chez lui, pour ne pas être témoin de l'impuissance de ses règlements et ne pas voir transgresser sa loi sous ses yeux. Il en fut de même des lois édictées par César, de la *Loi Julia* qu'Auguste publia un an après la bataille d'Actium.

Même en respectant la lettre de ces lois, au moins dans les repas officiels, on trouvait moyen de les éluder, comme en témoigne une lettre de Cicéron, relatant un repas pris chez Lentulus Spinther, lors de la promotion de son fils à la dignité d'augure : « Les lois somptuaires qui devaient introduire la frugalité m'ont fait un grand tort. Car, comme ces lois, sévères sur tout le reste, laissent une pleine liberté pour tout ce qui regarde les légumes et tout ce qui naît de la terre, nos somptueux apprêtent si délicieusement des mousserons, des racines et toutes sortes d'herbages qu'il n'y a rien au monde de si agréable. J'en ai été la dupe au repas de Lentulus, et mon intempérance a été punie par une indisposition considérable qui m'a duré plus de dix jours. Ainsi moi, qui m'abstiens sans peine d'huîtres et de murènes, j'ai été pris par la bette et la mauve. Me voilà bien averti ! Je m'en donnerai garde une autre fois. »

## PAGE 243

*Jules César (d'après Plutarque) :*

Valerius Leo lui ayant fait servir, à Milan, un plat mal assaisonné, ses compagnons se récrièrent ; mais il leur reprocha vivement ce défaut d'égards envers leur hôte, disant *qu'ils étaient libres de ne pas manger d'un plat qui leur déplaisait, mais que de s'en plaindre hautement était un manque de savoir-vivre.*

## PAGE 246

*Horace (Liv. II, sat. II.) Eloge de la frugalité :*

...Quand la fatigue aura rabattu la délicatesse de ton goût, le gosier sec et le ventre vide, méprise, si tu le peux une nourriture à bas prix, ne bois que du miel de l'Hymette dilué dans du Falerne. Ton maître d'office est sorti, le gros temps assombrit la mer, protégeant les poissons ; du pain et du sel suffiront pour calmer les cris de ton estomac... A toi d'acheter de ta sueur le ragoût. L'homme épaissi et décoloré par les excès, ni les huîtres, ni le scare, ni la lagopède exotique ne pourront lui être un régal.

J'aurai peine pourtant à obtenir de toi que, si un paon t'est servi, tu ne le préfères pas à une poule pour chatouiller ton palais ; tu es séduit par de pures vanités en voyant qu'on paie à prix d'or cet oiseau rare et qu'il déploie le spectacle d'une queue bigarrée, comme si cela importait en rien à l'affaire. Le manges-tu, ce plumage que tu vantes ? Cuit, l'animal a-t-il encore sa parure ? Pourtant, bien que sa chair n'ait aucune supériorité sur ma poule, je veux bien que, trompé par une différence extérieure, tu le recherches ; mais qui t'a donné de sentir que le loup qui ouvre sa bouche, est du Tibre ou s'il a été pris au large ? Si l'eau le ballotait entre les ponts ou à l'embouchure du fleuve toscan ? Tu vantes, insensé, un mulet de 3 livres, qu'il faut servir en sauce, coupé en autant de monceaux qu'il y a de convives. Mais, par ailleurs, le sanglier et le turbot prennent, tout frais, une odeur forte pour l'estomac malade que fatigue une abondance funeste, lorsque, trop plein, il préfère le radis noir ou l'aunée préparée au vinaigre... Mais ne va pas tomber dans l'excès contraire, comme Curdenius qui mange des olives vieilles de cinq ans et des concombres sau-

vages ; si un vin n'est pas tourné, il n'a garde de le sortir de l'amphore.

Ecoute maintenant quels grands avantages un genre de vie frugal apporte avec lui. A quel point la diversité des mets nuit à l'homme, tu peux le croire et te rappelant cette nourriture simple que tu as prise un jour et qui a passé si facilement, à peine auras-tu mêlé les viandes rôties et les viandes bouillies, les coquillages et les grives, les douces saveurs se tourneront en bile et la muqueuse pituite se mettra en révolution dans ton estomac...

*Liv. II, sat. IV. (Il fait part à Catus des préceptes qu'il vient d'apprendre) :*

Les œufs de forme allongée ont une saveur meilleure, un blanc plus blanc que les ronds. Souviens-toi que c'est ceux-là qu'il faut servir, car leur coque renferme un jaune mâle.

Le chou des faubourgs a moins de goût que celui qui pousse dans les terres sèches ; rien de plus fade que les produits d'un jardin trop arrosé.

Si, un soir, un hôte vient te surprendre tout à coup, pour éviter que ta poule ne soit dure et offre à son palais une résistance fâcheuse, tu apprendras qu'il faut la plonger vivante dans du Falerne mélangé d'eau ; cela la rendra tendre.

La qualité la meilleure appartient aux champignons des prés, il est dangereux de se fier aux autres.

Cet homme passera son été sans maladies qui achèvera son déjeuner par des mûres noires, cueillies sur l'arbre avant que le soleil ne soit trop ardent.

Si ton ventre est dur et paresseux, les moules et autres coquillages vulgaires chasseront l'obstacle ; joins-y de la petite oseille, mais sans oublier le vin blanc de Cos.

La lune naissante remplit les coquillages lubréfiants, mais toute mer n'est pas féconde en mollusques de bonne race. Au murex de Baies, il faut préférer le tridacne du Lucrin, les huîtres provenant de Coice (Latium), les oursins de Misène, les larges peignes de mer qui font l'orgueil de Tarente.

Nul ne saurait s'attribuer à la légère l'art des dîners avant d'avoir étudié à fond la science délicate des saveurs ; il ne suffit pas de faire râfle, sur un étal, de poissons coûteux, si l'on ignore auxquels convient mieux la sauce et lesquels doivent être grillés pour remettre sur le coude le convive déjà alangui.

Le sanglier de l'Ombrie, nourri du gland des yeuses, fait plier les plateaux ronds de l'homme qui se garde d'une chair

insipide, car le sanglier laurentin est mauvais, engraisé qu'il est d'olives et de roseaux. Un pays de vignes ne fournit pas toujours un chevreuil mangeable. De la hase féconde, le connaisseur recherche surtout les épaules.

Si l'on expose le massique sous un ciel serein, les souffles de la nuit adoucissent tout ce qu'il peut avoir de rudesse et font disparaître cet excès d'arôme qui attaque les nerfs, mais la chausse de lin les altère et leur fait perdre tout leur bouquet.

L'homme adroit qui mélange au vin de Sorrente la lie de Falerne, en dégage parfaitement les impuretés avec un œuf de pigeon, car le jaune, se précipitant au fond, entraîne les substances étrangères.

*(Ici Horace a mal compris la recette, car c'est le blanc de l'œuf qui sert au collage.)*

Avec des squilles rôties, tu ranimeras un buveur alourdi, et aussi avec des limaçons d'Afrique, car, après le vin, la laitue nage dans l'estomac et lui donne des aigreurs; il veut être réveillé et stimulé plutôt par du jambon ou des saucisses et même il préférerait à tout les mets tout brûlants qu'on apporte des auberges crasseuses.

Il vaut la peine de connaître à fond la nature de la sauce double; la simple est faite d'huile douce qu'il convient de mélanger de gros vin et de saumure, mais de celle-là qui a imprégné de son odeur une orque de Buzance; cette sauce, quand tu l'auras mélangée avec des herbes hachées, fait bouillir et laissée reposer en saupoudrant de safran, tu l'allongeras avec la liqueur qu'aura rendue sous le pressoir l'olivier de Vénafre.

Les fruits de Tibur le cèdent, pour la saveur, à ceux du Picenum, car, pour l'apparence, ils ont l'avantage.

Le raisin venoncle se conserve bien dans des pots, mais pour celui d'Albe, il vaut mieux le sécher.

PAGE 246

*Juvénal. Du luxe de la table. (Sat. XI.)*

Il invite son ami Persicus à souper, le soir même, dans sa maison de campagne à Tibur. Persicus pourra s'assurer si Juvénal mène, oui ou non, une vie conforme à ses principes, s'il est de ceux qui vantent le régime frugal et font bombance à huis clos, de ceux qui, devant le monde, demandent à leur esclave, tout haut, de la bouillie, et, tout bas, des friandises. Et il lui donne le menu du repas dont le marché ne fera pas les

frais : « Un chevreau gras qui n'a pas encore brouté l'herbe ni touché aux branches des jeunes saules ; il a plus de lait que de sang dans le corps ; puis des asperges que la fermière, quittant un instant son fuseau, a cueillies dans la montagne, puis des œufs bien chauds, sortant du foin où les poules les ont pondus, enfin des raisins, conservés pendant une partie de l'année, aussi beaux que s'ils pendaient encore à leurs ceps, des poires de Signie et de Syrie et, dans les mêmes paniers, des pommes au frais parfum, qui le disputent à celles du Picenum ; on peut les manger en toute sûreté, les froids de l'hiver les ont séchées et ont corrigé leur âcreté.

« Pour des anciens sénateurs, un tel souper, quelque frugal qu'il puisse être, eût été une vraie débauche. Curius Dentatus ne faisait-il pas cuire lui-même, sur son pauvre foyer, les légumes de son jardin ? Et dire qu'aujourd'hui les esclaves qui travaillent enchaînés dédaignent le régime de Curius ! Oui, jadis, le fin morceau des jours de fête était le dos d'un porc suspendu au plafond ; les Romains d'autrefois célébraient-ils une naissance ? On servait à ses parents et à ses amis une tranche de lard en y ajoutant un peu de viande fraîche, s'il restait un morceau de la victime du jour. Quant au souper, qui consistait en farine bouillie, on le mangeait sur des plats de terre étrusques ; les tables, alors, étaient de noyer et encore ne les convertissait-on en meubles que lorsqu'un coup de vent avait renversé l'arbre ; aujourd'hui, il faut des tables aux pieds d'ivoire (une table aux pieds d'argent serait pour les Romains ce que serait un anneau de fer au doigt).

« On ne trouverait pas chez moi une once d'ivoire, je ne possède ni un dé ni un jeton de cette matière, les manches de mes couteaux sont en os, ce qui pourtant ne donne pas mauvais goût aux viandes et la poule qu'ils découpent n'en est pas plus mauvaise.

« Tu ne verras pas chez moi de ces maîtres d'hôtel experts dans l'art de trancher, un de ces artistes sans pareil, élève du docte Trypherus, chez qui il apprit à découper, avec des couteaux émoussés, les mamelles d'une laie qui vient de mettre bas, le lièvre, la gazelle, le sanglier, le faisan de Scythie, le colossal flamant, la chèvre de Gétulie. Mon écuyer n'excelle guère à enlever lestement un filet de chevreuil ou l'aile d'une poule d'Afrique. Il ne sait pas trancher des pièces de viande grillées. Un esclave grossier, revêtu de vêtements grossiers qui le préservent à peine du froid, te versera à boire dans des coupes plébéiennes, valant à peine quelques as ; ce n'est pas un esclave

phrygien ou lycien. Quand tu lui demandes quelque chose, parle-lui latin. Mes deux serviteurs ont le même costume, cheveux courts et droits. Aujourd'hui seulement, et en l'honneur de mon convive, ils seront un peu mieux peignés. L'un est le fils de mon pâtre, rude gaillard, l'autre est le fils de mon bouvier et il te verseras du vin récolté sur les montagnes d'où il est venu, sur le sommet desquelles il jouait naguère. Le vin et l'échanson sont du même pays. »

Et il n'y aura pas de mimes, de danseuses de Gadès. « Laissons ces dîners obscènes et ces débauches raffinées à ceux qui sont assez riches pour pouvoir vomir sur des marbres de mosaïque lacédémonienne... »

#### PAGE 246

*Lettre de Pline le Jeune à Septimus Clarus.* (Lettre XV, livre I<sup>er</sup>.)

« Vraiment, vous me mettez en dépense pour vous donner à souper, et vous me manquez. Vous me le paierez jusqu'à la dernière obole et cela va plus loin que vous ne le pensez. J'avais préparé à chacun se laitue, trois escargots, deux œufs et un gâteau, du vin miellé et de la neige, car je vous compterai jusqu'à la neige, et avec plus de raison encore que tout le reste, puisqu'elle ne sert jamais plus d'une fois.

« Nous avons des olives d'Andalousie, des courges et mille autres mets aussi délicats. Vous auriez eu à choisir d'un comédien, d'un lecteur ou d'un musicien, ou même — admirez ma profusion — vous les auriez eus, tous ensemble. Mais vous avez mieux aimé, chez je ne sais qui, avoir des huîtres, des fresures de porc et des danses espagnoles.

« Que nous eussions badiné, plaisanté, moralisé ! Vous trouverez ailleurs des repas plus magnifiques, mais n'en cherchez point où règnent davantage la joie, la propreté, la liberté. Faites-en l'épreuve, et après cela, si vous ne quittez toute autre table pour la mienne, je consens que vous quittiez la mienne pour toute autre. Adieu. »

#### *Les derniers siècles de Rome. — Byzance*

Les deux premiers siècles de l'ère chrétienne furent une époque de prospérité pour l'empire ; un réseau de routes le couvrait du Rhin et du Danube à l'Euphrate, des frontières de l'Ecosse jusqu'aux déserts de l'Arabie ; des routes de caravanes allaient vers la mer Rouge d'où des galères faisaient voile pour les Indes et même pour la Chine. Il y eut un intense trafic, non seulement de soldats et de fonctionnaires, mais aussi de mar-



chands et même de touristes ; des commerçants égyptiens ou syriens sillonnaient les vallées du Pô, du Rhône, du Rhin.

Vers la fin du III<sup>e</sup> siècle, les choses se gâtèrent avec la pression des barbares sur les confins. Les impôts rentraient mal, les grands propriétaires résistaient au fisc, ébauchant une esquisse de système féodal en se retranchant dans leurs domaines avec leurs clients. Il survint une crise économique, la monnaie se trouvait drainée vers l'Orient ; on chercha à l'enrayer par des moyens de facilité qui se sont toujours révélés inefficaces, comme nous pouvons le constater de nos jours ; l'altération des monnaies et l'inflation firent monter le prix des denrées ; leur taxation les fit disparaître du marché régulier ; finalement on en revint à la frappe de monnaies d'or et d'argent, seul moyen d'assainir les finances et de revenir aux marchés normaux.

Au IV<sup>e</sup> siècle, l'intempérance devint si scandaleuse que le préfet Ampélius dut rendre un édit interdisant aux marchands de vins d'ouvrir leurs boutiques avant 10 heures du matin, aux marchands ambulants de débiter des viandes cuites avant une heure déterminée. Edit qui, naturellement, resta lettre morte.

Saint Augustin mit tout son zèle à empêcher les chrétiens d'imiter les païens dans leurs débauches et, d'autre part, il eut à lutter contre la secte des *manichéens* qui s'abstenaient de chair animale et de boissons fermentées : « Ils croiraient pécher, dit-il, s'ils prenaient un petit morceau de lard aux choux avec quelques gorgées de vin pur, mais ils se font servir, dès 3 heures de l'après-midi, toutes espèces de fruits et les légumes, les plus exquis, champignons, truffes, relevés d'abondantes épices, puis, enflammés par le poivre, ils se désaltèrent largement avec du vin miellé, des jus d'orange, de citrons, de raisins, et ils recommencent ces agapes à la tombée de la nuit. »

Au monastère d'Hippone, qu'il fonda, il institua pourtant une règle assez sévère ; les légumes formaient la base de la nourriture et la viande n'était servie qu'aux malades ou lorsqu'on traitait des étrangers ; cependant, contrairement aux prescriptions de saint Jérôme qui considérait le vin comme un breuvage diabolique, il l'autorisait à dose modérée, et la privation de vin était la principale punition des religieux ayant manqué à la règle. La vaisselle était de terre cuite, de bois ou d'albâtre commun, mais les couverts, par un reste d'élégance — ou peut-être parce qu'on n'en avait pas d'autres — étaient en argent.

Lorsqu'ils eurent transféré leur capitale à Byzance, les empereurs conservèrent les usages romains qui, peu à peu, se teintèrent d'orientalisme. Le luxe de la table fut poussé à l'extrême

et il s'installa un cérémonial méticuleux, une étiquette rigide, que chercheront à imiter tous les souverains du Moyen Age.

Lors du concile de Nicée (325), l'empereur Constantin donna aux 318 Pères qui s'y rassemblèrent un repas si abondant et si splendide, qu'au dire d'Eusèbe, cette table donnait une idée des jouissances réservées aux élus dans l'autre monde.

Le même souverain fit bâtir, près de l'Hippodrome, une salle spécialement réservée aux grands festins ; l'empereur et ses invités étaient assis et servis en argenterie, mais lors du festin de Noël, ils étaient couchés à l'antique et servis dans la vaisselle d'or. Cet usage dura jusqu'au x<sup>e</sup> siècle. Le vin était apporté dans de grands vases d'or, très pesants, portés sur des brancards ; des cordes munies d'anneaux d'or étaient fixées aux anses, et il fallait une machine, placée sur le toit, pour amener ces vases sur la table.

Le *Livre des Cérémonies* de Constantin Porphyrogénète réglait de la façon la plus minutieuse l'étiquette des repas ainsi que les fonctions des innombrables serviteurs et dignitaires de la couronne.

Lors des déplacements de l'Empereur, le chef de la bouche impériale recevait du logothète des troupeaux qu'il avait réquisitionnés, 80 mules pour le transport de la vaisselle de table et de cuisine, ainsi que pour les vivres ; ces animaux devaient avoir plus de cinq ans et moins de sept ; ils devaient être exempts de cicatrices et de cautères.

Parmi ces empereurs, certains se départirent de l'observation des formules si rigides ; Constantin Copronyme ne trouvait aucun parfum plus agréable que l'urine et la fiente de cheval, il s'en aspergeait et obligeait ses courtisans à l'imiter. Michel l'Ivrogne s'amusait à chevaucher dans Constantinople, à la tête d'une bande de débauchés, d'entrer dans une maison, d'y prendre tout ce qu'il y avait de viande et de vin ; il s'amusait à apprêter lui-même le repas, dressait la table, y conviait ses hôtes involontaires et ne se retirait qu'en complet état d'ébriété. Il but un jour, par défi, cinquante verres de vin, mais trouva son maître : le patriarche Photius, le fondateur du schisme grec, qui le surpassa de dix verres, sans s'enivrer.

Les « Calendriers de régime » décrits par MM. Jeanselme et Economos (3<sup>ème</sup> Congrès d'histoire de la médecine), réglés d'une façon générale sur la tradition hippocratique, nous apprennent que les Byzantins recherchaient une nourriture très épicée. Ils appréciaient les viandes tendres d'animaux engraisés et celles des animaux jeunes, agneaux, chevreaux à la mamelle,

cochons de lait, ainsi que les abats, têtes et pieds de moutons et de porcs, tripes, foie, poumons, rognons, tétines ; ils usent de bouillons d'agneau et de chevreau, assaisonnés de coriandre verte et de poivre, de bouillons de poissons à la coriandre et au nard, de bouillons de carottes, de choux, de poireaux, d'asperges, de petit-houx, de bryone, avec ail, nard et miel.

Les poissons bouillis ou rôtis, œuvés ou laités de préférence, s'accompagnaient d'une sauce à l'oxymel ou à l'œnogarum. Le gibier de plume s'accommodait avec une sauce de moutarde, sel, cumin et œnogarum ou de cannelle, carvi et poivre.

Les œufs figurent rarement, on trouve cependant un *sfoojaton*, fait d'œufs brouillés, puis frits avec des condiments.

Les légumes frais, choux, carottes, poireaux, asperges sauvages, se mangent avec de l'éléogarum ; l'arroche, la laitue, l'aneth vert, la coriandre fraîche s'accommodent avec du garum au vinaigre scillifique ; les fèves, trempées au préalable et cuites à l'eau, sont assaisonnées de sel et d'huile verte ; on ajoute du cumin pilé pour les vesces comme pour les pois chiches. Les fèves, bouillis dans l'oxymel, sont ensuite arrosées d'huile, vinaigre, poivre et moutarde ; les graines de lupin et de fénugrec, cuites à plusieurs eaux, avec du nard, voient leur amertume adoucie par le miel ; les purées de légumineuses sont cuites à l'oxymel. On consomme ainsi des bouillies d'épeautre, aromatisées de miel, nard, cannelle et vin aromatique.

On mange beaucoup d'ail vert rôti, avec huile et sel ; le *skoodaton* est semblable à l'aïoli ; comme condiments on use de câpres, d'olives confites en saumure et en oxymel, d'olives noires macérées à l'oxymel moutardé ; l'association de garum, de cannelle et de poivre est si commune qu'un poète s'étonne que la langue ne comprenne pas un vocable unique pour cette trinité. On emploie aussi largement l'*asa foetida*.

Le *zerozema* est une tisane de nard, cannelle, poivre, clous de girofle et miel, toutes substances « sèches et recommandables en février ».

Les plats doux sont nombreux ; la *grouta* est une bouillie de farine de froment au miel, avec des caroubes ou des raisins secs ; on fait des beignets au miel et au nard, des confitures de coings, de cédrats, de roses, du riz au miel, des crèmes au miel et au nard, des gâteaux de noix, des marmelades et des gelées de pommes, de poires, de prunes.

Le *vinum conditum* est à base de poivre, girofle, cannelle et nard, d'autres vins sont aromatisés d'absinthe, d'anis, d'essence de roses et d'épices diverses.

Les moines, soumis à de longues périodes de jeûne, se nourrissent de pain grossier, de sel, de légumes secs ou herbacés cuits à l'eau, parfois accommodés à l'huile d'olive et de fruits ; comme boisson, ils ont de l'eau et de l'*eukraton*, tisane chaude de poivre, d'anis et de cumin.

Après la décadence de l'empire d'Occident, c'est à Byzance que se transporte le centre de la civilisation. La somptuosité et le faste régnaient sur la table impériale et sur celle des grands ; Justinien et Théodora, servis par un personnel innombrable, mangeaient dans de la vaisselle d'or des repas interminables. Pendant ce temps, les anachorètes de la Thébàide, de la Cilicie ou de la Nitrie rivalisaient d'ascétisme et de mortifications ; pour ne citer qu'un exemple, Macaire d'Alexandrie resta debout, jour et nuit, pendant tout le carême, sans prendre d'autre nourriture que quelques feuilles de chou cru, les dimanches seulement ! Dans les couvents du mont Athos, la nourriture, de pain grossier, de légumes et de fruits, était en quantité juste suffisante pour entretenir la vie ; les higoumènes interdisaient cependant les privations excessives, à l'instar des cénobites du désert, comme étant des manifestations d'orgueil.

Au xii<sup>e</sup> siècle, dit M. Jeanselme (*Congrès d'histoire de la médecine*), les moines se plaignaient de leur soupe (*agozômon*) : « Dans un grand chaudron, le cuisinier fait bouillir de l'eau ; il y met 20 têtes d'oignons et y laisse tomber, à trois reprises, quelques gouttes d'huile d'olive, ajoute quelques brins de sarriette et verse ce bouillon sur le pain. » Le régime des malades à l'asile des vieillards du monastère de Pantokrator, en 1136, composé de légumineuses et d'herbages, sans viande ni poisson, aurait eu, selon le même auteur, la même valeur nutritive que celui des hôpitaux parisiens (?).

Lors de la visite de Pierre Belon, au xvi<sup>e</sup> siècle, le régime ne s'était guère modifié ; il fut reçu par un caloyer qui lui offrit « de la roquette, des racines d'ache, des testes de porreaux, des concombres, des oignons et des choux verts », qu'on mangeait crus, sans assaisonnement ; on lui apporta des olives noires, des biscuits grossiers et du vin et finalement « quelques petits poissons salez, desseichez, seiches, pourpres et cassérons ». Il ajoute qu'en temps de carême, ils peuvent manger « toute espèce de cancre, de limax de mer et autres qui ont coquilles, parce qu'ils n'ont sang ».

Le clergé séculier imitait ce rigorisme ; un envoyé de Charlemagne, reçu par un évêque qui, sans cesse en oraison et en jeûne, le laissa presque mourir de faim, se plaignit à l'em-

pereur : « Cet évêque est aussi parfaitement saint qu'on peut l'être sans connaître Dieu, car Dieu est charité et il n'en a aucune. » Ce même personnage, s'il avait son franc parler, ne manqua pas de présence d'esprit dans une circonstance qui faillit être tragique pour lui :

A la table impériale régnait une étiquette rigoureuse, et comme cet envoyé s'était permis de retourner un poisson qu'on lui présentait afin de choisir un morceau à sa convenance, les courtisans qui lui étaient hostiles se levèrent, indignés, clamant à l'Empereur qu'une telle irrévérence, qui n'avait jamais été faite en présence d'aucun de ses ancêtres, ne pouvait s'expié que par la mort. Tout en gémissant, l'Empereur dit qu'il ne pouvait s'y opposer, mais, ajouta-t-il, « hormis la vie, demande-moi toute autre grâce et je te l'accorderai ». Après avoir réfléchi un instant, l'ambassadeur demanda simplement que ceux qui l'avaient vu retourner le poisson fussent privés de la vue. Aussitôt l'Empereur s'empressa de jurer qu'il n'avait rien vu et tous les assistants de faire le même serment et, nous dit le moine de Saint-Gall qui conte cette anecdote, vraie ou fausse, l'envoyé franc put rentrer sain et sauf dans sa patrie, après avoir humilié les orgueilleux Grecs.

*Le Livre du Préfet*, considéré comme un édit de l'empereur Léon VII, le Sage (885-912), forme un règlement très minutieux des corporations ; les *saldamarioï* par exemple, qui correspondent à nos grands épiciers, vendaient de la viande, des poissons, de la farine, du beurre, du fromage, de l'huile, du chanvre, des articles de ménage, mais ne devaient pas empiéter sur les privilèges des cabaretiers ; leur bénéfice ne devait pas dépasser deux *millaresia* par sou d'or, c'est-à-dire un sixième. Les infractions, surtout la vente à faux poids ou à fausses mesures, étaient sévèrement punies.

Tous les souverains de l'Europe orientale imitèrent le faste des empereurs byzantins, n'usant que de vaisselle d'or ou d'argent. Lorsqu'il reçut l'empereur Othon III d'Allemagne, en l'an 1.000, Boleslas le Grand, roi de Pologne, fit porter chaque jour, chez son hôte, les vases d'or et d'argent dont sa table était couverte ; en échange, Othon lui envoya un fauteuil d'or massif, tiré du tombeau de Charlemagne.

En Pologne, en 1302, lors du mariage de Charles IV d'Allemagne avec la fille de Casimir le Grand, le conseiller de Cracovie, Wierzinek, pour montrer aux souverains réunis à sa table la richesse de son pays, fit présenter un énorme plat

rempli de pièces d'or, invitant les assistants à se servir. L'empereur et le roi de Chypre furent les premiers et les plus gourmands, le roi de Danemark s'adjugea cent ducats d'or, le reste disparut dans les larges manches des cardinaux, si bien que les valets n'eurent pas la peine de faire circuler le plat.

*Mesures romaines :*

Mesures de poids :

|                           |        |                  |
|---------------------------|--------|------------------|
| Livre romaine .....       | 327,45 | gr.              |
| Once .....                | 27,28  | gr.              |
| Scruple .....             | 1,137  | gr.              |
| Drachme ou denarius ..... | 3,847  | gr. (1/7 d'once) |
| Sextarius .....           | 593    | gr.              |

Mesures de capacité :

|                 |       |        |   |    |          |
|-----------------|-------|--------|---|----|----------|
| Amphore .....   | 19,44 | litres | = | 6  | conges   |
| Conge .....     | 3,24  | —      | = | 6  | sextarii |
| Sextarius ..... | 0,54  | —      | = | 12 | cyathes  |
| Hémine .....    | 0,27  | —      | = | 6  | cyathes  |
| Cyathe .....    | 0,045 | —      |   |    |          |

*Notation des heures romaines :*

Les Romains divisaient le jour en 12 heures, quelque fût sa longueur ; il s'ensuit que la durée des heures variait selon les saisons. Au moment du solstice d'hiver on avait, par exemple :

|                 | Heures de jour | Heures de nuit |
|-----------------|----------------|----------------|
| Prima .....     | 7,33 à 8,17    | 4,27 à 5,42    |
| Secunda .....   | 8,17 à 9, 2    | 5,42 à 6,58    |
| Tertia .....    | 9, 2 à 9,40    | 6,58 à 8,13    |
| Quarta .....    | 9,40 à 10,31   | 8,13 à 9,29    |
| Quinta .....    | 10,31 à 11,15  | 9,29 à 10,44   |
| Sexta .....     | 11,15 à Midi   | 10,44 à Minuit |
| Septima .....   | Midi à 12,44   | Minuit à 13,15 |
| Octava .....    | 12,44 à 13,28  | 13,15 à 14,31  |
| Nona .....      | 13,28 à 14,13  | 14,13 à 15,40  |
| Decima .....    | 14,13 à 14,58  | 15,40 à 17, 2  |
| Undecima .....  | 14,58 à 15,42  | 17, 2 à 18,17  |
| Duodecima ..... | 15,42 à 16,27  | 18,17 à 19,33  |

Au moment du solstice d'été, les heures de nuit devenaient celles de jour. Comme on voit, ces heures n'étaient pas d'égale longueur.

En matière de monnaie, il est très difficile d'établir une équivalence avec celles de nos jours. On admet généralement que le *sesterce* représentait 0 fr. 20 centimes-or (il y avait aussi un *grand sesterce*, monnaie de compte, valant 1.000 sesterces) ; mais cette valeur, comme celle de la livre et du franc, a varié selon les époques.

Le *talent* représentait la valeur d'un lingot d'argent ou d'or de ce poids (environ 26 kg.), soit, environ 5.600 francs-or pour le talent d'argent et 56.000 francs-or pour le talent d'or ; mais ces chiffres n'ont rien de rigoureux.

PAGE 280

#### *Benedictiones ad mensam :*

Un curieux document, provenant de l'abbaye de Saint-Gall, nous renseigne, non seulement sur les ressources alimentaires dont disposaient les grands couvents, mais aussi sur les mets en usage au x<sup>e</sup> siècle. Dans ce manuscrit, intitulé *Benedictiones ad mensam*, le moine Eckehard IV (980-1036) a réuni les bénédictions pour les différents plats qu'il cite dans l'ordre du service, comme sur une carte de restaurant.

A Saint-Gall — et ceci indique l'importance de la maison — la boulangerie pouvait cuire un millier de pains par jour : pains d'épeautre, de seigle, d'orge, d'avoine, pains chauds ou froids, pains cuits sous la cendre, tourtes de farine blanche, petits pains, couronnes, pains au levain ou à la levure, pains azymes, pain aux œufs, pain grillé et beurré, échaudés, oublies ; après les avoir béni, on bénissait encore les miettes et les restes distribués aux pauvres. On passait ensuite à la bénédiction des sauces, l'une à base de verjus, de sauge et d'ail, l'autre de vin, poivre, gingembre, miel et huile.

Vient le tour des poissons, bouillis ou rôtis, dont la liste comprend la morue, l'esturgeon (qui, à cette époque, remontait le Rhin jusqu'à sa chute), les diverses espèces de truites, les saumons, les harengs, les brochets, les anguilles, lamproies, perches, rougets, grondins, y compris la baleine et le cachalot et quelques autres aux noms difficiles à identifier ; les écrevisses et les castors, aliments de carême, figurent parmi les poissons.

Le deuxième service est consacré à la volaille et au gibier

de plumes : cygnes, paons (dont la chair est indigeste, note le pieux narrateur), faisans, oies, grues, canards, cailles, pigeons de volière, ramiers, palombes, tourterelles, poules, poulets, chapons, poules de neige et petits oiseaux pris au filet. Au service suivant figurent les viandes de boucherie et gibier de poils : bœuf (l'épaule étant le morceau de choix), veau, agneau, mouton, chevreau, chèvre, bouc, porc, rôtis ou bouillis, cochons de lait, jambon, sanglier, rôti au four, à la broche ou bouilli, les hachis, puis les ours, cerfs, biches, chevaux sauvages, bison, aurochs, daim, chevreuil, bouquetin, chamois, lièvre, marmotte.

Et il y a encore des bénédictions pour le lait, de vache ou de chèvre, les fromages divers, le miel, liquide ou en rayons, les compotes de mûres, blanches ou jaunes, le vin de mûres, l'hydromel, les herbes au vinaigre et au poivre, non spécialement désignées, les herbes pilées, la moutarde, le poivre, les condiments, le sel, les gâteaux, les flans, les œufs, les légumes, fèves entières ou en purée, pois, lentilles, fèves, bouillies de millet, les racines, les choux de différentes sortes, les poireaux crus ou cuits, les champignons, les melons, les courges, les laitues, les salades avec leur fourniture et l'ail. La liste des fruits comprend les olives, les pommes, les poires, les poires à cidre, les grenades, figues, citrons, dattes, raisins, pêches, prunes, cerises et griottes, châtaignes, noix et noisettes.

Puis c'est le tour des boissons, en première ligne le vin, jeune et vieux, le moût, le vin miellé, épicé, l'hypocras, l'hydromel pur ou épicé, le cidre, la bière et, en fin de liste, l'eau. L'abbé avait de quoi bien recevoir ses hôtes !

#### PAGE 280

*Art culinaire.* — On trouve un grand nombre de plats signalés dans les romans et les fabliaux du temps ; une des listes les plus importantes se trouve dans le *Roman du comte d'Anjou*, par Louis Maillard.

La comtesse, qui s'est enfuie du manoir avec une compagne, est accueillie par une vieille femme ; elle se lamente et exhale les regrets de la bonne chère qu'elle faisait chez son père.

*La vieille :*

*Sa huche œuvre son pain li baille,  
Mes il n'estoit mie sanz paille,  
Ainz est dur et noir et moysi.  
Quant la pucelle l'a choisi,*



*Forment en cuer se demente  
 Et dit souvent : « Lasse, dolente ! »  
 Tel vie pas apris n'avoie,  
 Quant je chiez mon pere mennoie,  
 Mes viandes chieres et fines :  
 Chapons en rost, oisons, gélines,  
 Cynnes, paons, perdris, fesanz,  
 Herons, butors qui sont plesans,  
 Et venoisons de maintes guisez  
 A chiens courant par force prises,  
 Cers, dains, connins, sanglers sauvages,  
 Qui habitent en ces bocages,  
 Et toute bonne venoison ;  
 Poissons ravoie je a foison  
 Des meilleurs de tout le païs :  
 Esturjons, saumons et plaïs,  
 Congres, gournars et grans morues,  
 Tumbes, rougés et grans barbues,  
 Maqueriaux gras et gros mellens  
 Et harens fres et espellens,  
 Sartres grasses, mullés et solles,  
 Bremes et bescües et molles ;  
 J'avoie de maintes mennières  
 Poissons d'estans et de rivières  
 Atornéz chascun par grant cure,  
 Selonc son droit et sa nature,  
 A poivre, a sausse kameline ;  
 J'envoie lus en galentine,  
 Grossez lamproiez a ce mesmes,  
 Bars et carpes, gardons et bresmes,  
 Appareillez en autre guisez ;  
 Turtres ravoie en paste misez,  
 Les dars, les vendoisez rostiez,  
 En verjus de grain booillies,  
 Et grosses anguilles em paste,  
 Autre foiz routiez en haste  
 Et les gros bequés chaudumés,  
 Si com il sont accoustumez  
 Des keus qui sevent les sentances  
 De l'atorner ; j'avoie tances  
 Que on appelle renversees ;  
 J'avoie gauffres et oubleez,  
 Gouières, tartes, flaonciaux,*

*Pipes farses a grans monciaux,  
 Pomme d'espices, dirioles,  
 Crespines, bingnés et ruissoles :  
 Si bevoie vins precieux... (1)*

PAGE 280

.. *La Bible Guiot.*

La *Bible Guiot*, écrite vers 1150 est le récit d'un moine errant, passant d'un couvent à un autre, tâtant de la règle de chacun et ne pouvant se décider à faire profession nulle part.

Il a passé deux mois à Cluny et garde un mauvais souvenir des moines noirs ; il n'est guère plus tendre pour les bénédictins blancs de Cîteaux ; il prétend que les abbés, les cellériers, les grangiers profitent de toutes les bonnes choses qu'ils gardent dans leurs « enfermeries » : les bons vins clairs sont pour eux, les vins troubles, ils les envoient au réfectoire des simples cloistriés, en murmurant : *pro carnibus, pro vino, nesciunt ille psaltere, vel iste laborare nisi pleni et ructantes.*

Le genre de vie des Chartreux ne lui plaît pas davantage ; chacun accommode sa nourriture dans sa petite maison et mange seul ; le cellérier n'abuse pas de ses fonctions, mais Guiot leur reproche de proscrire la viande, même aux malades, au risque de les tuer.

Dans l'ordre de Grandmont, les moines font ensemble leur cuisine, mangent ensemble et ne sont pas astreints au silence, mais ils sont orgueilleux, accumulent des richesses, sans pourtant en faire ostentation comme le firent les chanoines blancs de Prémontré, ce qui causa leur perte.

Il aurait plus de goût pour les chanoines de Saint-Augustin, bien vêtus, avec « leurs noires chappes d'isanbrun et leurs surplis blancs », bien chaussés, bien nourris, sans obligation de silence aux repas et libres d'aller dans le siècle.

Les Templiers sont fastueux, respectés, surtout en Orient, mais ce sont des moines-soldats et Guiot n'aime pas les coups.

Les fonctions du sénéchal ont été réduites sous Louis VI, ils manquent totalement d'hospitalité et de charité.

Aussi Guiot ne peut-il se décider à entrer en religion.

---

(1) Voir ces recettes pages 396 et ss.

PAGE 282

*La Maison royale.*

Sous les premiers Capétiens, les domestiques du palais étaient groupés en 5 métiers (*ministeria*) : Panneterie, Echançonnerie, Cuisine, Fruiterie et Chambre.

Le *sénéchal* remplissait à l'origine les fonctions d'écuyer-tranchant et découpait les viandes sur la table du roi ; après le repas, il reçoit du cuisinier un morceau de viande, deux pains et trois chopines de vin. A l'armée, il commande en l'absence du roi.

Les fonctions du *sénéchal* ont été réduites sous Louis VI, supprimées sous Philippe-Auguste.

Le *connétable* (*comes stabuli*) a la surveillance de l'écurie, il achète les chevaux, veille aux fourrages, dirige les palefreniers. Il est autorisé à faire manger ses destriers aux rateliers du roi. Après le repas, le cuisinier lui remet de la viande, crue ou cuite, à son choix. A l'armée, il devient le chef après la disparition du *sénéchal* sous Philippe-Auguste. L'emploi ne sera supprimé que par Richelieu, en 1627.

Le *bouteillier* commande aux échantons, administre les vignobles royaux. On lui confie l'intendance du trésor royal, puis la présidence de la chambre des comptes.

Le *grand chancelier* a une origine à la fois domestique et religieuse. Les rois mérovingiens conservaient dans leur trésor la chappe que portait Saint-Martin après avoir donné sa tunique à un pauvre et le lieu où était conservée cette relique portait le nom de Chapelle.

Le chapelain tenait registre des serments portés sur la chappe, il fut ensuite chargé de la rédaction des actes, des diplômes revêtus du grand sceau, qu'il devait constamment porter au cou.

PAGE 282

*Au temps des Croisades.*

Lors de la première croisade, traversant la Bulgarie, au mois de juillet, les croisés, en proie à la famine, furent obligés de se nourrir de grains simplement rôtis ; pénétrant dans le territoire de Tripoli, ils découvrirent des champs de canne à sucre.

En arrivant en vue de Constantinople, Gauthier sans Avoir dressa ses tentes et les pèlerins mirent leurs vivres en commun ; au bout de cinq jours l'empereur leur fournit des navires pour

traverser le bras de Saint-Georges et ils descendirent dans le territoire de Cappadoce ; puis, traversant les montagnes et après avoir passé Nicomédie, ils dressèrent leurs tentes près d'un port appelé Civitot. Des marchands venaient sans cesse, conduisant des navires chargés de vivres, de grains, d'huile, d'orge, de vin, de fromage qu'ils vendaient en toute équité et bonne mesure ; deux mois se passèrent en festins continuels.

Il n'en fut plus de même à Castorée où les habitants, par crainte du pillage, refusèrent de leur céder quoi que ce soit, si bien que les croisés furent obligés de ravir les brebis, les béliers, les bœufs, les boucs, les porcs et toutes les choses bonnes à leur nourriture.

Au siège d'Antioche, après une période de bombances et de prodigalités, survint la disette et la famine ; à peine avait-on, pour deux sous, du pain en quantité juste suffisante pour le repas d'un seul homme. Le prix de la viande augmenta, un bœuf ou une génisse qu'on avait eus pour 5 sols, coûtaient deux marcs ; un petit agneau ou un chevreau qu'on avait coutume d'acheter 3 ou 4 deniers coûta 5 et 6 sols ; avec huit sols, un croisé avait peine à se procurer la nourriture d'une seule nuit. La cavalerie tomba de 70.000 chevaux à 2.000.

Pendant la croisade de Saint-Louis, Joinville attribue à la nourriture l'épidémie de scorbut qui sévit : « Il venait cette maladie de l'armée de ce qu'en carême nous ne mangions nul poisson excepté des bourbettes. Et ces bourbettes mangeoient les gens morts, parce que ce sont poissons gloutons. »

PAGE 290

*Pain.*

En 1419, avant la prise de Paris par les Anglais : Le peu de pain qu'on voit sortir est « aussi noir et mal savouré comme pourroit faire ». La vente du « bon pain blanc, pain bourgeois et pain festiz à toute fleur » avait été interdite par décret.

PAGE 296

*Fromage.*

Le catalogue *Gloria Mundi*, de Chasseneux, renferme cet éloge du fromage de Brie et la façon dont on le consommait :

*Laudantur casei Brisixæ quæ est pars Allobrogum et Burgundixæ et iste sunt casei qui etiam a nonnullis vocantur capita*

*mortuorum seu monachorum et sunt delicatissimi et gustu suaves. Exponantur eum igno cum quodam instrumento ferreo ipso continente et sicut liquefiant superponunt crustis panis aliquabiles.*

PAGE 305

Olivier Basselin. *Le cidre* (fragments).

*Le bon sidre, en dit-on rien ?  
 Il vaut bien  
 Que quelque chose on en die.  
 Et certes qui m'en croiroit,  
 On n'auroit  
 Autre boire en Normandie.  
 Le breuvage composé  
 N'est prisé ;  
 Aussi, je laisse la bière  
 Aux Anglois et Allemans  
 Et Flamans  
 Qui ont l'âme roturière.  
 Jamais pour bon n'advoueray  
 Le poiré ;  
 C'est un nuisible beuvrage.  
 Toutefois je le permets  
 Aux valets,  
 Qui n'ont point soin du mesnage.  
 S'il y a sidre excellent,  
 Bien souvent  
 On l'aime sur tout beuvrage,  
 Tues, bon sidre orangé ;  
 (Tout songé)  
 Un bon meuble de mesnage.*

Il est vrai qu'il est loin de dédaigner le vin :

*Le vin.*

*Je ne trouve en ma médecine  
 Simple qui soit plus excellent  
 Que la noble plante de vigne  
 D'où le bon vin claiet provient  
 Il n'y a chez l'apothicaire  
 De drogue que je prise mieux*

*Que le bon vin qui me fait faire  
Le sang bon et l'esprit joyeux.*

*O bon vin, liqueur souveraine,  
Entre chez moi*

*Puisque me sers de médecine  
Quand je te boy.*

*Gentils gallants, compagnons du raisin,  
Buvons d'autant au soir et au matin.*

PAGE 308

*Vins parisiens.*

Jusqu'au XII<sup>e</sup> siècle, toute la région parisienne était couverte de vignes qui garnissaient non seulement les coteaux de Chaillot, de Montmartre, de Belleville et de Ménilmontant, mais encore les pentes de la montagne Sainte-Geneviève et quelques parcelles de la rive droite. Les principaux vignobles étant :

- Le clos Entrecherlière,  
— De la Poterie,  
— Des Arènes (rue Monge),  
— Aux Bourgeois et des Jacobins (aux environs de la rue Cujas),  
— Saint-Sulpice,  
— Saint-Etienne-des-Grès,  
— De Laas (allant de la porte de Nesles jusqu'à la rue de la Huchette, limité par les rues Serpente, Saint-André-des-Arts, des Cordeliers et de la Harpe),  
— De l'Evêque (sur l'emplacement du Collège de France),  
— De Mauvoisin et de Garlande, séparés par un sentier qui deviendra la rue Galande,  
— Bruneau, appartenant au chapitre Saint-Marcel, sur l'emplacement du théâtre de l'Odéon et du palais du Luxembourg),  
— Saint-Saphorien, Sainte-Geneviève,  
— Du Chardonay (emplacement de l'église Saint-Nicolas du Chardonnet et du palais de la Mutualité),  
— Du Roy (aux environs de Saint-Jacques-du-Haut-Pas),  
— Du Drapelet (sur l'emplacement de la Sorbonne),  
— De l'Hôpital, au faubourg Saint-Marcel (près de la rue Censier, appelée autrefois rue des Treilles),  
— Des Francs-Mureaux (au Val-de-Grâce),  
— Férou (entre les rues Férou, du Pot-de-Fer et l'impasse Férou).

Et il y avait encore des vignes rue Mouffetard, à la barrière d'Enfer, à Montrouge où une carrière, dite « la fosse Alliaume » était entièrement bordée de vignes.

Sur la rive droite, le Marais possédait :

Le Clos Margot, près de la rue Saint-Blaise, appartenant aux Théatins, et le Clos de Réglise, qui lui était voisin ; ils furent englobés dans les jardins de l'hôtel Saint-Pol, situés entre les rues Saint-Pol, du Petit-Musc et Saint-Antoine. Ils produisaient un vin qui fut qualifié d'excellent. Les vignes furent arrachées en 1555, sur l'ordre d'Henri II ; la rue Beautreillis en conserve le souvenir.

Le Clos Sainte-Catherine se trouvait sur l'emplacement de l'hôpital Saint-Antoine ;

Le Clos Saint-Lazare était au faubourg Poissonnière.

Les vignes du couvent des Bonshommes couvraient la colline de Chaillot, occupée aujourd'hui par le palais du Trocadéro ; les rues Vineuse et des Vignes rappellent ce passé vinicole. Sur la rive opposée se trouvait le Clos Nitot.

On faisait du vin à Belleville, à Charonne ; Ménilmontant possédait le Clos Guinguet et a conservé la rue des Vignoles ; le domaine de Mont-Louis, l'actuel cimetière du Père La Chaise, était couvert de vignes.

La rue de la Goutte-d'Or rappelle une vigne appartenant aux comtes de Dreux.

Toutes les communes environnantes possédaient des vignes, appartenant aux bourgeois parisiens ; on cite celles de Meudon, de Longjumeau, de Massy, de Palaiseau, de Montfermeil, parmi les plus proches.

Celles d'Argenteuil avaient une célébrité attestée par *La Bataille des Vins* d'Henri d'Andeli, et il en était de même pour celles de Suresnes. L'Hôtel-Dieu y possédait un clos, dont le vin fut donné aux malades, à partir de 1494 « au lieu des vins de Champagne et du Gatinois ».

Il reste encore actuellement une vigne sur les toits du Louvre, une autre au Palais-Bourbon, plantée par Louis-Philippe, un cep, planté par le duc de Mazarin, en 1672, autour du vieux puits de la cour de l'Institut. Jusqu'en 1919 il y avait encore une vigne à Montmartre, à l'angle des rues Lamarck et Damrémont, donnant deux pièces de vin dans les bonnes années, elle est actuellement remplacée par un garage. Au début de ce siècle, un de mes contemporains a encore bu, chez son répétiteur, rue du Mont-d'Or, aux Batignolles, du vin récolté dans

son jardin, vin qui ne lui a pas laissé le souvenir d'un nectar.

Aujourd'hui encore, on trouve, épars dans la capitale quelques pieds de vignes, reliquats des anciens clos, notamment à la cour de Rohan, au boulevard Saint-Germain, à la cure de Saint-Etienne-du-Mont, rue Mouffetard, rue Buffon, à la Halle aux Vins, avenue d'Italie, à Vaugirard, au faubourg Saint-Antoine, à la rue Laferrière, à la villa des Ternes, à Montmartre, rue Cortot et rue Sainte-Rustique, rue des Martyrs, place J.-B.-Clément. (La vigne actuelle de Montmartre, rue des Saules, exposée au nord, a été plantée en 1933 par la « Commune de Montmartre »). On trouve encore de ces ceps aberrants à Passy, rue de l'Yvette, rue Raynouard, à Auteuil, rue Poussin, villa Montmorency et, sans doute encore, en quelques autres endroits.

Les vignes parisiennes disparurent avec l'accroissement de la capitale ; le clos de Garlande fut le premier à être loti pour la construction d'immeubles, dès 1134, mais ce fut surtout au xvi<sup>e</sup> siècle que ce mouvement s'intensifia, la noblesse et les gens de robe voulant se rapprocher du Louvre et du Palais, les vignobles firent place aux hôtels. Vers 1540, les administrateurs de Saint-Germain-des-Prés trouvèrent plus avantageux de vendre l'îlot de l'Escorcherie (entre les rues de Beaune, de Verneuil et des Saint-Pères actuelles), plutôt que de le louer à des vigneron.

#### PAGE 312

Avant-dernière ligne : lire Philippe le Hardi au lieu de Philippe le Bon.

#### PAGE 310

##### *La Bataille des Vins, d'Henri d'Andeli.*

Philippe-Auguste était, à en croire la chronique, un grand amateur de vin, aussi fut-il choisi comme héros de la *Bataille des vins*, fabliau d'Henri d'Andeli, son contemporain :

Veillez oïr, dit-il, une grande aventure qui arriva l'autre jour sur la table du bon roi Philippe-Auguste, qui mouillait volontiers son gosier de vin blanc et buvait sans avoir soif. Ce roi courtois et sage manda à tous ses messagers d'aller lui chercher les meilleurs vins de la terre :

*Li roi qui est courtois et sage,  
Manda a trestoz ses messagers  
Qu'il allaissent le meillor querre*



Qu'il trouvaissent en nule terre.  
 Premiers manda le vin de Cypre,  
 Qui n'était pas cervoise d'Ypre ;  
 Vin d'Aussai (1) et de la Moselle  
 Vin d'Aunis et de la Rochelle,  
 De Saintes et de Taillebore (2)  
 De Melans (3) et de Trenebore (4)  
 Vin de Parme, vin de Plaisance,  
 Vin d'Espagne, vin de Provence,  
 De Montpellier et de Narbonne,  
 De Béziers et de Carcassonne,  
 De Mossac, de Saint-Mélyon (5)  
 Vin d'Orchise et de Saint-Yon (6)  
 Vin d'Orléans et vin de Jargeuil (7)  
 Vin de Meulant, vin d'Argentueil,  
 Vin de Soissons, vin d'Auviler,  
 Vin d'Epernai, le bacheler  
 Vin de Sézanne et de Sannois  
 Vin d'Anjou et de Gastinois,  
 Vin d'Issoudun et de Chastel-Raoul (8)  
 Vin de Trie-le-Bardoul, (9)  
 Vin de Nevers, vin de Sancerre,  
 Vin de Verdelet, vin d'Auxerre, (10)  
 De Tonnerre et de Flavigny,  
 De Saint-Porchain, de Savigny,  
 Vin de Chablis et de Beaune  
 Un vin qui n'est pas trop jaune  
 Plus est vert que corne de buef  
 Toz les autres ne prise un oef ;  
 Trestuis vindrent en un convoi  
 Sur la table devant le roi.

- 
- (1) d'Alsace  
 (2) Taillebourg (Charente-Maritime).  
 (3) Meylan (Isère).  
 (4) ???  
 (5) Moissac, Saint-Emilion.  
 (6) Orchies, (Nord ?). Saint-Yon (Seine-et-Oise).  
 (7) Jargeau (Loiret).  
 (8) Châteauroux.  
 (9) Tril-le-Bardou (Seine-et-Marne).  
 (10) Verdélais (Gironde) ?

Tous ces vins aspirent à l'honneur d'abreuver le roi de France ; le chapelain de Sa Majesté, qui était un prêtre anglais, prend son étole et commence par excommunier les vins de Beauvais, de Châlons et d'Etampes, sous prétexte que

*A grant honte et à grant vergoigne  
Cil trois vins amainent la roigne.*

Exécution qui causa un tel effroi aux vins du Mans et de Tours qu'ils se tournèrent et s'enfuirent ; même accident arriva aux vins d'Argence, de Rennes et de Chamblis-en-Vexin :

*Car si les prestre les veist  
Je crois bien qu'il les occeist.*

Le vin d'Argenteuil parle le premier et prétend l'emporter sur tous ses rivaux, mais le vin de Pierrefitte lui conteste cette place, allant jusqu'à le traiter de « fils de p... » et appelle en témoignage ses voisins, les vins de Marli, de Dueil (Deuil) et de Montmorency ; Argenteuil veut cependant être reconnu supérieur aux crus d'Auxerre, de Soissons et de Vermandois.

Les vins d'Hautvillers allèguent qu'ils ôtent la goutte des reins ; ceux d'Alsace et de la Moselle se vantent d'abreuver les gosiers des Allemands, tandis que le vin de La Rochelle désaltère les Flamands, les Bretons, les Anglais, les Ecossais, les Irlandais et même les Danois.

Comparaissent ensuite le bon vin blanc du Poitou, les vins de Saint-Jean-d'Angély, d'Angoulême, de Bordeaux, de Saintes, de Chancy, de Montrichard, de Laçoy, de Châteauroux, de Béthisy, d'Issoudun, de Saint-Brieuc, de Montmorillon, réclamant chacun la primauté :

*Se vins eussent pieds et mains  
Je sais bien qu'ils s'entretuaiseent.*

Le roi restait fort irrésolu, son chapelain voulut l'aider, après ses premières dégustations, il jeta une chandelle à terre et, reniant la boisson de sa patrie, excommunia (ce devait être une habitude chez lui !) la cervoise et toute boisson faite en Angleterre, en Flandre et par delà l'Oise, mais il continue ses dégustations, si bien qu'on fut obligé de l'emporter et qu'il resta trois jours et trois nuits à dormir.

Le roi, resté seul et après avoir sans doute dégusté avec plus de prudence, distribua les récompenses : le vin de Chypre fut désigné comme pape et celui d'Aquilat comme cardinal-légit.

Henri d'Andeli n'indique pas les rangs assignés aux vins de France ; il se borne à dire que Philippe-Auguste nomma parmi eux trois rois, cinq comtes et douze pairs, souhaitant à chacun d'avoir ces douze pairs à sa table. Mais, fût-on privé de cette consolation, ce ne serait tout de même pas un motif pour aller se pendre. « Buvons le vin que Dieu nous donne, couchons-nous le soir auprès de notre vieille et vivons contents. »

L'intérêt de ce fabliau réside dans cette énumération des vins alors en honneur ; nous voyons que les vins de l'Ile-de-France et du Vexin jouissent d'une réputation qu'ils ont bien perdue ; le vin de Suresnes n'est pas nommé, pas plus que celui de Chanteloup ; l'Argenteuil, sans prétendre à la primauté, mérite encore un rang honorable parmi les « vins de pays » ; mais il y en a si peu ! Quant à Montmorency, Deuil, Marly-en-France, Pierrefitte, Soissons, Meulan et Saint-Yon, ces communes ont cessé depuis longtemps d'être vinicoles.

PAGE 312

*Ordonnance de Philippe le Hardy (1395)*

Reçue avons la complainte de plusieurs bourgeois et habitants de nos bonnes villes de Beaune, Dijon, Chalon et du pays d'environ, contenant en effet que comme d'ancienneté aux vignobles desdits lieux et pays d'environ accoutumé à croître et venir, *les meilleurs et plus délicieux et convenables* vins du royaume de France pour le nourrissement et sustentation de créature humaine ; et que par bonté d'iceux, notre Saint Père le Pape, Mons. le Roy et plusieurs autres seigneurs, tant gens d'église, comme nobles et autres, aient en accoutume par excellence de faire faire leurs provisions des vins crus auxdits lieux et vignobles ; et que ceux qui ont accoutumé user desdits vins aient été pour ce refortifiés et aient fait moult grand prix et pour plus grand honneur. Et pour ce les maîtres des garnisons desdits seigneurs et autres, marchands de divers pays et de diverses régions aient eu au temps passé fréquenté notre dit pays de Bourgogne et aient apporté, les aucuns grand nombre de pécune, les autres grand quantité de denrées qui ont demeuré en notre pays pour l'usage de notre peuple, dont iceluy notre pays entre les autres a été audit temps passé moult conforté et soutenu, aidé de leurs nécessités et plusieurs autres grands prouffits ; néanmoins, depuis peu de temps en ça, plusieurs de nos sujets desdits lieux et pays et autres convoiteux d'avoir grand quantité de vins,

cauteleusement entre les bonnes vignes desdits lieux où l'on fait croître le bon vin, et autres lieux d'environ, comme en courtils, près et terres arables, ont planté vignes d'un très mauvais et déloyaud plant nommé gaamez, duquel mauvais plant vient une très grande abondance de vin, et pour la plus grande quantité desdits mauvais vins ont laissé ruine et désert les bonnes places où l'on fait venir et croître le bon vin. Et lequel vin de gaamez est de telle nature qu'il est moult nuisible à créature humaine, mêmelement que plusieurs qui au temps passé en ont usé, ont été infectés de grièves maladies, si comme entendu avons ; car ledit vin qui est issu et fait dudit plant, de sadite nature est plein de très grand et horrible amertume, et devient tout puant.

Et aussi sont aucuns de notre dit pays qui, pour convoitise d'avoir du vin, ont mis et accoutumé faire mettre et porter en leurs vignes de bon plant, fientes de vaches, brebis, chevaux et d'autres bêtes, cornes de bêtes, raclures de lanternes et autres fients et ordures, pour laquelle cause les vins procréés et provenus ès dites vignes, dedans peu de temps ont été et sont devenus jaunes, gras, et en tel état que aucune créature humaine n'en a pu ni encore pourrait convenablement user sans péril de sa personne.

Pour lesquelles causes, lesdits maîtres des garnisons desdits Seigneurs, marchands et autres, ont déloigné et délaissé, déloignent et délaissent notre dit pays, et nosdits sujets sont moult grandement dommagés et appauvris, et encore sont en voie de le plus être, si pourvu par nous n'y est pas de remède.

Faisons commandement solennellement à tous ceux qui sont les dits plants de vignes du dit gaamez que iceux coupent et fassent couper en quelque part qu'ils soient en notre pays, dedans un mois, à peine de soixante sous tournoiz pour chacune ouvrée desdites vignes ou plants dudit mauvais plant.

Et défendons à tous que d'ores en avant aucuns ne soient si hardis de mener ou faire mener, charroyer, porter ou mettre par quelque voie que ce soit en leurs dites vignes ou autres, tels fients ou autres graisses et ordures, à peine de perdre à nous appliquer les bêtes et charrois qui ainsi charroieront lesdits fients et ordures.

Et nous mandons à tous nos sujets que à vous et à vos députés en ce faisant à chacun d'eux obéissent diligemment.

Donné à Dijon, le dernier jour de juillet, l'an de grâce mil trois cent quatre-vingt-quinze. »

Ainsi signé LE NAIN (*Archives de la ville de Dijon*).

PAGE 313

*Vins épicés*

*Le claré* se fabriquait en faisant infuser pendant quelques jours, dans du vin édulcoré au miel, un sachet renfermant des épices en poudre « comme on fait la lessive » ; pour les *vins piments* on se contentait de mettre les aromates directement dans le vin qu'on filtrait ensuite. *L'hypocras* était à base de vin blanc ou rouge ; Taillevent en donne la recette suivante : « Pour faire une pinte d'hypocras, il faut trois tréseaux synanome fine et parés, un tréseau de mesche (macis ?) ou deux qui veult, demy tréseau de girofle et graine (de paradis), de sucre fin six onces, et mettez en pouldre, et le fault mettre en ung couleur (une chausse) avec le vin, et le pot dessoubz et le passé tant qu'il soit coulé, et tant plus est passé et mieux vault, mais qu'il ne soit esventé. »

Voici une autre recette, d'Arnaud de Villeneuve : « Prenez cubèbes, cloux de girofles, noix muscades, raisins secs, de chacun trois onces, enveloppez le tout dans un linge, faites-le bouillir dans trois livres de bon vin jusqu'à ce qu'elles soient réduites à deux ; ajoutez du sucre. »

Le même auteur nous donne une recette de *nectar*, épicé de cannelle, gingembre, graine de paradis, clous de girofle, de chacun deux onces, le tout infusé dans un setier de vin grec, à défaut, d'excellent vin, puis ajouter du sucre.

PAGE 316.

*Une réclame de tavernier* (in *Le jeu de Saint-Nicolas*, par Jean Botel, d'Arras, cité par M. Alban Aribaut, *Les Compères de Grand-gousier*) :

Vends vin aforé (récemment mis en perce) de nouvel  
A plein lot (mesure d'Artois et de Picardie contenant 4 pintes)

et à plein tonel

Sage, buvant, plein et gros,

Rampant comme écureuil en bos

Sans nul moré (goût) de pourry ni d'aigre,

Sur lie court et sec et maigre

Cler comme larme de pecheour

Croupant (glissant) sur langue a léchéour (gourmet)

— Autres gens n'en doivent goûter ! —

Vois com il mangie s'écume

Et saut, et étincelle, et frit (pétille)

Tiens-le sur la langue un petit,

Si sentiras ja outre vin (un fameux vin).

## PAGE 324

Quelques recettes culinaires, d'après *Les enseignemens qui enseignent, Le Ménagier de Paris* et le *Viandier* de Taillevent :

*Anguille en pasté.* — « Pouldre d'espices aux auls blancs et aucune fois en potaige ; ou prenez saffran, pouldre fine et vert jus en la façon et des groseilles. »

*Anguille renversée.* — « Prenez une grosse anguille et l'esteuvez, puis la fendez par le dos au long de l'aresté et d'un costé et d'autre, en telle maniere que vous ostiez d'une part l'aresté, queue et teste tout ensemble, puis lavez et ployez icelle à l'envers, c'est assavoir la char par dehors et soit liée loing à loing ; et la mettez cuire en vin vermeil, puis la traiez et coupez le fil a un coustel ou forcettes et mettez refroidier sur une touaille, puis aiez gingembre, canelle, clo de girofle, fleur de canelle, nois muguettes et mettez d'une part, puis aiez pain brûlé et broiez très bien ne soit point coulé, mais deffaites du vin où l'anguille aura cuit et boutez tout en une paëlle de fer, et y mettez du vertjus, du vin et du vin aigre, et gettez sur l'anguille. »

*Arboulastre.* — L'auteur du *Ménagier de Paris* désigne sous ce nom une tarte au fromage, cuite dans une poêle, qu'il fait gratiner en lui superposant une autre poêle remplie de charbons ardents.

*Brouet d'Alemaigne.* — « Prenez vostre chair et la despeciez et la mettez souffrire en sain de lart, et de l'ongnon menu missié, puis affinez amandes grant foyson, et destrempez de vin et de boullon de beuf, puis faictes boullir avec vostre grain, puis affinez canelle, gingembre, girofle, grainne de paradis, noiz muguettes, bien peu de saffran ; et soit sur le jaune et lyant, deffait de verjus. »

*Brouet gorgié.* — « Prenès tel grain volaille que vous voudrez, et la despeciez, et prenès persil effeuillé et ongnons menus missés, et mettès souffrir en sain de lart, puis prenès des foyes et pain hallé, et deffaites de vin et de boullon de beuf et faictes bien boullir tout ensemble ; puis affinès gingembre, saffran, deffaites de vertjus et que vostre boullon soit blanc brun et lyant comme une sorryngue. »

*Crespines.* — « Couvient de battre moyeulx et aubuns d'œufz et de la fleur parmy, et qu'elle soit un petit plus troussant (que la pâte soit un peu plus consistante) que celle des grandes crespes, et qu'on ait petit feu tant que le feu soit chault et avoir son escuelle de boys percée au fons, et y mettre la paste, et puis quant tout est prest, couler et faire une manière de petite boucle

ou plus grande et, au travers de la boucle une manière de rangillon (ardillon) de paste mesmes, et laissier cuire ou sain tant qu'ils soient rondelettes. »

*Chaudumel au bescuit.* — « Rotissiez vostre poisson, puis prenez pain, purée de pois ou eaue boullie, vin, verjus, gingembre, et saffran, coulez et faites boullir, puis gectez sur vostre grain et, qui veult, ung bien pou de vinaigre ; et soit jaunet. »

*Cretonnée d'Espagne.* — « Prenès veau ou poulaille mys par pièces, et cuyssès le grain et frisès au lart ou sain doulx du quel vous pourrès finer ; prenès amandes et les coullès et en faictes du lait comme lait d'amandes, et prenès persil et marjolayne, se en povez trouver, et en faicte a foyson entregettès, coulès avec la verdure, et quant le lait bouldra, vous le lierès comme une lieure d'eufz. Et mettès gingembre et menues espices batues, et deffaites de vert jus et de vin blanc, et, quant vostre potaige sera prest et lyé, vous le mettrès en ung pot, et, quant viendra au dresser es platz, prenès des eufs, qu'ils soient cuitz et qu'ils soient durs, et les plumerès et fendrès par le meilleu, et puis les friserès avec sain ; quant le boullon sera dedens vos platz et mettès voz eufz dessus, ou des tostées dorées, se voulès ; elles y seront belles. »

*Daulphins de cresse.* — Crème frite, découpée en forme de fleurs de lys.

*Dodine rouge.* — « Prends du pain blanc et le fais rostir bien roux sur le gril et le mets tremper en fort vin vermeil, puis faits frire des oignons par rouelles en saing de lard, et passe ton pain par l'estamine, puis pour espices, canelle, muscade, clou de girofle et sucre et un peu de sel, et fais le tout boullir ensemble avec la gresse du canard, et quand il sera cuit, jette sur ton canard ou oiseau de rivière. »

Il y avait aussi une dodine de lait et une dodine de verjus.

*Doreuses.* — Entremez pour jour de feste ou pour convy (festin) de princes aux trois jours masles de la sepmaine comme dimanche, mardi et le jeudi. Pour farsiz et pommeaulx (boulettes) convient pour les pommeaulx de la chair de porc crue, il ne peut challoir quelle, dont les poules soient farcies ; et convient après que la poulaille est tué, rompre un pou de peau de la teste, et avoir un tuyau de plume, et souffler dedans tant qu'elle soit bien plaine de vent, et puis les eschauder, et, après les fendre par dessoubz le ventre et les escorchier et mettre le charcois d'un costé.

« Et convient pour faire la farce pour farcir la poulaille, du blanc du lart hachié avec la chair, et fault des œufz, de bonne

poudre fine, du pignolet et du roisin de Corinde et en farcir la peau de la poulaille et ne l'emplir pas trop qu'elle ne criève, puis la recoudre ; et convient la boullir en une paelle sur le feu, et ne fault guaire laisser cuire et puis la brochiez en broches gresles, et quant les pommeaulx seront bien faicts, les convient mettre cuire avec ladite poulaille, et les tirer quant ils seront durciz, et avoir les broches des pommeaulx plus gresles de la moitié ou plus que celles de la poulaille. Et, après, fault avoir de la paste batue en œufz tellement qu'elle se puisse tenir sur la paelle, et, quant la poulaille et les pommeaulx seront presque cuitz, les oster et mettre sur sa paste, et prendre de la paste a une cuiller nette, en remuant tousjours ; et mettre par dessus la poulaille et ses pommeaulx, tant qu'ils en soient dorez, et les faire par ii ou iii fois tant qu'ils en soient bien couvertz, et fault prendre du feul d'or ou d'argent et les envelopper, et fault avoir un petit d'aubun d'œuf et les arrouser affin que le feuil tiengne mieulx. »

*Fèves frasées.* — « Mettès les fèves tremper au soir, et en ostès les noires, et les mettès boullir en eaue de rivièrre ou de fontaine, et quant seront a demy cuictes, purès les et les assemblès de boullon et y mettès du lart pour leur donner goust. Et quant seront achevées de cuyre, mettès les en une paelle refroidir, et les passès par l'estamine et après les remettès boullir en en ung pot. Et pois coulès semblablement. »

*Froide sauge.* — « Prenès poussins fendus par le doulx et menus droitz de poulaille (c'est jusiers et foyes), tranchès les menus droitz de poulaille quand ilz seront cuitz et appareillès, tranchès les au long, et les dressès en platz ou escuelles, et la sauce qui appartient ; il fault comme sauce vert, et n'y a difference sinon qu'il y a de sauge, et, au dressès, mettès œufz fort cuitz sur les platz par moytiers.

*Gravé d'alouettes.* — « Prenès alouètes et les faictes refaire, souffrire et mettès veau en pot avec, pour en avoir le brouet meilleur, prenès du pain et halès et le mettès tremper en boullon de beuf, et tremper des foyes avec le pain pour passer ; et, quant sera passé, vous mettrès tout ensemble dedans le pot et canelle et gingembre et menues espices, deffaites de vert jus. »

*Lait lardé.* — « Prenès du lait et le boullès sur le feu, et prenès des eufz et les batès très bien, et mettès du gingembre blanc et debatès avec vos eufz, et ung peu de saffran pour lui donner couleur, et prenès du lart gras et le trancès bien menu et le faictes cuyre en ung pot ou en paelle et le purès qu'il n'y ait point d'eaue et le jectès avec les eufz et avec le lait tout ensemble,



et gouthès de sel, quant vous aurès mis tout ensemble et il sera boullu, vous le mettrès en nappe ou en touaille, et le lierès, et le mettrès en presse le plus que vous pourrès, et quant il sera pressé une nuyt entière vous le frisès en sain de lart ou en sain doulx. »

*Lamproie à la boe.* — En sauce épaisse comme de la boue.

*Luz en galentine.* — « Si vos volès fère galentine a luis prenès poivre e canèle e gingembre e breès tout ensemble e destrempez de fort vin aigre, e cuisez vostre pesson et e mettès dedens. »

*Morterele.* — « Il convient a ce la chair de faisant ou de perdris ou de chapons ou de fraises de chevreau et de cuysses de chevreau et de toutes ces quatre choses, et mettre boullir, et prendre de leur boullon, et hacherès la chair le plus menu que vous pourrès, et mettès en ung pot et faictes boullir avec ; et quant il sera sur le fait d'estre cuyt, prenès de la mie de pain pour mettre avec le boullon, et meslès ung bien peu de fromage et qui soit bon et fin, et le mincès le plus menu que vous pourrès, et mettès ou pot, et prenès espices, gingembre blanc batu deffait de vert jus et non guères, et des œufz entrejectés, et les lierès en vostre morterele, quant tout sera cuyt et le osterès du feu. »

*Pipefarces.* — Convient avoir du bon fromage de gain par grosses lesches comme le doy, et les envelopper en la paste des petites crespes, et puis les bouter en son sain chault, et les garder d'ardoir, et quant ilz sont seiches et jaunettes, les drécier et les crespes avec.

*Porée.* — « Pour faire porée soit houboulye en eaue boullant et puis la mettès sur un ays, et hachès menu, et purès fort entre vos mains et puis broiès au mortier ; et après l'assemblès au boullon de beuf ou d'aultre chair, ou, en deffaut dudit boullon, soit fondu lart et assemblès avec le sain de lart et de l'eaue chaude ; à jour de poisson, avec beurre et purée de poys.

*Poudre du Duc.* — Sucre en poudre mélangé de cannelle.

*Riz engoulé.* — « Eslisez bien le ris et le lavez très bien en eaue chaude et le mettez essayer contre le feu et mettez cuire en lait de vache fremiant, puis du saffran et du gras de boullon de beuf. »

*Rosé de chair.* — « Prenez amandes sans peler et broiez très bien, puis prenez boullon de beuf, vin et verjus et deffaites vos amandes et coulez par l'estamine, puis prenez vostre grain, c'est assavoir poictrine de veau et poulaille entière ou par quartiers qui soient cuitz ensemble avec un trumeau de beuf ou aultre bon endroit, puis faire son grain en sain de lart, tant qu'il soit rousset, puis prenez synamone fine, non guayres, gingembre de mes-

che blanc, et de menues especes comme graine de paradiz, girofle et poivre long. Et pour donner couleur convient avoir tournesot et orcanet, il est l'orcanet aussi duisable comme le tournesot, et le convient mettre dans ung peu d'eaue chaude plus que tyède iii ou iiii heures, et, après le convient gester en ung potz et le remuer très bien, après une sondit potaige aura boullu, et le mouvoir très bien tant qu'il ait couleur semblable a couleur de rosée. »

*Sauce cameline.* — (Ainsi nommée à cause de sa couleur brune rappelant le pelage du chameau.) — « Prenès canelle, gingembre et grant foyson de girofle, grainne de paradiz, poivre long qui veult, puis coulès pain trempé en vin aigre et passès et sallès bien à point. »

*Salemme.* — « Soient pris brochès, carpes et autres poissons qui y appartient et le faites escaler et le frire, et broiès amandes a toute l'escorce, deffaites de purée de poys, et puis prenès semblablement especes comme au brouet d'Alemagne et les deffaites de vert jus, et faites bouillir vostre boullon et mettès a part tant qu'il soit temps de dresser. »

*Soringue.* — « Eschaudès ou escorchès l'anguille, puis coupès par tronçons, et missiès ongnons par rouelles et persil effueillé, et mettès tout souffrire en huile, puis prenès pain halé, purée de poys ou eaue boullie et du vin plain, coullès et mettès avec !boullir, puis prenès canelle, gingembre, girofle, grainne de paradiz et saffran pour lui donner couleur, et deffaictes de vert jus, et mettès avec, et savourès de vinaigre. »

*Souffrire.* — « L'on dit souffrire pour ce que c'est en un pot, si c'estoit en une paelle on diroit frire. » (*Le Ménagier de Paris.*)

*Venoison à soupes.* — « Prenès la venoison despecée par belles pièces et honnestes, et faites boullir, et chascun son lardon, et faites boullir en ung pot avecques du boullon de beuf, qui en pourra finer, ou de son boullon mesmes, et mettès du vin vermeil, du mylleur que vous pourrès finer, et les especes, clou et grainne et les broiès et destrempès de vert jus et d'ung pou de vin aigre ; et mettès boullir tout ensemble et boutès du sel ainsi qu'il appartient. »

(L'auteur de la recette néglige de parler des « soupes », terme qui désignait les tranches de pain dont on garnissait le plat. On lit, dans une chronique : « Jeanne d'Arc fict seulement mettre du vin dans une tasse d'argent, où elle mist la moitié d'eau et 5 ou 6 soupes dedans, qu'elle mangea et ne print autre autre chose. »)

La *soupe dorée* de Taillevent répond sensiblement à ce que nous appelons du pain perdu.

*Vinaigrete.* — « Prenez la menue haste de porc, et mettez rostir et ne laissez mie trop cuyre, puis la descoupez et ongnons par rouelles et mettez souffrire en son saing ou en autre dedans un pot sur le charbon et hochez le pot bien souvent, et, quant il sera bien souffrit, si y mettez boullon de beuf et du vin et mettez boullir sur vostre viande, puis affinez grainne de paradiz et ung pou de saffran et deffaictes de vinaigre, et mettez boullir tout ensemble, et se doit lyer de luy mesme et estre brunet. »

Ces recettes manquent en général de clarté ; elles s'adressaient à des gens du métier, qui les comprenaient à demi-mot.

Le terme de *grain* qui revient souvent dans ces formules se rapporte à la partie solide d'un mets composé d'un solide et de liquide.

Le *verjus* tenait une grande place en cuisine (l'Hôtel-Dieu en consommait encore 40 muids par an, en 1660). A l'origine, il n'était qu'un jus d'herbes acides, comme l'oseille ; il fut remplacé par le jus de citron ou d'orange, auquel on donnait le nom d'*ai-gret* ; le verjus de raisins (verts et salés) est une invention du xvi<sup>e</sup> siècle, pour remplacer les citrons, trop chers.

On faisait aussi un verjus de pommes.

Il était, le plus souvent, de fabrication domestique, mais se vendait chez les vinaigriers ; sous Charles IX (en 1567) les bourgeois de Paris furent autorisés à vendre verjus et vinaigre à pot.

PAGE 334

*Lois somptuaires.* — Plusieurs souverains édictèrent des lois pour réfréner le luxe de la table.. et pour se procurer de l'or et de l'argent. En 1294, Philippe de Valois interdisit l'usage de vaisselle d'or ou d'argent à ceux qui n'avaient pas 6.000 livres tournois de revenus (environ 600.000 francs or) et enjoignit à ceux qui n'étaient pas dans cette condition de porter leur argenterie à la Monnaie ; en 1302, le même souverain ordonna à tous ses sujets de porter la moitié de leur vaisselle précieuse à la fonte ; en 1310, il fit défense aux orfèvres d'en fabriquer et tous ceux qui en possédaient encore durent lui en remettre le dixième. Charles IV, le Bel, interdisit toute pièce d'argenterie pesant plus d'un marc. Toutes ces ordonnances furent souvent renouvelées, ce qui prouve leur peu d'efficacité.

PAGE 336

*Origine du nom des repas*

A l'origine, les repas conservèrent leurs noms latins de *jentaculum*, *prandium* et *cœna* ; le clergé voulut effacer ces souvenirs païens et, dans les monastères, d'où partit cette réforme, le premier repas du matin, suivant le jeûne imposé au prêtre avant d'officier, reçut le nom de *disdejunare*, d'où le terme de déjeuner dérive sans conteste ; l'accord est moins unanime pour le terme de dîner ; l'étymologie la plus vraisemblable, proposée par Henri Estienne, le fait dériver du grec *deipnon* ; d'autres prétendent qu'il viendrait de *decimheure*, parce qu'il se prenait alors à 10 heures du matin (ce qui serait la quatrième heure d'après la notation romaine) ou encore de *dignerium*, par allusion à la prière *Dignare Dominum* qu'on disait au début de ce repas. Le terme de souper dériverait de *subvesperas*, ce repas étant pris le soir, après les vêpres.

PAGE 338

*Repas, usages de table*, d'après quelques fabliaux et romans de chevalerie.

*Le Roman de Trubert* (par Doin de Lavesne) :

*En leur a le mangié porté  
Largement et a grant foison  
Premier grues, après poons  
Et puis malarz et puis chapons,  
Perdrix, ploviers et esturjons  
Et puis leur aporte pastez ;  
Jamès tan de mès verrez,  
Com ils orent icelle nuit.*

Les chevaliers de Charlemagne, en pèlerinage, sont reçus par le roi Hugues :

*Nul rien quil demandent ne lor fut deveet  
Assez orent veneison de cerf et de sangler  
Et ont grues et gentes et poons empevez  
A espadant lor portent le vin et le claret*

Floire et Blanchefort :

*De boire, mangier ont a foison,  
Et volilles et venison ;  
Lardés de cerf et de sangler*

*On a mangies sans refuses.  
Grues et gantes et hairons,  
Pertis, bistardes et plongeons  
Tout en orent a remanant.*

Dans un autre repas :

*Grues et gantes et hairons,  
Bistardes, cisnes et paons,  
Niules, oublees, gibeles,  
Et paste de vis oiselés  
Et quant il on pastes brisoient  
Li oiselet partout voloient.*

La Continuation de *Perceval* (par Gerbert de Montreuil) :

*Viandes ont saines et netes  
Ploviens et partris et anetes  
Qui ont eu de le rimee  
Et conis norris en ramee  
Tenres qui ont cras li rognon  
Et si orent a grant foison  
Poisson de mer et d'iau dolce.*

Un repas maigre :

*Li mangiers fu plaisans et nes  
De bons poissons noveaz et fres  
Lamproie orent et saumons ;  
Brars et mulés et estorgons  
Et bon lus socis a planté  
A un chaut poivre geroflé  
Qui fut destrempés a canele  
Si ot chascuns doble esquele  
Bons vins orent et clairs et sains.*

#### *Repas de noces*

Le roman d'Athis et Prophlias :

*N'a meniere di venison  
Ancor fust ele fors saison  
Chevrel, ne dain, ne sangler  
N'autre que l'en seüst nomer  
Don n'i eüst a tel planté*

*Con se fust por neant doé  
 De char de porc et de moton,  
 De bone vache de seison  
 I avoit si largement  
 Con se fust prise por neant  
 Il n'i defaut nule menière  
 D'oiseil de bois ne de rivière  
 Tens cent i poissiez trover  
 N'en seüssiez les noms nomer :  
 Et des poissons pleinesement  
 Pot en servir tête la gent,  
 De lus, d'aloses, de saumons,  
 De lamproies et d'esturjons.  
 Aportent char et venison  
 Et volatile et puis poisson  
 De mout biaux hastes, de lardez  
 De roissolles et de pastez  
 Servent par tot a tel planté.*

*Fabliau du Prestre et du Chevalier, par Miton d'Amiens. —  
 Le prêtre offre un repas au chevalier :*

*Et devant tous les autres mes  
 Fu premiers li pain et li vin  
 La char de porc et li connins  
 Aporte on, pour deux mes faire ;  
 Celle viande doit bien plaire  
 Après orent oisiaux nouviaux  
 Puis fu aportés li gastiaus  
 Et li capon furent au poivre  
 Et li poisson a le fort poivre  
 Et les pastes a deerains  
 Fait apporter li capelain  
 Por ce qu'il erent biel et chier...  
 Puis dame Avinée (servante maîtresse du prêtre) :  
 Aporte nois et autres fruits  
 Et kanièle si com je cint  
 Et gingembre et ricolisse  
 Mainte bonne herbe et mainte espisse  
 Lors aporta dame Avinée...  
 Et burent vin vermeil et blanc  
 Clair comme larme, et pur, et franc  
 Assis et as grans alénées.*

PAGE 338

*Le dit des trois dames de Paris*, par Watriquet de Couvin (près de Namur), 1321 :

Le jour des rois de Cologne, au matin, avant la grand'messe, Marque, femme d'Adam de Gonesse et sa nièce Marsie disent qu'elles veulent aller à tripe, en acheter pour deux deniers, mais elles se rendent à la taverne d'un nouveau tavernier, Perron du Terne, quand elles rencontrent Tifaigne, la coiffière, qui leur dit connaître un endroit où il y a du très bon vin de rivière, où personne ne les saura et où l'hôte leur fera crédit jusqu'à dix sous chacune. Elles vont à la taverne des Maillez (rue des Noiers). Quinze sous sont dépensés en un clin d'œil, mais Marque demande une oie grasse et une pleine écuelle d'aulx.

*Lors commença Marque à suer  
Et boire à grande hanapées  
En poi d'heures erent eschapées  
III chopines parmi sa gorge,  
« Dame, foi que je doi Saint Jorge,  
Dist Maroclippe, sa commère,  
Cis vin me fait la bouche amère ;  
Je veul avoir de la garnache  
Se vendre devoie ma vache  
S'en aurai ja au mains plain pot,  
Druin hucha quanqu'elle pot  
Et lui dist : Va nous apoter  
Pour nos testes reconforter  
De la garnache III chopines  
Et de tout revenu ne fines  
S'apote gaufres et oublies  
Fromages et amandes pelées,  
Piores, espices et des nois,  
Tant pour florins et gros tornois  
Que nous en aions à planté.*

Mais, après avoir bu 9 petits pots (*pochonez*), qu'elles trouvent trop petits, elles demandent encore 3 quartes.

*— Cil est mieuldres que d'Ervois  
Ne que vin de saint Mélion  
Elles ont la gorge glouté.*

A minuit elles boivent encore et, pour gage, laissent leurs vêtements : pelice et cote.

Druin Baillet, qui les suit, les dépouille du reste : cottes, plisçons et chemise, chaussures, bourse et courroie, pendant qu'elles chantent :

« *Amour au vireli m'en vais.* »

Et les laisse toutes nues, gisant comme des pourceaux. Au jour, on les reconnaît, on prévient les maris qui les croyaient en pèlerinage. Ils les considèrent comme mortes, si bien qu'on les enterre aux « Innocents » :

*L'une sur l'autre, toutes vives,  
Hors leur saillait par les gencives  
Les vins, et par tous les conduits...*

Elles se réveillent à minuit, en plein charnier, se dégagent de la terre et, tout en trébuchant, appellent :

*A Druin, Druin, ou en allez ?  
Aporte III harens salez  
Et un pot de vin, du plus fort  
Pour faire à nos testes confort...*

Toutes couvertes de terre et de vers, elles continuent à réclamer du vin, finalement :

*Ainsi sont relevées toutes  
Dessivres, folles et estoutes  
S'en va chacune à son refuit  
Et chacun de paour s'enfuit  
Qui cuident ce serent maufrez.*

(Manuscrit de l' Arsenal, ms. 3525.)

PAGE 338

### *Menus du XIII<sup>e</sup> siècle*

Repas de chasse de l'empereur Conrad II, d'après Guillaume de Blois (vers 1212).

Après un déjeuner composé de pâté de chevreau, de fromage gras de la rivière de Clermont et de vin de la Moselle, on se met à table après none (15 h.). Les chasseurs se mettent tous du même côté, car ils ont plus d'appétit que les autres convives ; ils engloutissent un bœuf à l'ail et au verjus, des mortreux (souples épaisses au pain et au lait), des oisons, la venaison de leur chasse et boivent à leur soif « non pas de ce rouge vin qu'on prend avec les roties ».



Dans un autre repas, l'auteur énumère des sangliers, des cerfs, des ours, des grues, inévitablement accompagnées des gantes (oies sauvages), des paons et une purée de mouton qui, dit-il, est de saison en mai.

Aux noces d'Archambault de Bourbon, d'après Flamenca (vers 1224), on sert : outardes, perdrix, cygnes, canards, poules, chapons, paons, oies, lapins, lièvres, chevreuils, sangliers, cerfs, ours, etc., et, comme légumes, des cives et de la bouillie d'avoine. Les épices sont abondantes : poivre, girofle, macis, zédoaire, encens, cannelle qu'on brûle à pleins chaudrons dans les carrefours ; « cela sentait aussi bon qu'à Montpellier, quand les épiciers pilent leurs drogues vers Noël. »

D'un ordre différent est le repas que le sire du Fayel fit manger à sa femme (*Le châtelain de Coucy*, vers 1285) :

Le sire du Fayel ordonne à son cuisinier d'apprêter pour souper un coulis de gélines et de chapons et un autre, de même apparence « avec ce cœur, que tu serviras à Madame seulement. » La dame s'en régale :

*Et dist : « Pourquoi et comment  
N'en atorne nos queux souvent ?  
— Dame, n'aiez nule merveille  
S'elle est bonne, que sa pareille  
Ne poroit on mie trouver...  
Car en ce mès mangeastes  
Le cuer quel mout les mieux aimastes,  
C'est du châtelain de Coucy  
Dont on vous servit ore cy  
Vous l'aimastes en son vivant  
Et pour un poy moi revanger  
Vous ai ge fait son cuer manger... »*

#### *Un menu de Saint-Louis au Palais (1248).*

Le repas débute par des cerises, puis des fèves fraîches, écosées, cuites au lait. Ensuite un pâté d'anguilles, riz au lait, avec amandes et cannelle, puis des anguilles frites avec une sauce verte, tartes, gâteaux et fruits (Funck-Brentano).

Saint Thomas d'Aquin, invité par saint Louis, dévora toute la lamproie préparée pour la table, sans dire un mot, tellement il était absorbé par les préoccupations que lui donnaient sa *Somme*.

La dernière bouchée avalée, tandis qu'on le regardait avec stupéfaction, il dit, toujours perdu dans sa gymnastique spirituelle : *Consummatum est*.

*Ce que l'on pouvait avoir pour une maille (un demi-denier) vers 1250 :*

Du boudin de foie et de sang.

Des pois, des fèves fraîches, du cresson, des bettes, des laitues, de la ciboule, des poireaux, du cerfeuil, du persil.

Du lait, du gruau d'avoine, trois œufs.

De l'ail et du poivre, assez pour une sauce.

Du sel et de la cannelle, pour un potage.

Un demi-pain.

Du charbon de bois, de quoi faire un dîner.

Du beurre, du saindoux ou de l'huile, de quoi graisser des pois.

Un quart de cidre ou de cervoise ; à l'occasion, un gobelet de vin.

Parfois un pâté, un hareng dans une sauce au vin blanc.

*Division du temps, au Moyen Age, d'après les heures canoniales :*

|          |          |
|----------|----------|
| Matines  | Minuit   |
| Laudes   | 3 heures |
| Prime    | 6 —      |
| Tierce   | 9 —      |
| Sixte    | Midi     |
| None     | 15 —     |
| Vêpres   | 18 —     |
| Complies | 21 —     |

PAGE 339

#### XIV<sup>e</sup> SIECLE

##### *Repas du pape Clément VI*

Repas donné à Avignon, lors du couronnement du pape Clément VI, le 19 mai 1344, au couvent des Frères prêcheurs.

On avait réquisitionné tous les chefs des cardinaux, loué les services de 14 bouchers pour parer les viandes et de 80 garçons « garciferos » pour porter l'eau et servir à table.

On avait commandé 80 saumées de pain blanc (chaque saumée de 500 pains) et 100 hommes furent occupés des portes du couvent, vêtus de blouses peintes aux armes du pape.

Viandes : 118 bœufs gras, 1.023 moutons, 101 veaux, 914 chevreaux, 60 porcs, 68 quintaux de lard et de viande salée.

15 esturgeons, 300 brochets.

1.500 chapons, 3.043 poules, 7.428 poulets, 1.446 oies.

On acheta 12 mortiers de pierre pour piler l'ail et les anchois.

Fromages gras, par quintaux.

On prépare 50.000 tartes, pour la confection desquelles on employa 3.250 douzaines d'œufs, 36.100 pommes, 4.000 amandes fraîches.

En plus de ce qu'avaient fourni les panetiers, il fallut acheter ou louer 325 brocs, 55.000 pichets, 2.500 flacons de verre, 5.000 verres à boire et 26.000 écuelles.

Peu après le cardinal di Ciccano offrit un dîner au nouveau pape : il y eut 9 services de 3 plats chacun.

On y vit : un château fort, renfermant un cerf gigantesque, un sanglier, des chevreuils, des lièvres et des lapins.

Au quatrième service, le cardinal offrit au pape un destrier blanc et deux anneaux d'or, ornés d'un saphir et d'une topaze.

Après le cinquième service, on apporta une fontaine surmontée d'une tour et d'une colonne d'où s'échappaient 5 espèces de vins. La margelle du puits était garnie de paons, de faisans, de perdrix, de grues et divers autres volatiles.

Après le septième service eut lieu un tournoi.

Au dessert, on présenta deux arbres ; l'un, qui semblait en argent était garni de pommes, poires, pêches et raisins dorés ; l'autre, vert comme un laurier, portait des fruits confits multicolores.

Vins : de La Rochelle, de Beaune, de Saint-Pourçain, des bords du Rhin et de Provence.

Après le dessert, le maître-queux exécuta des danses avec 30 de ses aides de cuisine.

### *Repas donné par Charles V*

En 1378, lors du festin donné par Charles V en l'honneur de son oncle, l'empereur Charles IV, accompagné de son fils, le roi des Romains, dans la grande salle du palais, la table était dressée sous un dais de drap d'or, avec trois tentes en velours fleurdelysé pour les souverains ; à côté d'eux étaient l'archevêque de Reims, l'évêque de Brunswick et l'évêque de Beauvais ; il avait été prévu quatre assiettes de 40 mets, mais l'empereur, goutteux et fatigué, venu à Paris pour faire le pèlerinage de Saint-Maur, en fit supprimer une pour arriver plus vite à l'entremets figurant la conquête de la Terre Sainte. Au premier acte, figurait le vaisseau amiral de la flotte, mû par une machinerie ; le décor du second montrait la ville et le temple de Jérusalem, dont les Croisés de Godefroy de Bouillon firent l'assaut.

PAGE 339

XV<sup>e</sup> SIECLE*Le Petit Jehan de Saintré*

Le roman du *Petit Jehan de Saintré*, par Anthoine de la Salle (1388-1464), renferme une description, à peine satirique, des repas qui se faisaient dans certains couvents. Le jeune Saintré, éduqué par une dame qui l'avait fait recevoir chevalier, avait fait de nombreuses prouesses en son honneur, pour se voir supplanté dans les bonnes grâces de la châtelaine par un jeune abbé qui sut la prendre par la gourmandise.

« Quand Damp Abbez sceut la venue de ma dame, il fist un de ses chars charger de cymiers de cerfs, de hure, de costes de sanglier, de lièvres, de connins, de faisans, de perdrix, de gras chapons, de poulailles et de pigeons, avec une queue de vin de Beaune. » Après un tel présent, la dame ne pouvait se dispenser d'aller remercier le donateur ; elle est reçue avec les plus grands honneurs, entend la messe, se fait présenter les reliques : « Chiefs, os, mains, machouères de messeigneurs saint et saintes tel et telles » et, comme elle veut prendre congé, Damp Abbez la mène « en une très gente sallette, telle comme une chambre de parement bien tendue, tapissée et nattée, et les fenestres verrées et très beau feu, et illec estoient trois tables couvertes de beau linge merveilleusement et dressouer garni de très belle vaisselle a grant largesse ».

L'abbé avait eu soin d'avancer l'horloge d'une heure et demie ; elle sonna midi, si bien que la dame ne put se refuser de dîner. L'abbé commence par s'excuser de la maigre chère qu'il allait offrir, car on se trouvait en temps de pénitence, puis demande l'eau pour laver qui était « d'eau rose, tiède, dont la dame et les aultres firent grande joie ». La dame demande que l'abbé se lave le premier, mais celui-ci s'y refuse et va se laver au dressoir ; on s'assied ; alors Damp Abbez, une serviette sur son col, s'en va au dressoir au vin et fait servir à la dame des tostées à l'hypocras blanc, suivies de figues de karesme, rôties avec du sucre. L'abbé finit par s'asseoir à son tour et fait servir du vin blanc de Beaune, puis « du vermeil de trois ou quatre façons » ; le bon vin aidant, les pieds de la dame et ceux de l'abbé qui lui faisait face, couverts de la très large touaille qui tombait jusqu'à terre, finissent par se toucher, « puis l'ung sur l'autre marcher » ; on sert des lamproies, des saumons et maint autre poisson de mer ou d'eau douce.

Le temps passe ainsi jusqu'à Vêpres que l'abbé fit suivre d'une collation : « Damp Abbez prist la dame par dessoubs le bras et, en estraignant la main, la mène dans une salle basse, bien tapissée et à bon feu ou estoit le dressouer et les tables mises, les sallades dessus, crespes, vin aigre, plats de lamproyes rosties et en pastés, et en leurs saulces, grantz solles, bolies, fruictes et roasties, au vergus d'oranges rouges, des barbeaux,, des saumons roastis, bouillis et en pasté, grans carreaux et grosses carpes, platz d'excrevisses, grans et grosses anguilles renversées a la gallentine, platz de divers grains couvers de gellée blanche, vermeille et dorée, tartres bourbonnoises, talemouses et flans de crespes d'amendes très grandement sucérées, pommes et poires cuites et crues, amendes sucérées et pelées, cerneaux pelés, à l'eau rose, aussi figues de Molicque, d'Allegarbe et de Marseille et raisins de Corinthe et de Orte et maints aultres choses. »

Enchantée de cette réception, la dame ne demande pas mieux que de revenir, mais demande à l'abbé de la recevoir plus simplement :

« Nous nous verrons assez souvent, car nous entendons acquérir notre part de vos pardons plus grandement ; mais quant à vous, Abbez, nous vous prions que de vos grans appareils de viandes vous despartez, car sans faulte, vous en avez esté trop oultrageux et n'en voulons plus. — Eh bien, ma dame, de la tostée à la poudre du duc, au vin blanc et ypocras au muscadet, à la Grenaiche, à la Mallevoisie ou au vin grec, tout ainsi qu'il vous plaira, après la messe, pour le dangier du temps, ce ne defendez vous mye ? — Si faiz, dist ma dame, car à ces jours, nous entendons jeusner. — Jeusner, ma dame, ja pour ce ne laisserez vous à jeusner, et je vous donray l'absolucion. »

Aussi quand la dame revint, le lendemain : « Damp Abbez, tout plein de joye fist a grant foison tostées appareiller, et appretter ypocras, vins estranges de diverses façons, harencs blancs et soretz, et aultres viandes... ».

PAGE 340

*Festin donné par le vidame de Chartres à 100 convives,  
vers 1450 :*

Le plafond de la salle à manger représente le ciel ; à chaque service, les nuages s'abaissent, enlèvent la table et font surgir le service suivant. Au dessert, ces nuages s'obscurcissent, un orage éclate avec accompagnement de tonnerre et d'éclairs, une

pluie d'eau parfumée arrose doucement les convives et fait tomber une grêle de petites dragées sur leurs assiettes.

Pendant l'occupation anglaise, un festin fut donné au Palais, à l'occasion du sacre, en 1422, à Notre-Dame, du petit roi Henri VI d'Angleterre. On avait invité tous les notables, mais la foule affamée déborda le service d'ordre ; on déroba plus de 40 chaperons au vestiaire et l'on ne compte pas les bourses qui furent coupées à la ceinture.

Le prévôt des marchands et les membres du Parlement ne purent rejoindre leurs places réservées et durent s'attabler au hasard, « pêle-mêle avec savetiers, moustardiens, vendeurs de vin de buffet, aide-maçons, qu'on cuide faire lever, mais quand on en faisait lever un ou deux, il s'en asseoit six ou huit d'austre costé ».

*Juin 1428.* — Au dîner offert aux nouveaux docteurs en décret pour leur réception (2 Anglais et 2 Français), il y eut un festin de 8.000 couverts, présidé par le duc et la duchesse de Bedford, accompagnés du haut clergé, du Parlement, etc. On but 40 muids de vin et on dévora 800 plats de viande « sans le bœuf et le mouton qui fut sans nombre ».

De la même époque, nous avons un menu chiffré d'un repas, offert par les religieux de Fécamp aux commissaires chargés de l'instruction d'un procès les concernant. Le repas eut lieu à l'hôtel Saint-Gervais qui dépendait de leur abbaye :

|                                    |    |      |    |         |
|------------------------------------|----|------|----|---------|
| Pour du poisson .....              | 35 | sols |    |         |
| Pour une douzaine de harens caqués |    |      | 20 | deniers |
| Pour 14 harens saurs .....         |    |      | 20 | —       |
| Pour un gallon d'hypocras .....    | 15 | —    | 9  | —       |
| Pour deux plats de mestier .....   |    |      | 20 | —       |
| Pour 7 pots de vins, pris en ville | 9  | —    | 4  | —       |
| Pour buirre .....                  |    |      | 20 | —       |
| Pour un quarteron de gingembre ..  | 6  | —    |    |         |
| Pour une once de cannelle .....    |    |      | 12 | —       |
| Pour une demi-livre d'affaitement  |    |      | 10 | —       |
| Pour cent d'oystres .....          |    |      | 15 | —       |
| Pour cadeaux :                     |    |      |    |         |
| 2 connins et 2 oiseaux de rivière  | 8  | —    |    |         |

*Le festin du Faisan du 17 février 1433 à Lille, d'après Olivier de la Marche.*

On dîna dans une vaste salle à cinq portes, gardées par des archers vêtus de gris et de noir (couleurs du duc de Bourgogne, Philippe-le-Bon). Au milieu de la salle s'eslevoit une esglise croisée, verrée, faite de gente façon, dont le clocher avoit cloches sonnantes et quatre chantres et enfans de chœur chantoient une très douce chanson... puis on voyeoit une grande prairie, des roches en façon de saphirs, une fontaine, etc...

Sur une autre table, plus longue et plus large, paroissoient :

1° Un pasté dedans lequel estoient vingt-huit personnages vifs, jouant de divers instrumens, chacun quand son tour venoit, entre autres un berger, d'une musette moult nouvellement ;

2° Le château de Lusignan, les fossés remplis d'eau d'orange et Mélusine en forme de serpent ;

3° Un désert où des tigres et des serpents se combattoient avec fureur ;

4° Un fol monté un ours, etc.

Et estoient les plats de rost, des chariots d'or et d'azur, et on voyoit quarante-huit manières de mets à chaque plat.

Pendant le dîner, on entendit jouer de l'orgue dans l'esglise et au pasté, d'un cornet d'allemaigne moult estrangement, puis trois douces voix, une chanson tout du long, laquelle se nomme : *la sauve garde de ma vie.*

On vit ensuite paroistre un cerf blanc monté par un enfant en chapel noir et de gent soulier ; il commença le dessus d'une chanson, et le cerf la teneur (le ténor) ; je ne vis ocques la pareille et au pasté fut joué d'un luth et l'esglise chanta un motet, et toujours faisoit ainsi l'esglise et le pasté quelque chose entre les entremets... Au pasté fut faite une chasse, telle qu'il sembloit qu'il y eu petits chiens glapissants et braconniers huants, ceci à son de trompette, comme s'ils fussent en une forest.

Au mariage de Charles-le-Hardy avec Marguerite d'Yorck en 1468 :

Au troisième souper, on vit paroistre quatre sangliers sonnant des trompettes, et arrivant par chaque fenêtre. Et certes, ce fust un estrange personnage à voir ; puis, on demanda des ménétriers et on vit saillir par fenestre trois chesvres et un bouc jouant d'une trompette *saqueboutte* et les chesvres de *schelmeye* et jouèrent un motet. Puis, quatre loups ayant flûtes aux pattes comparurent et furent suivis de quatre gros asnes moult

bien faits qui chantèrent une chanson à quatre parts faicte à ce propos et dont le refrain estoit : *Faictes vous l'asne ma maîtresse !*

Au festin du quatrième jour, on vit entrer dans la salle une baleine de soixante pieds de long, si haulte, que deux hommes à cheval ne se fussent point vus l'un l'autre aux costés d'elle... Ses deux yeux estoient deux des plus grands mirouers que l'on avoit sçeu trouver. Elle mouvoit ses aëlerons, le corps et la queue, par si bonne façon, que ce sembloit chose vive... Elle fit le tour de la table au son des clairons et des trompettes.

Arrivée près du duc Charles, prestement ouvrit la dicte baleine, la gorge qui estoit moult grande et tantost en jaillit deux sirènes ayant peignes et mirouers dans leurs mains qui commencèrent une chanson étrange parmi la place. Et au son de ceste chanson, jaillirent l'ung après l'autre douze chevaliers de mer dansant la morisque et tantost après commença un long tambourin à jouer dans le ventre de la baleine, et certes ce fut un bel entremet, car il y avoit dedans plus de quarante personnes.

La quantité de vaisselle qui servit à ce festin sembleroit fabuleuse si elle n'étoit constatée par des inventaires authentiques.

Enfin, les banquets se terminèrent par l'arrivée du drageoir qui, recouvert d'une serviette et porté par un poursuivant d'armes, circulait à la ronde avec les espices, pendant que l'on buvoit largement l'hypocras, le claret ou le vin cuit, dans des coupes de crystal à larges bords et aux pieds de vermeil que l'on appeloit *hanaps*.

### *Hors de France*

A part l'Italie qui tint pendant quelque temps la primauté en cuisine, mais dont les préparations furent bientôt adoptées et adaptées par les praticiens français, les autres pays, une fois sortis de la période barbare, ne visaient qu'à imiter, de plus ou moins loin, les usages culinaires français.

Ce fut le cas en Angleterre après la conquête normande ; la bière restait la boisson populaire (on la buvait parfois en pleine fermentation (*pudding ale*), mais les conquérants mirent le vin en honneur ; il y avait alors encore des vignes en Angleterre, dont la plus septentrionale se trouvait à Thorntey, près de Cambridge ; le vin de Gloucester avait même une certaine réputation, à ce que raconte William de Malmesbury.



L'Allemagne ne connut le pain qu'après la conquête romaine ; le porc était la viande la plus estimée et le bœuf bouilli était méprisé si l'on en croit Hans Sachs qui dit : « Que celui qui n'a ni gibier, ni poisson, mange du bœuf bouilli et de la bouillie d'avoine. »

A titre de curiosité, donnons les menus qu'on offrit, pendant deux jours au XIV<sup>e</sup> siècle à Weissenfels, en l'honneur de l'évêque de Zeitz, pour le prix de 8 guldren, 15 groschen et 9 pfennig :

PREMIER JOUR :

*Premier service.* — Soupe aux œufs avec safran, poivre et miel ; soupe de millet ; mouton aux oignons ; un poulet rôti avec des pruneaux.

*Deuxième service.* — Morue à l'huile, avec raisins secs ; plies frites à l'huile ; anguille bouillie, au poivre ; bucklinge (harengs à peine salés), rôtis, à la moutarde.

*Troisième service.* — Poissons bouillis et rôtis ; petits oiseaux frits au saindoux, avec radis ; jambon aux concombres.

DEUXIÈME JOUR :

*Premier service.* — Rôti de porc ; gâteaux aux œufs, avec miel et raisins ; harengs grillés.

*Deuxième service.* — Petits poissons aux raisins de Corinthe ; plies (desserte de la veille) ; oie rôtie, aux betteraves.

*Troisième service.* — Brochet salé, au persil ; salade avec œufs ; gelée aux amandes.

*Reconstitutions modernes de repas du XV<sup>e</sup> siècle*

Plusieurs personnes, éprises d'archaïsme et de curiosité ont eu la fantaisie de goûter la cuisine qu'on servait à Charles V. En suivant les recettes de Taillevent, les résultats ont été généralement désastreux. C'est ce qui arriva à M. Alfred Franklin qui confesse, dans un de ses ouvrages, avoir fait exécuter par sa cuisinière une galimafrée et un canard à la dodine rouge d'après les recettes du *Viandier*.

Pour rendre ces plats acceptables à nos goûts actuels, il faut les transposer, en n'en gardant que l'essentiel et en réduisant considérablement les épices et condiments.

En 1888, Pierre Loti tenta une reconstitution de ce genre. Les invités devaient être costumés à la mode du temps et représenter quelque personnage de l'époque.

La salle du festin était décorée dans le style du temps de Louis XI ; la table, jonchée de fleurs était garnie, avec symétrie, de hanaps, d'aiguières, de drageoirs. Les assiettes étaient remplacées par des tranchoirs de pain bis. Par un léger anachronisme, elles étaient flanquées d'une gaine renfermant des fourches et des couteaux.

Le repas fut annoncé au son de la trompe, les invités défilèrent entre une haie de pages et de valets portant des torches de résine.

L'écriteau portait :

« Disner du 12 d'April de l'an de grâce MDCCCL XXXVIII. »  
Offert par messire Pierre Loti, escrivain et homme de lettres  
en son Hôtel de La Rochefort-en-Aunis.

*Premier service.* — LAVE-MAINS : Dragées, vin de Grèce.

*Deuxième service.* — POTAGES : Chapon au blanc-mangier, germose, dragées vermeilles, cervoise.

*Troisième service.* — POISSON MARIN : Huîtres de chasse, harenc sor et fic, poudrés, vin blanc gascon, sec.

*Quatrième service.* — POISSON D'EAU DOULCE : Lamproie de Dordogne, oranges, vin de Montargis.

*Cinquième service.* — ROTS : Rôts de chevrels, de connins, d'oyes, d'écureuils, vin rouge gascon, saulce cameline.

*Sixième service.* — ENTREMETS : Riz et amandes frictes dessus, tourtes et tartes, pasté de perdrix, gelées, fromages rostis, cervoise.

*Septième service.* — Galimafrée, tourilas, vin blanc gascon doux.

*Huitième service.* — HAUTE VENOISON : Paons et hérons, saulce de trahison, saulce eau benoite, salade et soupe dorée, godale.

*Neuvième service.* — DESSERT : Poyres cuictes, dattes, noix pelées, avelines, dragées blanches et vermeilles, hydromel.

*Dixième service.* — ISSUE DE TABLE : Gaufres, oublies, hypocras.

*Onzième service.* — BOUTE-HORS : Espices diverses, fruicts confitz, pâtes sèches, boîtes de cotignac, vin champenois.

*Douzième service.* — LAVE-MAINS.

*Treizième service.* — Epices de chambre, épices très digestives, eau d'Or.

Au deuxième service, le chapon au blanc-mangier avec germose était représenté par une crème de volaille de l'orge et

au riz. Au troisième service, on présenta une salade de harengs, arrosée de Château-Yquem. Au cinquième service, la saulce cameline était à la base de carottes et de choux-navets, les vins étaient de Château-Margaux et de Saint-Julien ; au sixième service, on servit des sorbets et des fromages glacés ; au septième service, la galimafrée se composait d'un ragoût de viandes diverses, arrosé de vin de Frontignan. Au treizième service, on offrit du café, de la fine champagne et de la chartreuse.

Il y a une vingtaine d'années, en 1926, M. Zaldumbide, ministre de l'Équateur, traita une douzaine de convives dans le charmant restaurant de style Charles X, tenu par le maître Prosper Montagné. Restaurant hélas ! disparu.

L'escriveau, rédigé par le maître Prosper Montagné, un peu plus érudit en matière de cuisine ancienne que M. Pierre Loti, portait :

Premier mets :

Pasté d'anguilles à la mode de Taillevent.  
Moyeux d'œufs suffrenés, lardés de girofle.  
Roysoles de Mouelle.  
Hypocras blanc et rouge. Clairet.

Deuxième mets :

Cretonnée de poulaille aux culs de chardons.  
Boussac de connin à la saulce dodine.  
Salade de raiponce.  
Vin vieux d'Auxerre et de Carcassonne.

Tiers mets :

Racines à la Milanoise et pourreaux à la saulce chaude.  
Cresmes frites aux Dauphins  
Pasté de poyres. Darioles de cresmes.  
Vins de Rheims et de Jurançon.

Fruicterie :

Prunes. Figs. Pommés. Raisins.

Le Quint :

Épices de chambre faictes de sucre et de pignole.  
Vin de Chypre.  
Infusion d'Arabite et Ratafias.

Le sol avait été jonché de branchages, la table était recouverte d'un doublier bâtonné, dont les pans retombants servaient à s'essuyer les mains, mais les tranchoirs avaient été remplacés

par des assiettes, les convives disposaient de fourchettes et le café, qualifié « d'infusion d'arabit », tout anachronique qu'il fût, n'était pas de trop après un tel menu.

Au premier service, annoncé à son de cor par le maître d'hôtel, Georges Roumens, le pasté d'anguilles avait été revêtu d'une mince feuille d'or. Les moyeux (jaunes) d'œufs, saupoudrés de safran, étaient servis en croustades, sur un salpicon de volaille, de truffes et de champignons, condimenté aux clous de girofle.

Au second service, la cretonnée de poulaille fut transposée en une fricassée de poulets à la crème, garnie de grains de raisins pelés. Le « boussac » qui, d'après Taillevent, est une espèce de gibelotte, fut transposé par M. Montagné en une sorte de lièvre à la royale, non pas la recette banale qui a été publiée partout, mais en une sorte de galantine, où le lièvre est farci de chair de lièvre ou de lapin, mélangée de foie gras et de truffes. Ce plat somptueux était accompagné d'une sauce au vin rouge, ce qui est caractéristique de la sauce dodine.

Au tiers mets, les racines à la Milanoise étaient des salsifis gratinés au Parmesan, la sauce chaude était une béchamelle fortement poivrée.

Les crèmes frictes aux Dauphins étaient découpées en forme de fleurs de lys ; le pasté de poyres était une tarte en pâte sucrée, garnie de poires et de crème pâtissière ; les darioles étaient, selon la tradition, des tartes à la crème, recouvertes de bandes de pâte.

FIN DU TOME PREMIER.

## TABLE DES MATIERES

|  | Pages |
|--|-------|
| <i>Préhistoire.</i>                                    |       |
| Epoque paléolithique. Les premiers aliments de l'homme | 8     |
| Outils et instruments. Ustensiles .....                | 12    |
| Viande. Gibier. Poisson .....                          | 14    |
| Condiments .....                                       | 15    |
| Epoque néolithique. Origine de l'agriculture .....     | 15    |
| Outils et instruments. Culture primitive .....         | 18    |
| Aliments. Condiments. Préparations culinaires .....    | 19    |
| Le pain .....  | 29    |
| Viande et gibier .....                                 | 37    |
| Eclairage. Produits de nettoyage .....                 | 39    |
| Boissons .....   | 39    |
| <i>Préhistoire et protohistoire en Orient.</i>         |       |
| Inde, Mésopotamie .....                                | 50    |
| Egypte .....   | 54    |
| Palestine .....  | 59    |
| Phénicie et Syrie .....                                | 78    |
| <i>La Grèce</i>  |       |
| Période préhellénique .....                            | 81    |
| Période historique. Aliments végétaux .....            | 87    |
| Céréales. Pain. Pâtisseries .....                      | 91    |
| Lait. Laitages .....                                   | 97    |
| Condiments .....                                       | 99    |
| Poissons. Crustacés. Coquillages .....                 | 101   |
| Viande. Volaille. Gibier .....                         | 103   |
| Boissons .....   | 106   |
| Vases à boire .....                                    | 113   |
| Cuisine. Ustensiles et mobilier .....                  | 118   |
| Cuisiniers .....                                       | 121   |
| Salle à manger .....                                   | 127   |
| Noms et nombre des repas .....                         | 131   |
| Marche et ordonnance du repas .....                    | 132   |
| Hôtelleries. Auberges. Cabarets .....                  | 144   |
| Gourmands et gros mangeurs .....                       | 144   |
| Ascètes et philosophes .....                           | 147   |
| Hippocrate et la Diététique .....                      | 153   |

*Rome.*

|  |     |
|--|-----|
| La civilisation primitive. Les Etrusques ..... | 161 |
| Aliments végétaux .....                        | 162 |
| Céréales. La mouture. Pain. Pâtisseries .....  | 173 |
| Lait. Laitages. Fromage .....                  | 181 |
| Epices. Aromates. Condiments .....             | 184 |
| Poissons. Crustacés. Coquillages .....         | 190 |
| Viande. Volaille. Gibier .....                 | 199 |
| Boissons .....                                 | 209 |
| Cuisine .....                                  | 217 |
| Ecrivains culinaires .....                     | 222 |
| Salle à manger. Triclinium .....               | 226 |
| Les repas .....                                | 233 |
| Ivrognes. Goinfres. Gros mangeurs .....        | 243 |
| Philosophes. Epicuriens. Moralistes .....      | 245 |
| Les « Repas ridicules » .....                  | 247 |
| Le Festin de Trimalcion .....                  | 249 |
| Restaurants. Hôtelleries .....                 | 254 |
| Diététique .....                               | 255 |

*Le Moyen Age.*

|   |     |
|---|-----|
| Période gauloise .....  | 257 |
| Période gallo-romaine .....   | 260 |
| Période mérovingienne. Invasions barbares .....                     | 265 |
| Période carolingienne .....   | 273 |
| Période féodale. Du XI <sup>e</sup> au XV <sup>e</sup> siècle ..... | 281 |
| Aliments végétaux .....   | 283 |
| Céréales. Pain. Pâtisseries .....                                   | 287 |
| Epices et condiments .....  | 293 |
| Œufs. Lait. Laitages. Fromages .....                                | 296 |
| Poissons. Cétacés. Crustacés. Coquillages .....                     | 297 |
| Viande. Volaille. Gibier .....                                      | 299 |
| Boissons .....  | 305 |
| Taverniers. Cabaretiers .....                                       | 319 |
| Cuisine .....   | 322 |
| Ouvrages et écrivains culinaires .....                              | 324 |
| Salle à manger .....  | 327 |
| Ustensiles de table .....   | 332 |
| Repas. Noms et heures. Marche et ordonnance .....                   | 336 |
| Usages de table. Règles de civilité .....                           | 340 |
| Gourmands. Epicuriens. Censeurs et moralistes .....                 | 342 |

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Jeûnes et abstinences ..... | 345 |
| Auberges et cabarets .....  | 347 |
| Diététique .....            | 348 |

## TEXTES JUSTIFICATIFS ET ADDENDA

*Préhistoire et Protohistoire.*

|   |     |
|---|-----|
| Histoire de la mouture des grains. Ustensiles pour la cuisson ..... | 353 |
| Plantes cultivées aux époques préhistoriques .....                  | 354 |
| Origine du chien .....  | 355 |
| L'Ecclésiaste et l'Ecclésiastique .....                             | 356 |

*Grèce.*

|  |     |
|--|-----|
| Plutarque. Athénée .....                                 | 356 |
| Quelques recettes d'Archestrate .....                    | 357 |
| Les Palais de Sparte et d'Ithaque, d'après l'Odyssée.... | 361 |
| Menus de Philoxène de Cythère et de Carausus .....       | 362 |
| Le souper de Mme Vigée-Lebrun .....                      | 366 |

*Rome.*

|   |     |
|---|-----|
| Banquets corporatifs, Sociétés funéraires, Agapes chrétiennes .....       | 368 |
| Les parasites .....   | 368 |
| Les couronnes .....   | 368 |
| Lois somptuaires .....  | 368 |
| Sur Jules César .....   | 370 |
| Horace. Eloge de la frugalité (Livre II, sat. II.) .....                  | 370 |
| Livre II, sat. IV. ....   | 371 |
| Juvénal. Du luxe de la table (sat. XI) .....                              | 372 |
| Pline le Jeune. Lettre à Septimus Clarus (Let. XV, liv. I <sup>er</sup> ) | 374 |
| Les derniers siècles de Rome. Byzance .....                               | 374 |
| Mesures et Notation des heures romaines .....                             | 380 |

*Moyen Age.*

|   |     |
|---|-----|
| Benedictiones ad mensam .....                         | 381 |
| Art culinaire. <i>Le Roman du comte d'Anjou</i> ..... | 382 |
| La Bible Guiot .....                                  | 384 |
| La Maison royale .....                                | 385 |
| Au temps des Croisades .....                          | 385 |
| Pain, avant la prise de Paris par les Anglais .....   | 386 |
| Fromage de Brie .....                                 | 386 |
| Olivier Basselin. <i>Le Cidre, le Vin</i> .....       | 387 |
| Vins parisiens .....                                  | 388 |

|  |     |
|--|-----|
| Erratum .....  | 390 |
| La Bataille des vins d'Henri d'Andeli .....  | 390 |
| Ordonnance de Philippe le Hardy (1385) .....   | 393 |
| Vins épicés .....  | 395 |
| Une réclame de Tavernier .....   | 395 |
| Quelques recettes culinaires .....   | 396 |
| Lois somptuaires .....   | 401 |
| Origine du nom des repas .....   | 402 |
| Repas, Usages de table, d'après les fabliaux .....                                   | 402 |
| <i>Le roman de Trubert</i> .....   | 402 |
| <i>Floire et Blanchefort</i> .....   | 402 |
| <i>La Continuation de Perceval</i> .....   | 403 |
| <i>Le roman d'Athis et Prophilias</i> .....  | 403 |
| <i>Fabliau du Prestre et du Chevalier</i> .....                                      | 404 |
| <i>Le dit des Trois dames de Paris</i> .....   | 405 |
| Menus du XIII <sup>e</sup> siècle .....  | 406 |
| Repas de chasse de l'empereur Conrad II .....  | 406 |
| Repas de noces d'Archambault de Bourbon .....  | 407 |
| Le Châtelain de Coucy .....  | 407 |
| Un menu de Saint-Louis en 1248 .....   | 407 |
| Ce que l'on pouvait avoir pour une maille vers 1250 ....                             | 408 |
| Division du temps, au moyen âge, d'après les heures cano-<br>niales .....            | 408 |
| XIV <sup>e</sup> siècle .....  | 408 |
| Repas du pape Clément VI .....   | 408 |
| Repas donné par Charles V .....  | 409 |
| XV <sup>e</sup> siècle .....   | 410 |
| Le Petit Jehan de Saintré .....  | 410 |
| Festin donné par le vidame de Chartres, vers 1450 ....                               | 411 |
| Festin donné à Paris, pendant l'occupation anglaise en<br>1422 .....                 | 412 |
| Dîner offert aux nouveaux docteurs en 1428 .....                                     | 412 |
| Menu d'un festin offert par les religieux de Fécamp ....                             | 412 |
| Le Festin du Faisan (Lille, 17 février 1433) .....                                   | 413 |
| Festin du mariage de Charles-le-Hardy (le Téméraire)<br>avec Marguerite d'York ..... | 413 |
| <i>Hors de France.</i>   |     |
| En Italie, en Angleterre, en Allemagne .....   | 414 |
| Menus de l'évêque de Zeitz à Weissenfels .....                                       | 415 |
| Reconstitutions modernes de repas du XV <sup>e</sup> siècle .....                    | 415 |



## TABLE DES PLANCHES

|   | Pages |
|---|-------|
| I. — Pierre à moudre. Moulin à bras. Meule tournante. Mortier. Cloche à cuire. Four à pain .....            | 27    |
| II. — Céramique égyptienne .....  | 48    |
| III. — Vases sumériens, indiens, iraniens, cananéens, phéniciens .....                                      | 49    |
| IV. — Scène de traite. Repas assyrien .....   | 55    |
| V. — Instruments en silex .....   | 59    |
| VI. — Agriculture égyptienne .....  | 62    |
| VII. — Vendange et vinification en Egypte .....   | 67    |
| VIII. — Vases vinaires grecs .....  | 111   |
| IX. — Vases à boire. Tables. Repas sur lit à deux places  | 129   |
| X. — Vases grecs de formes diverses. Scène de repas   | 133   |
| XI. — Satyre buvant à la régalade. Scène de vomissement. Femmes aux gynécée. Musiciennes et acrobates ..... | 145   |
| XII. — Réchauds. Vases. Lampadaires .....   | 219   |
| XIII. — Peinture murale (Pompéï). Festin sur un lit en sigma .....  | 229   |
| XIV. — Salles à manger romaines. Table pliante .....  | 231   |
| XV. — Culture des champs (Le livre des ruraux prouffits) .....  | 285   |
| XVI. — Marchand d'oublies. Marchandes de porée, de lait, de harengs .....                                   | 301   |
| XVII. — Viticulteurs et vinification .....  | 309   |
| XVIII. — Mesureurs de grains. Jaugeurs de vin. Chasse-marée. Pêcheur .....                                  | 317   |
| XIX. — Banquet au xv <sup>e</sup> siècle. Festin sous les premiers Capétiens .....                          | 341   |



Dr Alfred GOTTSCHALK

# Histoire de l'Alimentation

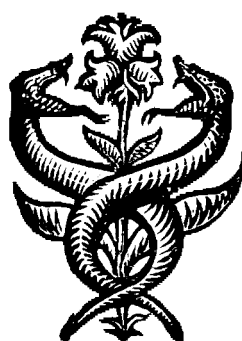
et de la

# Gastronomie

depuis la Préhistoire jusqu'à nos Jours

Illustrations documentaires

TOME DEUXIÈME



PARIS

ÉDITIONS HIPPOCRATE

Dépôt Général : LE FRANÇOIS, 91, Boulevard Saint-Germain

1948



## LA RENAISSANCE

Dans la division un peu arbitraire des époques, la prise de Constantinople par les Turcs marque la fin du moyen âge. Chassés de leur patrie, les lettrés et les savants byzantins vinrent se réfugier en Occident, en Italie en premier lieu, où ils introduisirent le culte de l'Antiquité, inspirant cette soif de connaissance qui caractérise la Renaissance.

Il en résulta un raffinement, sinon des mœurs, du moins des conditions de l'existence qui, à la suite des guerres d'Italie, et surtout après le mariage de Catherine de Médicis avec le dauphin, en 1533, ne tarda pas à passer en France ; la cuisine et la table en subirent l'influence, tout comme les autres arts.

La fin du xv<sup>e</sup> siècle, avec la papauté de Nicolas V, qui fonda la bibliothèque du Vatican, et celle de Pie II, connu dans les lettres sous le nom d'Æneas Sylvius, avec les règnes de Louis XI, de Charles VIII, de Louis XII, en France, établit une manière de transition avec le xvi<sup>e</sup>, où Jules II et Léon X brillèrent sur le trône de saint Pierre, tandis que François I<sup>er</sup>, Henri II et ses successeurs en France, Ferdinand le Catholique et Maximilien dont les empires se trouvèrent réunis sous le sceptre de Charles-Quint, et Henri VIII d'Angleterre luttèrent pour la suprématie en Europe, tandis que Luther, Mélanchton, puis Calvin tentaient d'abattre la puissance spirituelle de Rome et qu'Érasme gardait la neutralité.

Jean Lascaris, Marsile Ficin, Pic de la Mirandole, Ange Politien, Guillaume Budé, Jérôme Cardan et tous les humanistes accumulaient les travaux d'érudition, Copernic rénovait l'astronomie ; les arts atteignirent leur sommet avec Léonard de Vinci, Michel-Ange, Raphaël, en Italie ; Roger van der Weyden, Memling et les van Eyck aux Pays-Bas ; Albert Durer en Allemagne ; Clouet en France ; la langue française prenait corps avec Villon, Calvin, Rabelais, Ronsard et la Pléiade.

Et, pour revenir à notre sujet, le xvi<sup>e</sup> siècle fut aussi celui des grandes découvertes. Ce n'était pas par amour de la science que les navigateurs comme Christophe Colomb, Vasco de Gama ou Magellan cherchaient une nouvelle route des Indes qui amena la découverte de l'Amérique ; c'était pour accéder plus directement au fabuleux « Royaume des épices ». Jusqu'alors, ces précieuses denrées arrivaient par caravanes de leur mystérieux pays d'origine aux rives de la Méditerranée, et leur commerce, monopolisé par les Phéniciens dans l'Antiquité, passa aux républiques italiennes, dont il fit la fortune ; certaines familles, les Médicis en particulier, s'enrichirent par ce négoce qui fut ensuite repris par le Portugal, l'Espagne et la Hollande.

Le xvi<sup>e</sup> siècle, s'il fut celui des artistes et des lettrés, fut aussi celui des épiciers.

La France, encore peu unifiée politiquement, ne l'était pas davantage en ce qui concerne l'alimentation qui était essentiellement régionale, quoique d'une manière fort différente au sens que les gastronomes du temps présent donnent à ce mot.

La Bruyère-Champier (Bruerinus Campegius, *De Re cibaria*, Lyon, 1560) nous dit qu'en Auvergne, le fromage, principale production du pays, était l'aliment le plus commun des habitants, que dans le Périgord, le Limou-

sin et les montagnes du Lyonnais, les châtaignes et les raves tenaient le premier rang après le pain et le vin et que les châtaignes tenaient lieu de tout dans les Cévennes où les personnes les plus aisées ne mangeaient de pain qu'aux jours de fête.

Dans l'Artois et le Hainaut « la nourriture ordinaire est du laitage et du beurre, parce que le pays a des pâturages en abondance ; c'est du porc, parce qu'on peut y engraisser aisément cet animal ; ce sont des pâtisseries, qu'on excelle à diversifier et qui forment le principal honneur des tables. De tous les cantons de la France, il n'en est aucun où l'on soit aussi porté à l'ivrognerie. Non seulement les hommes, mais les femmes mêmes s'y font gloire de boire beaucoup et ce défaut augmente à proportion qu'on avance vers la Flandre autrichienne, comme il diminue à mesure qu'on pénètre dans la Picardie.

« En Normandie, on se nourrit spécialement de pommes et de poires, cuites ou crues ; ces deux espèces de fruits lui fournissent aussi une boisson. Cependant, elle tire aussi beaucoup de poisson de la mer qui l'environne et de la viande des nombreux troupeaux de ses pâturages.

« En Bretagne, il y a une opposition frappante entre la haute et la basse partie, la boisson est le vin du pays et la nourriture, des fruits, des pâtisseries, des poissons, tant de mer que de rivière.

« Chez les Gascons, tout le monde, hommes et femmes, nobles et roturiers, riches et pauvres, mangent de l'ail et de l'oignon, cet assaisonnement infect qu'on fuit partout ailleurs est pour eux le ragoût délicieux qu'ils emploient dans tous les aliments.

« Pour l'abondance, le bon goût et la variété des fruits, la Provence ne le cède à aucun autre canton du

royaume.. Le peuple consomme peu de viande, excepté dans les montagnes et le long des côtes, où la chèvre est d'usage, mais il mange beaucoup de poisson soit frais, soit salé, parce que la Méditerranée lui en fournit beaucoup. Il estime par-dessus tout les olives préparées et les câpres. Chez lui, on sert sur table, comme des mets exquis, des figues et des raisins, frais ou secs et même des citrons, des limons, des oranges et poncires qui, par ailleurs, ne sont regardés que comme un assaisonnement. Cette manière de vivre approche de celle des Espagnols. Ses mets s'y assaisonnent avec de l'huile, on n'y connaît presque pas le beurre. Les vins y sont forts et vigoureux, les perdrix, rouges, mais fort grasses, ont un fumet très agréable qu'elles doivent aux aliments dont elles se nourrissent.

« Les Bourguignons passent pour les hommes les plus gourmands de toute la France. C'est chez eux particulièrement qu'est en vogue ce proverbe : *Mieux vaut bon repas que bel habit* ; aussi dit-on communément qu'un Bourguignon a les boyaux de soie.

« Les provinces intérieures du royaume ont les mœurs plus douces que les autres. Elles se nourrissent aussi beaucoup mieux et la vie, en général, y est à peu près uniforme partout. C'est du bœuf, du mouton, beaucoup de porc frais ou salé, du gibier, de la volaille, des fruits, toutes choses que le pays produit en abondance. On y consomme aussi une grande quantité de poisson d'eau douce et, dans la plupart des terres, les seigneurs ont des étangs et des rivières. »

Maître François Rabelais sera notre principal guide gastronomique du xvi<sup>e</sup> siècle, complété par quelques ouvrages contemporains, le *De re cibaria* de La Bruyère-Champier, déjà cité, la *Nef de Santé*, de Nicolas de la Chesnaie, les œuvres de Guillaume Rondelet, de Pierre



Belon, de Bernard Palissy, de Charles Estienne, dont le *Prædium rusticum*, paru en 1554, fut traduit en français par son gendre, Jean Liébault, sous le titre de *L'Agriculture et la Maison rustique*, en 1564 ; le *Théâtre d'Agriculture*, d'Olivier de Serres, qui parut en 1600 ; à part ce dernier et Bernard Palissy, tous les autres sont des médecins.

*Alimentation végétale.* — L'oseille, les carottes, la poirée continuent à être consommés ; les épinards, d'introduction encore récente, ne sont guère estimés et traités de « légumes de carême », comme les chervis et les panais ; il en est de même des raves, nourriture principale dans le Massif Central (d'où le surnom de « mache-rabe » donné à l'écolier limousin) ; à Paris, on leur préfère les navets de Maisons, de Saint-Germain, de Vaugirard et d'Aubervilliers, tandis qu'à Lyon, Champier met en première ligne ceux d'Orléans et ceux de Sologne en seconde ; les concombres sont toujours considérés comme malsains, sauf en Forez où on les consomme en abondance ; les choux, surtout les choux pommés (cabus) sont en grande faveur ; les choux-rouges font leur apparition ; les brocolis ne viendront qu'à la fin du siècle.

Les artichauts, que Pline dit originaires de Sicile, ne furent cultivés en France qu'à partir de 1566 et restèrent encore un légume de luxe, tout comme les cardes, venues d'Espagne, dérivées également du chardon sauvage. Les asperges étaient déjà cultivées au siècle précédent ; Plaine leur attribue des propriétés merveilleuses : « Mangez a la premiere table, les esparges lievent les inflammations d'estomac, excitent luxure, lievent la douleur des yeulx et font bonne veue, mollifient le ventre doucement, font pisser, et sont utilz a la douleur des reins, estomac et entrailles. »

Les pois paraissent sur toutes les tables ; bien assai-

sonnés et accompagnés de lard (*cum commento et avec glose interlinéaire*, comme dit plaisamment maître François) ; on faisait grand cas (les petits pois de primeur n'étant pas encore connus) des *petites fèves vertes*, dites fèves du Lendict, parce qu'elles arrivaient vers la mi-juin, au moment de la foire de ce nom ; plus tard, il fallait les décortiquer (fèves frazées) ou les mettre en purée (fèves pilées) ; la *saulgrenée de febves* se prépare en faisant recuire avec des oignons revenus au beurre, des fèves déjà cuites ; on peut leur ajouter du safran et les servir « avec du haran ou du marsouin ». Mais les *lentilles* étaient méprisées, réservées à la nourriture des chevaux et ne pouvaient se servir, selon Champier, sur la table d'un homme comme il faut. Liébault les accuse d'être de difficile digestion, « nuisibles à l'estomac, d'enfler les boyaux, d'offusquer la vue et de causer des songes hideux ».

Rabelais ne parle pas des *laitues*, dont on cultivait quatre variétés, sans parler de la romaine dont une légende lui attribue l'introduction, pas plus que des *citrouilles*, dont il envoya pourtant des graines à Geoffroy d'Estissac, évêque de Mallezais, lors de son séjour à Rome.

En fait de *salades*, Rabelais, parmi cent diversités, cite le *cresson*, l'*obelon* (houblon), la *couille à l'évêque* (bourse à pasteur, dite parfois cresson de murailles), la *response*, l'*autreille de Judas* (champignon du genre *pezize*, croissant sur les vieux troncs de sureaux), d'*asperges*, de *chèvrefeuille* (il s'agit vraisemblablement du cerfeuil). A cette liste, Platine ajoutera les *laitues*, *endives*, *buglosse*, *pourpier*, *romarin*, *mauve*, *chicorée*, *saxifrage*, *pimprenelle*, *oseille*, *câpres*, *carottes*, *panais*, *oignons*, *poireaux* cuits sous la cendre et, sous le nom de *conditon pantodapon*, indique un mélange de laitue, buglosse,



En haut : Jardin potager au XV<sup>e</sup> siècle. (gravure de l'époque)  
En bas : Jardin de plaisance vers 1550, par Brueghe l'ancien.

menthe, menthe aquatique, fenouil, calament, pissenlit, persil, origan, cerfeuil, plantain, morelle, fleurs de fenouil et autres herbes odoriférantes.

Quelque variété d'herbes qu'il y ait, disait Montaigne, tout s'enveloppe dans le nom de salade !

Rabelais qualifie d'herbes vénéréiques, l'éruce (roquette), le targon (estragon), la berle et les graines de pavot cornu.

Son contemporain, Pierre de Ronsard, nous indique encore d'autres plantes propres à être mises en salade, dans une charmante pièce de vers :

*Lave ta main qu'elle soit belle et nette  
 Marche après moy, apporte une serviette,  
 Une salade amassons et faisons  
 Part à nos amis des fruits de la saison.  
 D'un errant pied, d'une veüe escartée,  
 Deçà, delà, en cent lieux rejettée,  
 Sus une rive et dessus un fossé,  
 Dessus un champ en paresse laissé  
 Du laboureur qui, de luy-même apporte,  
 Sans cultiver, herbes de toute sorte,  
 Je m'en iray solitaire à l'écart.  
 Tu t'en iras, Jamyn, d'une autre part,  
 Chercher soigneux la bourslette touffue,  
 La pasquerette à la feuille menue,  
 La pimprenelle heureuse pour le sang  
 Et pour la ratte, et pour le mal de flanc :  
 Je cueilleray, compagnon de la mousse,  
 La responsette à la racine douce,  
 Et le bouton des nouveaux groseliers  
 Qui le printemps annoncent les premiers,  
 Puis, lisant l'ingénieux Ovide  
 En ces beaux vers où l'amour est le guide,*

*Regagnerons le logis pas à pas.  
Là racorsant jusqu'aux coudes nos bras,  
Nous laverons nos herbes à main pleine,  
Au cours sacré de ma belle fontaine ;  
La blanchirons de sel en mainte part,  
L'arrouserons de vinaigre rosart,  
L'engresserons d'huile de Provence ;  
L'huile qui vient en nos vergers de France  
Rompt l'estomac et du tout ne vaut rien,  
Voilà, Jamyn, voilà mon souv'rain bien,  
En attendant que de mes veines parte  
Cette exécration horrible fièvre quarte  
Qui me consume et le corps et le cœur,  
Et me fait vivre en extrême langueur.*

On appréciait toujours les champignons ; les morilles arrivaient, confites dans du sel, principalement de la région de Narbonne et l'on connaissait l'art de cultiver les champignons sur couches, culture pour laquelle Olivier de Serres recommande le mousseron blanc en dehors, rouge en dedans.

C'est vers le milieu du xvi<sup>e</sup> siècle qu'on commença à utiliser les cochons muselés pour la recherche des truffes ; on estimait alors surtout celles de Franche-Comté, du Dauphiné et Bourgogne, avant celles de Saintonge et de l'Angoumois. On les conservait au vinaigre ; on les faisait cuire dans du vin ou sous la cendre après les avoir enveloppées d'étoupes ; on les fricassait aussi dans l'huile, avec des aromates.

Dès le milieu du xvi<sup>e</sup> siècle, un certain nombre de plantes alimentaires, originaires d'Amérique, furent acclimatées en Europe et vinrent augmenter le nombre des comestibles végétaux. *Le maïs* est la seule céréale d'origine américaine ; la première mention s'en trouve

dans la vie de Colomb, racontée par son fils ; rapporté du Pérou par Fernand Pizarre, il fut d'abord cultivé en Espagne et introduit en France vers 1560, sous le nom de blé d'Inde ou de Turquie et réservé d'abord à la nourriture des bestiaux et des animaux de basse-cour ; il se propagea vite en certaines régions, où il forme encore aujourd'hui la base de l'alimentation.

En échange, l'Europe envoya au Nouveau-Monde des céréales panifiables, en première ligne le froment, et ce fut, semble-t-il, par hasard qu'il y fut introduit : un père franciscain, en déchargeant une cargaison de riz envoyée à Fernand Cortez pour le ravitaillement de ses troupes, y trouva, par hasard, quatre grains de blé qu'il sema dans un pot ; renouvelant à plusieurs reprises cette opération, il fut, au bout de quelques années, en possession d'un petit champ de blé, origine du développement que prit par la suite cette culture. On conserve, comme une précieuse relique, le vieux pot de terre au couvent de Coriba.

Parmi les autres légumes venus d'outre-Atlantique, il y eut les *topinambours*, longtemps cultivés comme plante fourragère, les *piments* et les *tomates* dont les plantations se localisèrent dans les régions méridionales, et deux légumes d'importance aujourd'hui considérable, mais dont la fortune fut très différente : le *haricot* et la *pomme de terre* !

L'Antiquité connut un légume fort voisin du haricot, à germination hypogée et dont les graines sont pourvues d'un œil noir, le *dolic* ou *dolique* (*dolichos* de Théophraste, *phaseolus* de Columelle) ; c'est le *Fazeol* que Panurge range parmi les déplaisants aliments de carême. Quant au haricot vrai, on n'en a jamais trouvé dans les palafittes, pas plus que dans les ruines de cités disparues comme Troie ou Pompéï.

On en trouve, au contraire, dans de nombreuses tombes précolombiennes et son nom mexicain d'*ayacotl*, s'est d'autant plus facilement transformé en « haricot » que ce terme existait déjà dans le langage culinaire, le « *halicot* », devenu le « haricot de mouton » (du verbe *halicoter* ou *aligoter*), plat bien antérieur à l'introduction de la légumineuse mexicaine et qui, naturellement, n'en comportait pas (c'était un ragoût de mouton aux navets).

C'est à un chanoine de Bellune, Piero Valeriano, qu'on doit la diffusion du nouveau légume, comme l'a montré le professeur Gidon (*Presse médicale*, 18 janvier 1936). Il avait reçu du pape Clément VII quelques semences provenant des Indes [Occidentales], vers 1528, et en fit la culture dans des pots ; il note que la graine germait au-dessus du sol (germination épigée), avec ses cotylédons écartés, avant de montrer ses feuilles ; il s'agit, sans conteste, de notre haricot commun, à fleurs blanches ou violettes, que Valerio, qui ne tarit pas d'éloges sur ce nouveau légume, voulut assimiler au *Smilax* de Dioscoride (d'où le nom de *smilax hortensis* que lui donnèrent Tragus et Fuchs, en 1542). La culture, grâce à la propagande du bon chanoine, se répandit vite dans l'Italie du Nord (une autre variété, à fleurs rouges, était cultivée en Sicile), et il en était tellement fier qu'il demanda à Alexandre de Médicis de donner une abondante provision de ces graines à sa sœur Catherine, alors fiancée au Dauphin de France. Il faut donc admettre, avec le professeur Gidon, que ce fut dans la corbeille de mariage de Catherine de Médicis que le haricot pénétra en France.

Le terme de haricot, avec le sens de légume, se trouve pour la première fois dans le lexique de Oudin (1640) ; en 1651, Nicolas de Bonnefons, dans son *Jardinier Français*, parle de « fève de haricot ou féverolle ».

La pomme de terre fut loin d'avoir un succès aussi

rapide que le haricot. On répète communément qu'elle fut importée en Angleterre par des amiraux-corsaires, Walter Raleigh ou Francis Drake, en provenance de la Virginie ; or ce tubercule est incontestablement originaire des hauts plateaux des Andes, aux confins du Pérou et de la Bolivie ; il était d'ailleurs inconnu en Virginie à cette époque (sa culture n'y débuta qu'en 1720, avec les premiers colons irlandais). Il est donc probable que le légume importé était la patate douce (*convolvulus batata*).

La première description connue est celle de Pedro de Cieza, de Léon, en 1538, qui l'importa de Quito ; elle fut cultivée en Galice vers 1580 et, presque en même temps, en Italie ; le légat du pape en apporta en Belgique en 1586 ; le botaniste C. de l'Ecluse en reçut, en 1588, deux tubercules qu'il cultiva dans les jardins de l'empereur Maximilien à Vienne ; de là sa culture se répandit en Autriche, en Allemagne, en Suisse, en Franche-Comté, ainsi qu'en Angleterre. On utilisa tout d'abord la pomme de terre pour l'alimentation du bétail, et son emploi pour l'homme, malgré les travaux de Charles de l'Ecluse, de Bauhin, de Gérard, ne commença qu'au siècle suivant et seulement dans certaines régions.

Champier, ainsi qu'Olivier de Serres ne semblent l'avoir connue que par ouï-dire ; ce dernier signale, en effet, « une espèce de truffe, venue de Suisse et cultivée en Dauphiné, qui se nomme *cartoufle*, qui a l'écorce lisse et plus dure que la truffe ordinaire, mais qui, du reste, s'accommode de même. »

L'arrow-root et le manioc d'où provient le tapioca viennent aussi d'Amérique ; nous aurons à reparler du chocolat, du café, de la vanille, de quelques fruits ; parmi les autres plantes du Nouveau-Monde les plus importantes sont le quinquina, la coca... et le tabac.



*Fruits.* — Bien qu'encore influencée par de nombreuses superstitions, l'arboriculture fit de notables progrès sous François I<sup>er</sup>. Bon nombre de fruits étaient récoltés sans culture, tels les noix, les noisettes, les châtaignes, les mûres, les cornouilles, les nèfles, les azerolles, les cormes, l'épine-vinette, les fraises, les groseilles, les framboises.

On commença cependant à cultiver les *fraises des bois* dans le Nord ; les *grosses fraises*, charnues, originaires de Virginie, n'apparurent qu'à la fin du siècle ; à cette époque on chercha aussi à améliorer par culture les *groseilles* blanches et rouges (le *cassis* ne fut cultivé qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle), les *framboises*, jusqu'alors abandonnées, comme fruits de haies, aux écoliers et aux paysans ; on en connaissait les variétés blanche et rouge.

Il y avait de nombreuses variétés de *cerises* ; celle de Montmorency à courte queue étant la préférée des Parisiens ; en Poitou, on obtenait des cerises précoces en mettant de la chaux au pied de l'arbre et en l'arrosant d'eau chaude ; dans une de ses pièces de vers, Saint-Gelais annonce à un ami un envoi de cerises le 1<sup>er</sup> mai. Les *abricots*, encore peu communs, se cultivaient en plein vent. Il en était de même pour les *pêches*, bien qu'on commençât à les planter en espaliers, en palissade et non encore contre les murs, mais les fruits de plein vent étaient préférés ; il y en avait une quarantaine de variétés, dont les plus réputées étaient l'Alberge blanche, la Double de Troyes, la Magdelaine blanche et rouge, la Belle de Chevreuse, le Téton de Vénus, l'Admirable et la Belle de Vitry, sans parler des brugnonns. A Paris, on estimait surtout les pêches de Corbeil. Les *figues* blanches, vertes ou violettes étaient fort cultivées dans la région parisienne. Parmi les prunes, dont un grand nombre d'espèces s'échelonnaient de juillet à octobre, les plus recherchées étaient le Damas noir, dit de Tours ; le perdigon, la

prune abricot, celle de Brignoles, la mirabelle : la reine-claude reçut son nom de la première femme de François I<sup>er</sup>.

Le nombre des variétés de *pommes* était considérable ; pour ne parler que des pommes à couteau, on cite : le blandureau d'Auvergne ou calville blanche, les calvilles rouges, les pommes de Rambour, de Capendu, de Châtaignier, de Fenouillet et les Reinettes ; les pommes d'Api, pommes sauvages pour les uns, dériveraient, pour d'autres, des pommes appianes romaines.

Le fruit le plus recherché au xvi<sup>e</sup> siècle était la *poire* ; en juillet, la plus hâtive était le Petit-Muscat ou Sept-en-gueule ; venaient ensuite le Rousselet hâtif et la Cuisse-madame, auxquels succédaient le Rousselet de Reims, la Frangipane, la Messire-Jean, la Virgouleuse, la Louise-Bonne « venant de la terre des Essars, en Poitou, dont la dame se nommait Louise » ; la Bézy, ou Muscat de l'Echasserie (le terme de *bézy* signifie sauvageon en patois normand, aussi lui associe-t-on toujours le nom de la forêt où la poire a été découverte), la poire de Colmar et celle de Saint-Germain, la Bon-Chrétien d'hiver (qui aurait été rapportée de Hongrie par Saint-Martin, à moins que ce ne fût par Saint-François de Paule, tous deux surnommés le Bon-Chrétien ; c'est notre « Williams » actuelle) ; plus tardives étaient le Rousselet d'hiver, la Martin-Sec, la Bergamotte, la Saint-Lézin, la Bézy de Chaumontel (près de Luzarches), qui se conservaient jusqu'en mars et même en mai, certaines années. La poire d'Angoisse, très acerbe, serait originaire du village d'Angoisse, en Dordogne ; Rabelais n'en parle que dans un sens symbolique.

Le Morillon hâtif était le plus précoce des *raisins de table*, « plus curieux que bon, dont la peau est fort dure, mais il faut en avoir quelques pieds pour avoir un peu



En haut : Repas en plein air au XVI<sup>e</sup> siècle (gravure italienne)

En bas : Pièce satirique qu'on a dite faite contre les festins de Catherine de Médicis à Chenonceaux.  
(gravure italienne)

de fruit hâtif et qui fait son plat dans son temps ». Après lui venaient les muscats de Frontignan, les Ribezaltes, de Malvoisie, le Bourguignon « meilleur à faire le vin qu'à manger », le Mélié, le Sauvignon, le Gamet, le Chasselas de Bar-sur-Aube, puis celui de Fontainebleau, lorsque François I<sup>er</sup> eut fait planter la treille célèbre ; Rabelais nous dira que « c'est viande céleste, manger à déjeuner raisins avec fouaces fraîches, mesmement des pineaulx, des fiers (d'Anjou), des muscadeaulx, des bicanes (raisin acide plus propre à faire du verjus), et des foyrards pour ceuls qui sont constipez du ventre. »

Les *coings* servaient non seulement aux confitures et au cotignac, mais avaient aussi de nombreux emplois en cuisine. Les *châtaignes* venaient du Périgord et du Limousin, on en séchait à la fumée pour les conserver ; les marrons (fruits à une seule graine, du châtaignier greffé) de Lyon et du Dauphiné étaient recherchés jusqu'en Flandre ; on les mangeait grillés ou en compote à l'eau de roses.

An début du siècle, on ne connaissait que trois espèces de *melons* ; leur nombre augmenta après les guerres d'Italie et dans son *Sommaire traité des melons* (1584), le médecin lyonnais Jacques Pons cite des turquins, des barbarins, morins, sucrons, citrolins, muscadins, etc.

Les *mûriers* avaient été introduits sous Charles VIII pour l'élevage des vers à soie, aussi préférait-on les blancs, à fruits moins savoureux, mais dont la feuille était meilleure pour l'insecte. Henri IV encouragea fortement cette culture et fit édifier des serres aux Tuileries.

Elles furent converties en orangerie, lorsque la culture des *orangers* en serre froide vint à la mode, après avoir été introduite à Heidelberg par l'électeur palatin.

Les *grenadiers*, les *pistachiers* (introduits par le car-

dinal du Bellay), les *jujubiers* firent l'objet d'essais culturels en Provence.

Les *ananas* et les *bananes* importés par les Portugais ne figuraient encore qu'à titre de raretés.

La dessiccation, au soleil ou au four, était le procédé de conservation le plus employé ; il s'appliquait aux cerises, aux pommes, aux poires, aux brignoles et surtout aux pruneaux (de Tours en première ligne, de Reims en seconde) ; on importait aussi des figes sèches de Malte, des dattes, des raisins de Corinthe ; l'antique procédé d'enrobage à la cire ou au plâtre n'était pas entièrement en désuétude.

On usait beaucoup de confitures sèches (fruits confits au miel) ou liquides ; à la cour d'Henri III on ne faisait pas cas des fruits crus, nous relate Thomas d'Endry, dans son *Isle des Hermaphrodites* : « On apporte le fruit, mais il était déguisé en tartinage, confitures liquides et autres inventions. Car ils disent qu'il est préjudiciable à la santé, quand on le mange ainsi qu'il naît sur l'arbre. »

*Céréales, farines, pain et pâtisseries.* — Les blés les plus réputés étaient ceux de la Beauce, de l'Île-de-France, de Brie, Picardie, Champagne et Bassigny ; venaient ensuite ceux du Berry, de Saintonge, de l'Angoumois, du Limousin, de la Normandie, du Languedoc et de la Limagne d'Auvergne. Le blé du Dauphiné, brun et mêlé d'ivraie, était méprisé, même pour la volaille ; les œufs des poules qui en étaient nourries se vendant moins cher que les autres.

L'orge, l'avoine, le seigle, la touselles (blé barbu) ne servaient qu'aux gens les plus pauvres ; on les employait dans certains couvents et lors des disettes. Le riz s'utilisait sous forme de bouillies ou de potages ; le sarrasin, connu depuis le siècle précédent, s'employa sous forme de bouillies et de galettes ; auparavant, il ne servait qu'à

l'engraissement des volailles ; il en fut de même du maïs, après son introduction.

Le blé se vendait à Paris, à la Halle (aux Champignons) ; les porteurs de grains étaient divisés en plusieurs bandes de deux sections chacune, dont l'une déchargeait les bateaux et l'autre transportait les sacs à la halle et, de là, aux voitures des acheteurs ; ils portaient un petit plumet à leur chapeau pour se faire reconnaître.

Une ordonnance de Charles IX, de 1567, renouvelée en 1577 par Henri III, obligeait les villes à construire des greniers de réserve contenant une quantité suffisante de blé pour nourrir les habitants pendant trois mois, en cas de disette ou de siège.

Le principal perfectionnement de la *mouture* fut l'invention du blutoir en forme de caisse allongée, mis en mouvement par une manivelle, mentionnée par Jérôme Cardan (*De Subtilitate*) en 1552. Les moulins à vent se multiplièrent.

Les *boulangers*, bien que leur profession fût un métier libre, étaient en nombre insuffisant à Paris (environ 250 dans la ville et 660 dans les faubourgs), aussi plus de 900 boulangers forains, venus pour la plupart de la région de Corbeil par le coche d'eau (le corbillard), vendaient-ils leur marchandise deux fois par semaine. Les ouvriers boulangers étaient soumis à une inspection sévère ; le port de l'épée leur était interdit depuis qu'ils avaient fait grève en 1579 et ils devaient être constamment « en chemise, caleçon et bonnet » ; il leur était défendu de porter des hauts de chausse, manteaux et chapeaux, sauf dimanches et fêtes.

Le nombre des variétés de pains s'était réduit et, à Paris, on n'en comptait plus guère que six : *le pain bis*, *bis-blanc*, *le pain de chapitre* (plat, très blanc, de pâte

très dure ne pouvant être pétrie qu'avec les pieds), *le pain bourgeois*, correspondant à notre pain de ménage ; *le choine et le pain mollet* étaient de qualité supérieure et légèrement salés ; les autres étaient privés de ce condiment, par suite de sa cherté ; il n'en était pas de même en province, et Montaigne, qui faisait cuire son pain sans sel, a soin de dire que c'était contre l'usage du pays.

Le pain mollet, pétri avec du lait et levé à la levure, eut une très grande vogue, surtout après le mariage de Marie de Médicis qui en raffolait, bien qu'il ne fût pas officiellement autorisé. Le pain de Gonesse était sensiblement mis sur le même pied ; les villageois l'apportaient à Paris les mercredi et samedi pour le vendre le lendemain ; ils devaient le vendre eux-mêmes ou le faire vendre par leurs femmes, leurs enfants ou leurs serviteurs, mais il leur était interdit de le mettre en dépôt chez des revendeurs ou des regrattiers.

En province, Olivier de Serres parle d'un « pain bigarré », fait de couches alternées de pain blanc et bis ; Rabelais cite le « pain ballé », destiné aux domestiques et renfermant une partie de la balle (son).

En nombre d'endroits, on saupoudrait la croûte inférieure de poudre d'anis ou de marjolaine. La croûte était d'ailleurs généralement délaissée pour la mie ; dans les repas de cérémonie on « chapelait » le pain.

Le pain d'orge ne servait qu'en temps de disette ou dans des couvents, pour les religieux punis. Le pain de méteil ou de seigle était usité dans les campagnes ; les médecins le recommandait en vertu de ses qualités laxatives ; à Lyon, les coquettes n'en voulaient point d'autre, parce qu'il leur donnait un beau teint.

En 1548, Du Bellay, évêque du Mans, assura le roi

François I<sup>er</sup> qu'en maints endroits le peuple était réduit à faire du pain avec de la farine de glands.

Le pain bénit était fait sans levain.

*Les bouillies, la fromentée* étaient fort en usage, surtout à la Cour, où, nous dit Champier, beaucoup redevenaient enfants par gourmandise. En certaines régions on employait des bouillies de panic ou de millet, comme la *millorque*.

*Les pâtes d'Italie*, déjà usitées en France, connurent une grande vogue lors de la période d'italianisme consécutive au mariage de Catherine de Médicis. D'après le Grand d'Aussy, on donnait lors le nom de *macaroni* à des boulettes de pain, imbibées de bouillon et saupoudrées de fromage.

*La semoule* se fabriquait en Provence et servait à préparer des pâtes, des bouillies, des potages et du couscous, les *coscotons à la Moresque* de Rabelais.

*Les pâtisseries* étaient celles du moyen âge, dont les plus réputées étaient les *darioles* d'Amiens et les *gohières*, sorte de quiche lorraine (qui, au temps de la Ligue, fut un plat de ralliement ; en manger ouvertement était se déclarer du parti des Guise). Catherine de Médicis (c'est-à-dire les pâtissiers venus à sa suite), importa la *frangipane*, les *macarons*, les *gâteaux de Milan*. On continuait à vendre, par les rues, des *oublies*, des *gaufres* et des *métiers* (sorte de gaufre roulée en cornet, comme les oublies). La grande faveur allait aux *beignets* : les Augustins de l'Hôtel-Dieu en faisaient tous les ans d'excellents, saupoudrés de sucre et arrosés de jus de citron, qu'ils envoyaient vendre de porte à porte, par la ville, au profit des malheureux ; en 1561, cette vente rapporta 7.000 écus.

Rabelais nous parle, en dehors des légendaires fouaces de Lerné (où cette industrie a persisté jusqu'au début



du XIX<sup>e</sup> siècle), des *gâteaux feuiletez*, connus depuis longtemps, de *brides à veaux*, pâtisserie légère, d'origine lyonnaise, de *poupelins* (terme qui avait le même sens que tétin), de provenance angevine, de *neige de cresse* (œufs à la neige), de *mestiers*. Les *talmouzes de Saint-Denis* étaient la pâtisserie favorite de Louis XI ; elles étaient faites d'une abaisse de pâte feuilletée, dont les bords étaient relevés en forme de tricorne et couverte d'une crème à base de fromage sucré.

Les pains d'épiciers, dès 1596, furent séparés des pâtisseries.

*Lait, laitages, beurre, fromages.* — Le lait se vendait dans les rues ; les laitières arrivaient de bon matin, presque en même temps que les boulangers de Gonesse, le vase sur la tête et le pot à la main ; assises sous les portes cochères et installées à l'angle des rues, elles faisaient retentir l'air de leurs voix perçantes : *A mon bon lait chaud ! Qui veut du bon lait !* Il y avait aussi un marché spécial, à la *Pierre-au-Lait*, grande table de pierre, qui se trouvait près de Saint-Jacques de la Boucherie.

Le *beurre*, qu'on criait aussi dans les rues : *Beurre de Vanves, c'est le meilleur ! Beurre frais bon pour la morue !* Celui de Vanves était, en effet, le plus réputé à Paris ; celui d'Isigny ne se vendait qu'en hiver, de la Saint-Martin aux Rogations. Il était interdit de le teindre avec des fleurs de souci, de le « larder », de le vendre dans la même boutique que le poisson, les chandelles, l'épicerie, etc. On vendait aussi du beurre salé, de Bretagne ou de Normandie et, dans son journal, l'Estoile se plaint de son renchérissement ; le 14 août 1590, sa femme paya ce beurre un écu la livre « qu'on avoit accoustumé avant ce temps d'avoir pour 4 sols. » Dans l'Est et en Lorraine, on préférait le beurre fondu.

*Fromages.* — Parmi les cris de Paris, on note : *Fourmage de Brye ! Angelots de Brye ! Fourmage à la livre ! Fourmage d'Auvergne ! Fourmage fort de Milan ! Fourmage de cresse aux racines de persil ! Fourmage de cresse pour manger avec les fraizettes !*

Avec les fromages frais, les *caillebottes* et les *jonchées* (vendues dans des paniers de jonc), dont parle Rabelais, les fromages de Brie et ceux d'Auvergne tenaient la première place, à Paris. Chaque auteur les classe d'ailleurs selon ses préférences personnelles ; Platine met, entre les meilleurs, ceux de Chauny, en Picardie, de Bréhémont, en Touraine, de la Grande-Chartreuse, en Dauphiné, de l'Épine et de Rosanois, en Bourgogne ; Charles Estienne vante ceux de Craponne, en Auvergne ; de Béthune, en Flandre ; les Angelots normands et les fromages à la crème de Montreuil et de Vincennes ; le Lyonnais Champier ajoute à cette liste, après les fromages d'Auvergne auxquels il donne la prééminence, ceux de Brienne, de Bresse, de Sens et de Limoges. D'autres citent les fromages de Pont-l'Évêque, de Gournay, de Sassenage. On importait des fromages de Gruyère et de Hollande ; ceux d'Italie vinrent en faveur après les guerres de Charles VIII qui, dit Monstrelet, « fust esmerveillé de les veoir grants quasi comme la largeur des meules à moulin » ; il en envoya à la reine qui les trouva excellents ; on estima aussi le Marsolin, de Florence, moulé en forme de concombre.

Olivier de Serres conseille de mélanger les laits de vache, de chèvre et de brebis, chacun apportant ses qualités propres.

En temps de carême, le fromage fut parfois autorisé à condition d'être caillé sans présure, au moyen de fleurs de chardonnette ou d'œufs de brochet.

En cuisine, le fromage se prêtait à de nombreux

apprêts ; on le faisait rôtir en tranches, saupoudrées de cannelle, on le servait, fondu, sur des rôties assaisonnées de sucre et d'aromates.

*Assaisonnements, condiments.* — Le sel, base de tout assaisonnement, était cher ; la *gabelle*, créée par Henri II fut le plus impopulaire de tous les impôts de l'ancien régime. Comme elle était une émanation de la puissance royale, les adjudicataires édictèrent un code, des lois, eurent des tribunaux spéciaux, pouvant saisir les biens, condamner à la prison, même à la mort, et levèrent une véritable armée pour assurer l'exécution de ces sentences. Leurs exactions causèrent de nombreuses révoltes ; celle de Guyenne, en 1548, fut impitoyablement réprimée par le connétable Anne de Montmorency.

Le sel le plus estimé venait des marais salants de Saintonge. En Bourgogne on employait le sel des salines du Jura, qui se vendait en pains ; lorsque, pour ne pas avoir l'air d'en augmenter le prix, on réduisit le volume des pains, la cour de Dijon édicta qu'il ne serait plus désormais vendu qu'au poids, ce qui donna lieu à des remontrances de l'empereur, possesseur des salines et pour lors souverain de la Franche-Comté ; Louis XII dut s'entremettre pour arranger les affaires. Pour certains, ce différend serait à l'origine du sobriquet de « Bourguignon salé », mais on a proposé d'autres étymologies et l'expression est antérieure à cette époque.

En plus des salaisons proprement dites, si appréciées de Grandgousier, on conservait de nombreux légumes au sel. Le *garum* des Romains, un peu modifié dans sa préparation, était encore fabriqué en Provence et on a vu (page 190) que Rabelais en envoya à Etienne Dolet.

Le sucre restait encore une denrée chère, malgré les plantations de cannes qu'on avait faites aux Canaries

et qu'on tenta en Provence. Les sucres raffinés venaient d'Espagne, d'Alexandrie, de Chypre, de Malte, de Rhodes et de Candie. Olivier de Serres avait déjà signalé la présence de sucre dans les betteraves. Le *miel* n'était pas encore détrôné comme édulcorant des confitures, des vins et même des ragoûts. Celui du Languedoc (miel de Narbonne) était le plus estimé.

Comme corps gras, le *beurre* tenait la première place; le *lard fondu* (jus de lard) le suppléait souvent et fut même autorisé en temps de carême, dans certaines communautés religieuses. *L'huile d'olive* était la plus employée; celle de Provence, d'Aix ou de Marseille avait la plus grande réputation; quelques raffinés lui préféraient celle d'Espagne; en certaines provinces, on usait d'*huile de noix*, moins chère; dans le Nord et les Flandres, c'était d'*huiles de pavot* (d'œillette), de *navette* ou de *colza* dont on se servait.

Le *vinaigre* était souvent additionné de piment, non seulement pour dissimuler sa faiblesse, mais aussi parce que les vinaigriers de Paris, pour pouvoir entrer leurs vins sans payer de droits, les dénaturaient avec du piment; Charles IX avait autorisé les bourgeois de Paris à vendre les vinaigres provenant des résidus de leurs vins.

On usait d'une grande variété de vinaigres composés: vinaigres doux, vinaigres de sureau, de moutarde, vinaigre de santé qu'Olivier de Serres aromatise de fleurs d'églantier, de chicorée et de buglosse, vinaigre giroflent, du même auteur, à base de girofle et d'œillets; le vinaigre rosart dont parle Ronsard pouvait être un vinaigre vermeil aromatisé de cannelle et de cinnamome, ou un véritable vinaigre de roses, dont B. de Cavagioles a donné une recette.

En Normandie, on fabriquait un vinaigre de cidre.

Nombre de fruits et de légumes étaient conservés au vinaigre, pour servir de condiments : cornichons, concombres, melon, pourpier, fenouil, choux, laitues, côtes de poirée, haricots verts, champignons, truffes, azerolles, pommes, violettes doubles, etc., ainsi que des câpres ; celles d'Égypte, plus grosses, étant préférées à celles de Provence ; on faisait aussi des « pickles » avec des perce-pierre macérés au sel avant d'être mis au vinaigre.

*Le verjus* était, à l'origine, du jus d'oseille ou d'autres herbes acides ; on lui substitua tout d'abord les jus de citron, d'orange et de bigarade, souvent désignés sous le nom d'aigret ; ce ne fut qu'au xvi<sup>e</sup> siècle qu'on utilisa le jus de raisins verts, moins cher que le précédent et d'un goût plus agréable que le jus d'oseille ; sa fabrication était réservée aux vinaigriers, mais on pouvait en faire pour sa consommation domestique ; Olivier de Serres en donne la recette. On en fabriquait aussi avec des pommes sauvages que certains préféraient à celui de raisins.

*Les olives* étaient considérées à la fois comme condiments et comme « avant-coueurs de vin » ; on en connaissait de quatre sortes : les majorines, grosses, mais sèches, celles de Syrie, petites et charnues, celles d'Espagne, à la fois grosses et charnues, les plus estimées ; les olives de Provence et du Languedoc étaient de grosseur moyenne, mais « on excellait à les apprester en ce païs ». On les conservait, selon Liébault, au vinaigre édulcoré de miel, au verjus, à la saumure assaisonnée de laurier et d'aromates ; un autre procédé consistait à les infuser huit jours dans de l'eau de mer, à laquelle on ajoutait ensuite du moût qu'on laissait fermenter. A la fin du xvi<sup>e</sup> siècle, on les confisait simplement dans du sel aromatisé de fenouil, après les avoir incisées au canif.

La moutarde de Dijon était réputée depuis le viii<sup>e</sup>

siècle ; il y en avait de la grise et de la rouge. Platine, en 1509, conseille, pour la moutarde grise, de piler des graines de sénevé avec des amandes et des miettes de pain, puis de délayer de vinaigre ; Liébault se contente de piler les graines avec de l'eau et d'ajouter du verjus ou du vinaigre ; la moutarde rouge se faisait en délayant la poudre avec du moût, souvent additionné de cannelle. On fabriquait de la moutarde sèche en pastilles ou en pains qu'on n'avait plus qu'à délayer.

*L'ail* était fort prisé non seulement en Gascogne, mais à Paris, les bourgeois en mangeaient au printemps avec du beurre « pour fortifier leur santé » et en donnaient à leurs enfants pour les purger de leurs vers. *L'aillie* était criée dans les rues, mais Charles Estienne nous assure que ce condiment était éloigné des tables honnêtes.

Le commerce des *épices* était monopolisé par les Portugais qui tiraient la *muscade* et le *girofle* des Moluques, la *cannelle* de Ceylan, la *badiane* des Indes ; le *poivre* fut l'objet d'essais de culture en Provence ; le *piment*, importé d'Amérique, supplanta peu à peu la maniguette ou poivre de Guinée. La *vanille*, originaire du Mexique, ne fut connue qu'à la fin du xvi<sup>e</sup> siècle. Le *safran* le plus estimé venait de l'Albigeois.

Bien entendu, on continuait à user — et sans ménagement — de toutes les herbes aromatiques déjà mentionnées.

*Poissons.* — Rabelais nous en fournit une liste considérable ; il cite comme poissons d'eau douce : *ablettes*, *aloses*, *anguilles*, *anguillettes*, *barbeaux* (Champier préfère ceux de la Somme, du Rhône et de la Loire à ceux de Saint-Florentin, réputés au siècle précédent ; mais c'était un poisson peu estimé, comme l'indique le pro-

verbe : « Il est comme le barbeau, lequel n'est bon ni à rôtir ni à bouillir », pour un homme dont il n'y avait rien à tirer), *barbillons*, *brochets*, *brochetons*, *carpes* (Champier met en premier lieu celles de la Loire, de la Charente et du Rhône, alors que Charles Estienne préfère celles de la Saône et de la Seine), *carpiens* (truites pointillées), *chatouilles* (petites lamproies), *dars* et *darciaux* (vandoises), *goujons*, *lamproies* et *lampréons* (très estimées à Paris, elles y arrivaient vivantes en barils provenant de Nantes et se mangeaient à la sauce d'hypocras), *lavarets*, *loches*, *meusniers* (chevesnes), *perches*, *pucelles* (aloses feintes), *réalz* (esturgeons), *saumons*, *saumoneaulx* (ceux de la Loire et du Rhône passaient pour les meilleurs ; ils arrivaient rarement frais à Paris, mais on y vendait des saumons salés), *tanches*, *truites* (Champier met au-dessus de toutes celles de la Dordogne, du Val d'Aure en Dauphiné, du Tonure, près d'Angoulême, puis celles d'Orchies, en Flandre) ; à Lyon, on faisait grand cas des truites du lac de Genève, ainsi que des pâtés de truites de cette provenance ; Henri IV en reçut un en 1600 ; il l'envoya à Sully. Le prieuré de Saint-Victor, de Genève, dépendant de l'abbaye de Cluny, était tenu de lui envoyer une quantité de truites suffisante pour le repas de Noël. Comme elles arrivaient souvent en mauvais état, par suite des difficultés de transport, cette redevance fut remplacée par une somme de dix livres tournois.

Avec les poissons de mer, la kyrielle s'allonge encore, et Maître François énumère : *Adotz* (églefins, de l'anglais *haddock*), *anchoies*, *baleines*, ces dernières étant toujours rangées parmi les poissons. La pêche en était encore abondante sur les côtes de Gascogne et, dans son combat avec le physétère, Rabelais décrit une scène de pêche à la baleine. Ambroise Paré, venu en 1564 à Biar-

ritz soigner le prince de La Roche-sur-Yon, parle de ce « monstre-poisson » : « Leur chair, nous dit-il, n'est rien estimée, mais la langue, pour ce qu'elle est molle et délicate, ils la salent semblablement le lard, lequel ils distribuent en beaucoup de provinces ; ils gardent la gresse pour brusler et frotter leurs bateaux, laquelle estant fondue ne se congèle jamais... » La langue était, en effet, la partie la plus estimée ; on la salait après l'avoir coupée en morceaux qui se vendaient sur le marché ; elle se faisait rôtir à la broche ou s'accommodait aux pois ; la chair, que Champier déclare *villissima*, n'était consommée que par les pauvres gens. Le lard salé était vendu, depuis le XIV<sup>e</sup> siècle, sous le nom de *craspois* (cras ou gras de poisson et non, comme le dit naïvement Paré, parce qu'on le mangeait avec des pois ; ce terme s'applique aussi parfois à la chair de l'animal). Continuons la liste : *Barbues*, *carreletz*, *congres* (qu'on accusait de donner la lèpre), *cradots* (éperlans batards), *creptions* (balcineaux), *dauphins*, fort estimés de certains, ce qui surprend Rondelet : « Je me suis souvent esbahi qu'on servit des dauphins aux tables des grands seigneurs, vue la mauvaise odeur qui devoit effacer la bonté de la viande, si aucune en avoit. » Quant à Champier, il trouve cette chair « dure, de mauvais suc, excrémenteux et qui esmeut à vomir » ; *dorades*, *empereurs* (espadons), *esperlans* (éperlans), *esturgeons*, *godepies* (morues, de l'anglais *Cod fish*), *gourneaulx* (grondins), *gracieux seigneurs* (poissons sans écailles, s'attachant aux rochers, que les vassaux offraient à leur seigneur, à cause de sa rareté ; ce serait le *cyclopterus lumpus*).

*Lancerons* (lançons), *guoyons* (goujons ?), *limandes*, *lubines* (bars), *maquereaulx* frais et salés, *maigre* (sciène ou ange de mer, appelés *borrugat* à Bayonne et *daine* à Narbonne), *marsouins* (à Dieppe quand les pêcheurs en



avaient pris un, ils étaient tenus de le porter à la vicomté de l'archevêque de Rouen et de frapper trois fois à la porte avec sa queue ; s'il était trop gros, il leur était permis de heurter avec le marteau, mais, sans cet hommage, ils eussent été mis à l'amende et leur poisson confisqué).

*Merlus frays* (merluche), *merlans* (méprisés à Paris), *meuilles*, *meuilletz* (muges ou mulets), *moulue* (morue fraîche ou cabillaud, jugé digne des meilleures tables, tandis que la morue salée était abandonnée aux manœuvres ; on la pêchait alors sur les côtes ; François I<sup>er</sup> envoya Veresani, puis Jacques Cartier reconnaître les contrées de Terre-Neuve et du Grand-Banc pour la pêche à la morue) ; *murènes*, *oyes* (oies de mer, variété de dauphins), *pageaux* (fausse dorade), *pélamides* (thons), *paillons* (raies bouclées), *plyes*, *pocheteaulx* (raies blanches), *pollardes* (poules de mer), *poles* (sortes de soles), *porcilles* (autre nom du marsouin), *rayes*, *rippes* (grandes épinoches), *roussettes*, *sardaines*, *scorpènes* (rascasses), *seiches*, *soles* (le plus estimé de tous les poissons, après le turbot), *thons* (thons, qu'on pêchait à Marseille, par quantités prodigieuses, jusqu'à huit mille par jour ; Rondelet le considère comme un aliment bilieux, produisant des hémorroïdes), *turbot*, *vieilles*. Rondelet s'est servi de cette liste dans son histoire des poissons.

*Harengs*. — Au xvi<sup>e</sup> siècle, leur pêche ne se faisait déjà plus sur les côtes de France et l'on allait chercher les bancs sur les rivages d'Angleterre, d'Ecosse et des Orcades.

Rabelais nous parle de *arans blancs* (frais), qui se conservaient difficilement ; de *arans bouffiz* ou *craquelots*, légèrement salés et fumés, pouvant se conserver une quinzaine de jours ; ils n'étaient pas aplatis dans des caques, comme les harengs-saurs, qui faisaient l'objet d'un commerce important.

Les anchois d'Espagne, vendus à bas prix, concurrençaient ceux de Provence.

On consommait aussi, à l'occasion, des *phoques* ou veaux marins. Champier dit avoir mangé, à la cour de François I<sup>er</sup>, du boudin fait avec le sang, la chair, la graisse et les boyaux de cet amphibie et l'avoir pris pour du boudin de cochon.

Les morceaux les plus prisés des gourmands étaient la hure de l'esturgeon et de l'ombre, la hure et le ventre du saumon, le foie de la raie et du merlus, le museau du barbeau et la langue (plus exactement, le palais) de la carpe.

*Œufs de poissons.* — Le *caviar* (caviat en provençal), bien que cité par Rabelais, ne s'employait guère que dans la région méditerranéenne ; Pierre Belon le qualifie de « drogue commune aux repas des Grecs et des Turcs, par tout le Levant ». Dans sa *Provence louée*, l'évêque Quinqueran de Beaujeu nous donne une bonne description de la *boutargue* : « La première saleure qu'on fait des œufs de poisson se nomme en latin *cotaricha* ; la diction en est grecque sans doute (en réalité ce terme dérive de l'arabe) ; les nôtres, corrompans le mot, l'appellent boutargue... On met les œufs tirés des muges pris tout de frais sur un aïz bien uni ; après on les saupoudre par tout de sel blanc bien délié et en mettant un aisselet par dessus chargé d'une lourde pierre, on les laisse evanter au soleil jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur fort noire et de ce pas on les serre en quelque lieu sec pour réserve et provision de la maison... Certes le commun bruit est tel et les plus expérimentez advouent n'y avoir rien qui ouvre mieux l'appétit de boire que cette saleure. J'en ai fait l'essay en moi-même. Car ayant un jour bonne envie de goûter cette viande, sentant mon estomac chargé d'humeur, néanmoins assez robuste, j'en prins si

largement qu'une altération m'en demeura si grande qu'après avoir longtemps résisté, il me fallut à force d'eau modérer la violence de ce médicament. Si vous usez du vin pour étancher cette soif, vous n'avancez rien, ou ce seroit que vous prinssiez quelque vin foible ou fort trempé. La cause d'un effet si grand est toute évidante. Cette viande ouvre les poumons trop chargez et, sans attirer l'humeur de guères loin, consume valeureusement celui qu'elle rencontre. Les boutargues se font aussi des œufs de loup, mais elles ne sont pas si généreuses. »

Les poissons venant des ports de la Manche arrivaient toujours à Paris par les chasse-marée (p. 297) ; les habitants des bourgs et villages sur le trajet étaient tenus d'entretenir, par corvées, les chemins et ponts de passage en bon état. Il était défendu de saisir les chevaux, charrettes, harnais et bagages des chasse-marée. Comme ils devaient aller bon train, il leur arrivait de crever leurs chevaux, aussi prélevait-on, à Paris, deux deniers par livre de poisson vendu, pour les indemniser de ces pertes.

Lors de l'entrée d'Elisabeth d'Autriche, femme de Charles IX, le 6 mars 1571, pour le festin donné ce jour-là à l'hôtel de ville, on traita de la fourniture du poisson avec le pourvoyeur de la reine-mère, Lienard Hébert, rue Tiquetonne, qui s'engagea à fournir : grandes soles, grands turbots (à 7 livres 5 sols pièce), barbues, mullets, morue, alose fraîche, truites, grands brochets, carpes, lamproies, saumons frais (à 20 livres la pièce), saumons salés, 50 livres de baleine, harengs blancs et saurs, éperlans, homards, crabes, écrevisses, moules et un millier de grenouilles, plus, mais sans engagement de sa part, des maquereaux, dorades, esturgeons, marsouins et tortues.

*Coquillages, crustacés, mollusques et animaux divers.*

— Rabelais nous cite les *huïstres*, crues et frites, les

*pétoncles, oursins, poulpres* (poulpes), *seiches, cassérons* (petits calmars), *ortignes* (ortie de mer), *escargots* (qu'on consommait surtout en carême), *homards* (mot nouveau, d'origine normande, remplaçant celui d'écrevisse de mer), *lingombeaulx* (terme marseillais désignant également le homard), *langoustes, cancrs* (crabes), *chevrettes* (crevettes, qu'avec raison on prescrivait aux épuisés, aux éthiques et aux convalescents), *écrevisses, tortues* (l'opinion est très partagée à leur sujet ; Liébault, qui les qualifie de « délices de princes et de grands seigneurs, donne la préférence aux tortues de terre et de bois sur celles de rivière ; Champier, au contraire, les estime bonnes tout au plus pour un gosier sans délicatesse, *rustico et inerudito palato*. A Paris, où elles étaient entrées depuis peu dans l'alimentation, on recherchait celles du Blaisois, du Poitou et de Touraine). *Grenouilles* : les paysans les mangeaient tout entières, sauf la tête, ce qui révolte Champier, qui méprise d'ailleurs ces « insectes ». Sous le nom d'*anguilles de boys*, on mangeait des couleuvres ; le *castor*, encore abondant et dont on faisait confire les cuisses à l'huile, avait cette particularité que la partie postérieure était considérée comme aliment maigre, autorisé en carême, alors que la partie antérieure formait un aliment gras. Les paysans mangeaient aussi la *loutre*.

Rabelais ne cite pas les *moules*, considérées comme un coquillage des plus vulgaires, mais il n'omet pas les *huystres en écalles*, particulièrement celles de Busch (de la Tête de Buch, sur le bassin d'Arcachon) ; d'après Rondelet, « on loue celles de Bretagne sur toutes les autres ; celles de Saintonge ont un goust un peu plus salé et piquant ; celles de Bourdeaux sont estimées les meilleures après celles de Bretagne, entre lesquelles sont estimées celles du Médoc ».

A Paris, elles étaient apportées par les chasse-marée

et elles étaient expédiées dans les provinces fort éloignées de la mer ; Bonivard raconte, dans ses *Chroniques*, qu'on trouva, dans les ruines d'un château, à Genève, « des escailles d'uytres qu'est une viande qui ne prouint point en ce pais ne guères près dicy. Par quoi fault dire que les Princes qui y hantoient qui faisoient apporter telles friandises, car ce n'est pas viande de marchans ».

*Œufs.* — Rabelais nous cite des *œufs frits, perdus, suffoques, estuvés, trainés par les cendres, jettés par la cheminée*, etc.

*Le Ménagier de Paris* nous donne la recette des œufs perdus : « Rompez l'escaille et jetez moieulx et aubuns sur charbons ou brèse et après le nettoyez et mangiez. » Celle des œufs trainés par les cendres se trouve dans Nicolas de Bonnefons : « On en cuit sur les cendres chaudes, mais il faut aussitôt casser un peu le gros bout, dans la crainte que l'œuf ne pette et se perde. »

*Viandes de boucherie.* — Maître François, notre inépuisable guide, nous parle de « Pièces de bœuf royalles, de longes de veau rousty froides, sinapisées de poudre zinzibérine (gingembre), de poitrines de veau, de fricandeaux, d'éclanche à l'aillade (dénomination provençale, à Paris on disait à l'aillie), d'espaules de mouton aux cappres, de carbonades (grillades) six sortes, d'eschinée aux pois, de coustelettes de porc à l'oignonnade, de cochon au moust, de fressures, de coscotons (couscous, importé par les Arabes en Espagne et dans le midi de la France), de fricassées, neuf espèces, de hochepotz, de cabirotades (grillades ou rôtis de chevreau ; à ne pas confondre avec capilotades), de salmiguondins, de hastereaux » ; nous aurons à revenir sur quelques-uns de ces plats.

Le bœuf le plus estimé était celui des montagnes d'Auvergne ; on usait beaucoup du bœuf salé et l'on se

souvent que Grandgousier en avait fait tuer « troys cens soixante-sept mille et quatorze pour estre à Mardy-gras sallés, affin que en la prime vère, ils eussent beuf de saison à tas, pour, au commencement des repastz faire commémoration de saleures et mieulx entrer en vin ».

Le *veau* formait un rôti de choix, sauf dans l'Autunois et en Languedoc, où on n'en mangeait pas ; on ne tuait généralement que les mâles, les génisses (*taures* ou *braves*) n'étaient sacrifiées qu'à deux ou trois ans. Les *moutons* du Berry et du Limousin étaient les plus recherchés ; ceux du Languedoc, réputés pour leur laine, avaient une chair médiocre. Le *chevreau*, celui du Poitou surtout, était alors plus prisé que l'agneau, au point que des rôtisseurs fixaient une queue de chevreau sur un quartier d'agneau, pour donner le change. L'*ânon*, que le chancelier Duprat avait tenté de remettre en vogue, n'eut qu'un succès éphémère. La viande de porc était vendue par les bouchers et ce ne fut qu'en 1513 que les charcutiers reçurent l'autorisation de l'acheter directement sur les marchés ou chez les paysans.

*Abats et charcutailles.* — La *fressure*, souvent mentionnée, comprenait, dans le porc, le foie, la langue, le cœur et le mou ; dans le veau, la tête, les pieds, la panse et la fraise ; dans le mouton, la tête, les pieds, la panse et la caillette ; dans le bœuf, les pieds, la rate, le foie et les trois parties de l'estomac : panse, psaultier et franche-mule ; les *gaudebillaux* qui faillirent être funestes à Gargamelle le 11<sup>e</sup> jour de febvrier étaient « grasses tripes de coiraux ; coiraux sont beufz engressés à la crèche et prez guimaux ; près guimaux sont qui portent herbe deux fois l'an... ».

La moelle de bœuf s'employait dans les tartes et pour assaisonner les choux ; à la Cour, dit Champier, on la

mange sur des rôties de pain toutes chaudes ; la langue de bœuf ou de porc se servait surtout grillée et lardée de clous de girofle ou encore salée et bouillie ; le mou de bœuf ou de veau était un plat vulgaire ; celui de porc passait pour un mets délicat. Le foie de veau, piqué de clous de girofle, était servi avec une sauce à base de poivre, vinaigre et sucre ; la cervelle de veau ou de chevreau était rôtie ou frite ; quant au ris de veau, Champier dit qu'il y a des personnes qui en font cas ; les pieds de veau et même de bœuf, après avoir été bouillis, étaient condimentés de poivre et de safran ou frits ; ceux de mouton, une fois frits, s'accommodaient d'une sauce de vinaigre et de persil tandis que ceux de porc étaient accompagnés d'une sauce de vinaigre et d'oignons hachés.

Ce goût pour les abats était une mode assez récente. Charles Estienne, dans son *Apologie pour Hérodote*, dit que de son temps on jetait les pieds de mouton ou de veau, les oreilles et la peau du cochon de lait, le foie des chapons et la « petite oye » (abatis d'oie), ce que confirme Bernard Palissy dans son *Traité des pierres* : « J'ay veu aussy de mon temps qu'on n'eust voulu manger les pieds, la teste ny le ventre d'un mouton et, à présent, c'est ce qu'ils estiment le meilleur. »

En fait de *charcutailles*, en plus des diverses saucisses et andouilles, Rabelais nous parle des jambons ; ceux de Mayence avaient la grande faveur et, dans ses *Contes*, la reine Margot parle, avec éloges, des jambons de Basques (de Bayonne) ; il nous cite encore les pieds de porc au sou (au saindoux) et divers pâtés. On usait du sang de porc, de veau et de chevreau ; celui de bœuf et de mouton étant abandonné au bas-peuple.

Le marché aux bœufs se tenait à Poissy, celui des moutons, à Bourg-la-Reine, les porcs se vendaient au faubourg Saint-Victor et les veaux, au bout du pont Notre-

Dame (ancienne place aux Veaux) ; il y avait marché tous les jours, sauf le jeudi. Les étaux, d'abord au Chatelet, puis aux Halles, s'essaimèrent en différents quartiers, aucun boucher ne pouvant avoir plus de deux étaux par boucherie et plus de trois dans Paris ; ces étaux devaient être fermés à 6 heures du soir et il était défendu de vendre aux chandelles.

Les charcutiers vendaient 2.500 à 4.000 livres de charcuteries par jour, sans compter celles qui étaient débitées par des marchands forains.

*Volailles, lapins.* La liste comprend : Poulletz, Huteaudeaux (coquelets), chappons roustiz avec leur dégoût, poules bouillies et gras chappons au blanc-mangier, pans, panneaux, coqs et poules d'Inde, canars à la dodine, pigeons, pigeonneaux, guynettes, oysons, cygnes, lappins.

On distinguait les poules « de feurre » (élevées en basse-cour) des volailles engraisées à la mue ; on commença à châtrer les poulardes, alors que les chapons étaient connus depuis longtemps ; Rabelais met en avant ceux du Mans ; on les gavait souvent de dragées aux aromates, pour parfumer leur chair. François I<sup>er</sup> encouragea les premiers essais de couveuses artificielles, dits « fours à poulets ».

On engraisait aussi en mue des perdrix, cailles, faisans, tourterelles, grives, oisons et pigeons.

Les *dindons* étaient encore une rareté au temps de Rabelais qui ne les cite que dans l'édition de 1542 ; il faut donc abandonner la légende qui prétend qu'ils firent leur première apparition en France au repas de noces de Charles IX en 1577, tout comme celle de leur introduction par l'amiral Chabot ou par Jacques Cœur. On admet communément que ces volatiles furent impor-



tés du Mexique par Fernand Cortez, mais le président Bouhier dans ses *Souvenirs* relate, d'après le livre de comptes d'Annot Arnaud, que des dindes, venues d'Artois, furent servies à Philippe de Bourgogne, le 12 novembre 1385, donc antérieurement à la découverte de l'Amérique. On sait que les Jésuites en firent l'élevage, d'où le surnom de « jésuite » donné en maint endroit à ces oiseaux.

Les *guynettes* ou poules de Guinée sont des pintades, connues des Romains, mais qui avaient disparu et qui furent réimportées d'Afrique par les Portugais ; c'est également à cette époque qu'on importa les *canards de Barbarie* dont le goût musqué plaisait alors ; on en éleva des métis, mais on n'engraissait pas encore les canetons comme les autres volailles.

Le *faisan*, servi « en volière », commençait à éclipser, comme rôti d'apparat, les paons et les cygnes « revêtus ».

*Gibier de plumes, sauvagine.* Pierre Belon qualifie tout d'abord de « viandes royales, viandes de grans seigneurs, viandes exquis es délices françoyses », la chair des *Ciguoines* et *Ciguoineaux*, des *Hérons* et *Héronneaux* (dont la chasse, au faucon, était « noble entre toutes ») ; il y ajoute celle des *Aigrettes*, *Cignes*, *Grues* et *Butors* (pour cette dernière, tout en la maintenant parmi les délices françoyses, il admet que sa saveur est mal plaisante à qui ne l'a pas accoustumé). Il changea d'avis, peut-être après avoir goûté à ces « délices », et il écrit en un autre passage « que c'est merveille que l'estomach de l'homme puisse faire son profit de toutes manières d'oiseaux et toutes fois il y en a plusieurs dont les chiens affamés ne veulent gouster. »

On mangeait aussi les *grolles* (corneilles) et les *corbeaux* qui s'accommodaient aux choux, comme les ra-

miers et les vieilles perdrix. Les fauconniers ne manquaient jamais de manger un de leurs oiseaux de chasse quand il avait péri en volant après le gibier.

Rabelais ajoute à la liste les *Pluviers* qui, étant censés se nourrir de vent, ne se vidaient pas, comme les petits oiseaux de rivière, les *Tyransons* (chevaliers-gambettes), les *Flamans*, les *Poules d'eau*, les *Foulques* (qui se mangeaient aux pourreaux), les *Pocheuillères* (spatules), les *Palles*, les *Pouacres* (hérons cendrés), les *Plongeurs*, les *Cercelles* (sarcelles), les *Hallebrans*, les *Courlis*, que Pierre Belon juge sévèrement en tant que gibier : « Le corlis, encore qu'il soit d'une saveur plus farouche que nul autre et sente la savagine à pleine bouche, ce néanmoins le voyons obtenir un degré d'honnesteté en dignité entre les oiseaulx qu'on appreste es festins et bancquetz de nos contrées » ; puis les *Tadornes* et les *Râles*.

Le préjugé du Moyen Age contre les gibiers jeunes avait disparu, aussi faisait-on cas des *perdreaux* plus que des perdrix ; une moitié de la France était peuplée de perdrix grises, l'autre moitié de rouges ; le cardinal de Chatillon avait, près de Lisieux, des troupeaux de perdrix apprivoisées, dont il faisait l'élevage. Le *Fran-courlis* (francolin) était originaire d'Italie, les *Cailles* et *Cailleteaux* se prenaient au filet par énormes quantités, au point qu'on en exportait en Angleterre, on en gardait aussi pour les engraisser en mues ; les *Alouettes* se servaient par brochettes de six ou de douze ; on en faisait aussi des pâtés à la sauce d'hypocras.

Puis viennent les *Ramiers*, *Ramerotz*, *Bizets*, *Tourtelles*, *Courtes* (petites bécasses), les *Bécassines* qui, dit P. Belon, « sont fournies de haute graisse qui réveille l'appétit endormi, provoque à bien discerner le goût des francs vins, quoi sachant, ceux qui aiment le bien man-

ger en tirent profit pour se faire bonne bouche ». Les *Faisans* et *Faisandeaux*, encore rares, étaient souvent engraisés en mues ; les *Merles*, se prenaient à la glu, les *Maulvys* (variété de grives), les *Becquefigues* qui, nourris de baies de myrte, avaient une amertume plaisant aux uns, répugnant à d'autres, les *Hortolans*, les *Gélynottes des bois*, seul gibier qu'on pût servir deux fois au même repas, chez les princes d'Allemagne, et qu'on chassait en Lorraine et dans les Ardennes ; on les estimait au-dessus du faisan ; *Otarde*, *Otardeaux*, *Bitars* (variété d'outarde), *Rasles* (de genêts), *Girardines* (Marouettes) ; les gens du commun mangeaient aussi, surtout à l'époque des vendanges, des *risses* (rouge-gorges) et des *étourneaux*.

*Gibier de poils, lapins*. Malgré tous les édits, peu de terres en France étaient dépourvues de garenne, dit Champier qui ajoute : « C'est là un de ces revenus que les Seigneurs se font aux dépens de leurs vasseaux ». *Lièvre*, *Levrault* ; les goûts avaient changé : « Le levrault, dit Champier, n'a de prix que depuis deux mois jusqu'à huit ; dès qu'il a un an, on n'en fait plus de cas. Plus vieux, on le rebute tout à fait, on ne l'emploie plus qu'en civet ou en pâté. La cervelle de cet animal se mange bouillie, frite ou grillée. »

Le *Cabrot* (chevreuil) et le *Bichars* (faon) ne se mangeait que rôti et était réservé à la table des grands. Le *Sanulier* se mange rôti ou fricassé aux navets ; la hure est accommodée à part, « mais, dit Champier, un pareil morceau ne convient qu'à des gens très riches ». Dans le *Cerf* et le *Daim*, le cimier était le morceau de choix. « Pour le bois de cet animal, lorsqu'il est jeune et nouveau encore, on le mange coupé par tranches et frit ; c'est un morceau de Roi. »

On faisait des pâtés de *bedoult* (blaireau), de *porc-épic* et de *lirons* (loirs).

Comme venaisons plus rares, il y avait l'*ours* que Henri IV chassait dans les Pyrénées où l'on trouvait aussi l'*isard* (chamois) et le *bouquetin*, aujourd'hui disparu ; Gaston Phœbus les décrit dans ses *Déduits de la chasse du roi Modus* : « Il y a deux espèces de boucs sauvages, l'un est l'*isarus*, vulgairement serris, lequel n'est pas plus grand que le bouc domestique. L'autre est aussi grand, aussi fort qu'un cerf, quoiqu'il ait les jambes plus courtes. Il habite les montagnes, saute d'une roche à une autre avec une agileté inconcevable, porte une grande barbe avec des cornes ou perches qui, en grosseur, égalent la jambe et quelquefois la cuisse d'un homme. Il a le pelage du loup, le ventre fauve et une raie noire le long de l'échine. »

**BOISSONS. Eau.** Paris possédait une vingtaine de fontaines publiques, alimentées par les aqueducs de Belleville et des Près-Saint-Gervais qui toutes, sauf celle du Palais, en la Cité, se trouvaient sur la rive droite ; leur débit était faible, à cause des nombreuses dérivations que s'étaient arrogées certains particuliers ; Henri IV les supprima... pour en rétablir à titre payant. La plus connue était la fontaine du Ponceau, rue Saint-Denis, toujours richement décorée pour les entrées de souverains.

Ceux qui ne se trouvaient pas à proximité d'une de ces fontaines, devaient s'adresser aux porteurs d'eau, auxquels il était interdit de puiser dans le petit bras de la Seine, depuis la place Maubert jusqu'à l'emplacement actuel du Pont-Neuf, à cause de l'infection de la rivière.

**Glace à rafraîchir.** L'usage de boire frais, selon le conseil de Rabelais, ne remonte qu'au xvi<sup>e</sup> siècle. Champier nous relate que, de son temps, l'usage était de boire

chaud, soit en approchant la liqueur du feu, soit en y jetant du pain grillé, tout brûlant, soit encore en y faisant tremper une lame de métal rougie ou des charbons ardents, aussi fut-il surpris, accompagnant François I<sup>er</sup> à Nice, lors de son entrevue avec le pape Paul III et Charles-Quint, en voyant les Espagnols et les Italiens chercher de la neige dans les montagnes voisines pour rafraîchir leur boisson. Cette habitude se généralisa peu à peu ; François II reçut un alcarazas d'une dame de la reine, qui l'avait fait venir du Portugal, mais ce ne fut que sous le règne d'Henri III que l'usage de boire à la glace s'implanta à la Cour, ce que d'aucuns trouvèrent scandaleux et non sans danger ; on lit, dans *l'Isle des Hermaphrodites* : « En été, on a toujours en réserve, en lieux propres pour cet office, de grands quartiers de glace et des monts de neige pour mesler parmi le breuvage, quand bien même cela devrait engendrer des maladies extraordinaires » ; crainte qui n'était pas tout à fait imaginaire, car la glace ou la neige se mettait directement dans la boisson.

Pierre Belon avait, en 1535, indiqué la façon dont les Turcs confectionnaient des glacières.

*Tisanes, sirops.* Pendant l'été les confiseurs débitaient des tisanes d'orge, de pruneaux, de raisins secs, de jujubes, de racines diverses, des sirops de groseilles et de vinaigre framboisé ; des marchands ambulants colportaient de la tisane de réglisse.

*Cidre.* Ce ne fut que vers 1550 que la culture du pommier prit une place prépondérante en Normandie où jusqu'alors la bière restait la boisson la plus courante. Au commencement du siècle un ancien militaire navarrais, nommé Duisne, greffa des pommiers indigènes avec des pommes qu'il fit venir de son pays ; il créa ainsi diverses variétés, entre autres *l'Épicé*, dont le jus ravit Fran-

çois 1<sup>er</sup> en 1532. Gilles de Gouberville, qui avait transplanté cette variété dans son domaine de Mesnil au Val, fut un des plus ardents propagateurs du cidre ; on en exporta en Angleterre, mais il resta encore peu connu à Paris. Un médecin normand, Julien de Paulmier, écrivit, en 1588, un ouvrage (*De vino et pomaceo*), où il mettait le cidre au-dessus du vin ; il avait fait fortune à Paris, avec un élixir qu'il disait tenir de son maître Fernel ; Guy Patin qui le traite de charlatan, avec son aménité ordinaire, dit que ce remède, qui se vendait un écu la bouteille, n'était que du cidre dans lequel on avait infusé du séné.

Le *poiré*, moins estimé que le cidre, était souvent coloré avec une décoction de mûres ou de prunelles ; des cabaretiers s'en étant servis pour frelater leurs vins, son entrée fut interdite à Paris.

En faisant fermenter le marc de pommes dilué d'eau on obtenait la *dépense* appelée aussi *prunellé*, nom également d'une boisson à base de prunelles sauvages.

*La bière* se faisait, à Paris, avec trois parties d'orge pour une d'avoine, tandis qu'en Picardie on la brassait avec moitié orge, moitié froment ; on commença à l'aromatiser avec du houblon, ce qui en assurait un peu la conservation ; on employait aussi, en Flandre, des baies de laurier, de la sauge, de la gentiane et quelques autres substances ; les Anglais y mettaient du sucre, de la cannelle et du girofle ; les Allemands y ajoutaient du sel, on l'adoucissait parfois avec du miel.

On fabriquait une bière double, plus riche en alcool et en extrait, ainsi qu'une petite bière, plus légère.

Alors qu'au XIII<sup>e</sup> siècle la bière de Cambrai était la plus réputée, au XVI<sup>e</sup>, selon Charles Estienne, c'était la bière anglaise qui tenait le premier rang, celle des Flandres venant après.

*Vin.* Il y avait encore des vignobles, non seulement en Ile-de-France, mais aussi en Bretagne, en Normandie et en Picardie. En 1566, pour obvier à la disette, une ordonnance de Charles IX avait interdit de cultiver en vignes plus d'un tiers de chaque canton, les deux autres devant lettre morte.

Quant aux vins en honneur, chaque auteur les classe selon son propre goût ; Rabelais, dont on peut dire que toute l'œuvre est consacrée à l'éloge du vin, met en première ligne le bon vin blanc pineau de son clos natal de la Devinière, et lorsque Pantagruel approche du temple de la bouteille, il lui fait traverser les crus les plus réputés de l'époque, comme « Phalerne, Malvoisie, Muscadet, Taige, Beaulne, Myrevaulx, Orléans, Pique-Ardent, Arboys, Cousy, Anjou, Grave, Corsique, Verron, Nérat et autres. » Il nous dira au Tiers Livre que le vin est le meilleur moyen de réfréner la concupiscence charnelle.

Erasme, sobre et tempérant, ne tarit pas d'éloges sur les vins de Bourgogne ; il écrit, dans une lettre à Marc Laurin : « J'avais goûté auparavant des vins de Bourgogne, mais durs et chauds ; celui-là était de la couleur la plus réjouissante, vous auriez dit une escarboucle, ni trop dur, ni trop doux, mais suave, ni froid, ni chaud, mais liquoreux et innocent, si ami de l'homme qu'en boire beaucoup n'eût pas fait grand mal et ce qui se voit rarement des vins rougeâtres, relâchant légèrement le ventre, à cause, j'imagine, du surcroît d'humidité qu'il développe dans l'estomac. O bienheureuse Bourgogne !... appelée la mère des hommes, elle qui possède un tel lait dans ses veines... »

Et Erasme continua à soigner sa goutte et sa lithiase au vin de Bourgogne.

Paulmier, dans le traité cité précédemment, nous dit que la France ne produit aucun vin rouge qui fût doux,

sauf dans le Bordelais « où il s'en trouve de rouges et de noirs accompagnés d'une grande douceur ; que les vins de Gascogne, de couleur œil-de-perdrix, sont chauds, vineux, faciles à digérer, que ceux d'Anjou, presque tous blancs, sont doux, puissants et vineux, que ceux de Château-Thierry sont agréables, mais dangereux, la plupart des habitants ayant la goutte dès leur tendre jeunesse et mourant jeunes ; que la Bourgogne a beaucoup de vins blancs, mais n'exporte que des rouges à Paris ; que les vins les plus renommés de l'Orléanais sont ceux de Bouc, de Chézy, de la Chapelle-Saint-Hilaire, de Livet, de Nigray, de Sauclay, de Saint-Gy, de Saint-Mémin, que ceux de Messas et de Voisine acquéraient le même degré de bonté après avoir éprouvé un long voyage, qu'il n'y avait de blanc que les vins de Louri et de Rebréchies. Mais il met par-dessus tous les autres les vins de l'Ile-de-France, qui conviennent surtout aux convalescents, aux citadins, à ceux qui n'accomplissent pas un fort travail : « Ils n'ont pas l'inconvénient de dessécher le sang comme ceux de Gascogne, de porter à la tête comme ceux de Château-Thierry et d'Orléans, d'occasionner des obstructions et des humeurs comme ceux de Bordeaux. » Quant au Bourgogne, tout ce qu'il peut prétendre, selon lui, « quand il a perdu toute aspreté, et qu'il est en sa bonté, c'est de ne point céder aux vins françois (de l'Ile-de-France) », parmi lesquels il met en première ligne ceux de Coucy (que François I<sup>er</sup> s'était réservés pour son usage personnel), puis ceux de Senure.

Baccius (*De natura vinorum historia*, Rome, 1596), vante, parmi les vins de France, ceux d'Arles, de Béziers, de Frontignan, de Bordeaux, de Gaillac, de Saint-Laurent, d'Avignon, qui pétillent dans le verre et flattent autant le goût que l'odorat ; quant aux vins des environs



de Paris, ils ne le cèdent à aucun du Royaume : « *Nullis secunda gallicis vinis quæ circa Lutetiam, ubi Parrhisii ac Franciæ nomen, habentur.* » Il constate que les vins de Bordeaux gagnent beaucoup par les voyages en mer et indique le moyen de rendre les vins mousseux, par addition de sucre.

Liébault donne aussi ses éloges aux vins d'Argenteuil, de Sèvres et de Meudon.

Bien d'autres auteurs contemporains s'associent à ces éloges des vins du terroir parisien. Cependant Champier note qu'ils commencent à perdre leur crédit à la Cour, où François I<sup>er</sup> préfère les vins plus corsés et plus vigoureux du Midi.

L'énumération d'Olivier de Serres, qui est du Vivarais, comporte, parmi les vins de qualité, ceux d'Aï, de Largentière, de Bagnols, de Beaune, de Canteperdrix, de Castelnau, de Gaillac, de Grave, de Joyeuse, de Lambras, de Loudun, de Montélimar, de Montréal, de Moussengirard, de Nérac, de Rabastenc-en-Albigeois, de Riz, de La Rochelle, de Tournon, de Villeneuve-de-Berc, sans oublier les Mirevaux, les muscats de Frontignan et les excellents vins blancs d'Orléans.

A Genève, Bonivard, dans ses *Chroniques*, nous apprend qu'on y estime surtout les vins de Savoie, de Seysse, de Choussaigne « qui ne doit guères à celluy de Beaulne », de Soubmonts et de Thonon, de blanc et rouge « fort bon et puissant, mesmement le vin roge servagini de Thonon, qui sent la flamboise comme celluy de Beaulne ».

Comme on le voit, on avait déjà l'embarras du choix !

François I<sup>er</sup>, Charles-Quint, Henri VIII d'Angleterre et le pape Léon X possédaient des vignobles sur les côtes d'Aï ou tout au moins y entretenaient des commissionnaires chargés de les approvisionner.

*Vins étrangers.* Malgré l'abondance des vins de France, on importait beaucoup de vins exotiques, parmi lesquels le vin Corsique (de Corse) que Rabelais appelait vin bâtard parce qu'on y mêlait du miel, les vins du Roussillon, qui n'appartenait pas alors au Royaume de France, les vins du Rhin, ceux d'Italie (Albe, Florence, Montefiascone, Lacryma-Christi, Syracuse) et d'Espagne (Xéres, Rota, Alicante) ; les vins de Grèce (de Chio, de Chypre) étaient connus sous le nom de Malvoisie ; ils étaient souvent frelatés, soit avec des vins doux de Narbonne, soit même fabriqués de toutes pièces, comme Olivier de Serres en donne une recette, à base d'eau-de-vie diluée, de miel et de suc d'orvale. Au siècle précédent, les Portugais avaient introduit des plants de Chypre à Madère, dont le Malvoisie concurrençait celui de la Commanderie ; François I<sup>er</sup> voulut imiter cet exemple et planta, à Fontainebleau, 50 arpents en ceps grecs, puis fit construire le Grand Pressoir du Roi.

*Les vins cuits, vins piments, vins herbés* conservaient la faveur ; on les aromatisa avec les épices nouvelles. *L'hypocras* blanc se servait au début du repas et le vermeil à la fin ; le sucre y remplaça le miel et la formule s'en était modifiée ; Olivier de Serres en donne deux : « Faire macérer, pendant 7 ou 8 heures, dans trois chopines de vin blanc ou claret une livre de sucre, une once de cannelle pulvérisée et un peu de gingembre ; passer ensuite sept fois à la chausse. Autrement, dans la même quantité de vin, faire macérer une once et demie de cannelle, une demi-once de racine d'iris de Florence, un drachme de graine de paradis, autant de gingembre, le tout pulvérisé, ajouter une livre et demie de sucre, un peu de lait et cinq ou six amandes concassées avant de passer à la chausse. » Rabelais préférait une formule plus

simple ; il fait dire à Panurge : « Voulez-vous encores un trait de hippocras blanc ? Ne ayez paour de l'esquinanche, non, il n'y a dedans ne squinanthi, ne zinzembre, ne graine de Paradis, il n'y a que de la belle cinamome triée et le beau sucre fin, avecques le bon vin blanc du cru de la Devinière, en la plante du grand Cormier, au dessus du noyer Groslier. » Il joue sur l'assonance entre l'esquinanche (angine) et le squinanthi (jonc odorant).

Nous avons vu que son conseil de boire frays commençait à être suivi.

*Eau-de-vie et liqueurs.* L'eau-de-vie, jusqu'alors reléguée dans l'officine et la pharmacopée, fit son apparition sur les tables au xvi<sup>e</sup> siècle. En 1514, Louis XII avait accordé aux vinaigriers le privilège de la distillation, mais vingt ans après, les distillateurs formèrent une corporation indépendante ; en Italie, ce furent les Jésuites qui s'occupèrent de cette industrie, ce qui leur valut le surnom de *padri dell'acqua vita*.

Mat'hoile conseille d'en prendre tous les jours une cuillerée à bouche, « parce qu'elle réchauffe l'estomac, fortifie la mémoire et donne de la vivacité à l'esprit ». Liébault renchérit en disant que « l'esprit de vin adoucit les maux de dents, tue les vers, guérit l'épilepsie, rend la connaissance aux apoplectiques, etc... »

Guy Patin, avec sa haine des nouveautés, ne partage pas cet enthousiasme ; il écrit, dans une lettre à Spon : *Nihil habet solare sed ignem quid potentissimum lumborum renorumque doloribus adversissimum*.

Avec les procédés primitifs de distillation, l'eau-de-vie conservait un goût désagréable d'empyreume et de chauffe qu'on chercha à masquer par des aromates et, en la mélangeant à ses sirops, on obtint des liqueurs qui eurent une grande vogue en Italie et que les Florentins

de la suite de Catherine de Médicis répandirent en France.

Les plus usitées étaient le *Rossolio* de Turin, à base de pétales de roses rouges, de fleurs d'oranger, de jasmin, additionnées de cannelle et de girofle, le tout coloré d'un peu de carmin ; le *Populo* renfermait de l'ambre, du musc et de l'essence d'anis ; le *Vespetro* contenait de la coriandre, de l'angélique et du fenouil. *L'eau d'or* de Paracelse, était une macération de romarin, contenant quelques minces feuilles d'or ; on faisait des *ratafias* de fruits, dont le plus en vogue fut le *maraschino* de Dalmatie.

Liébault donne une formule de *clairette* pour laquelle il fallait infuser pendant trois jours, trois onces de cannelle dans une chopine d'eau-de-vie puis, après filtration, ajouter une once de sucre et un tiers d'once d'eau rose.

Pour refréner l'ivrognerie, François I<sup>er</sup> édicta, en 1536, les peines les plus sévères : « Tout homme convaincu de s'être enivré est condamné, la première fois, à subir la prison, au pain et à l'eau ; pour la seconde, il sera fouetté ; en cas de récidive, il sera banni après amputation des oreilles. » Ordonnance qui eut l'effet de toutes les ordonnances semblables !

Les foires se multiplièrent, surtout dans le Nord et l'Ouest de la France, par suite de l'importance grandissante du commerce maritime.

A Paris, les Halles ayant été détruites par un incendie en 1551, furent reconstruites sous forme d'un ensemble de maisons qu'on appela le *Pilier des Halles* ; il y avait encore trois autres marchés, au cimetière Saint-Jean, devant Notre-Dame et à la place Maubert ; le marché du Parvis Notre-Dame fut supprimé par suite du trouble qu'il apportait à l'exercice du culte ; le *Marché au lard*, qui se tenait une fois l'an et qui est l'origine de la Foire aux jambons, y resta seul toléré.

La *Foire du Lendit*, à mi-chemin entre Paris et Saint-Denis, s'ouvrait le deuxième mercredi de juin, par une procession solennelle ; le recteur et les écoliers venaient y faire provision de parchemin. La *Foire Saint-Germain*, instituée par Louis XI, s'ouvrait au lendemain de la Chandeleur et devait durer quinze jours, mais le roi accordait toujours une prolongation jusqu'à la veille du dimanche de la Passion. Les moines y firent construire 340 loges, réparties en deux halles et sectionnées par neuf rues ; lieu de franchise pour les artisans non soumis aux jurandes, on y vendait de tout et elle devenait le soir un lieu de plaisir, avec des spectacles, des loteries. Au carnaval de 1585, Henri III et ses mignons s'amuserent à y molester les assistants ; Henri IV aimait à y marchander et à y jouer aux dés, son fils venait y acheter des jouets et demandait, nous relate son médecin et biographe Héroard, « une de ces fâmes qui batent leur mari avè un marteau sur la tête : Chaq, Chaq, elles couingnet bien ».

Les *Foires de Lyon* étaient fréquentées par des marchands flamands, provençaux, suisses, italiens et même

de contrées plus éloignées ; le commerce de la librairie y occupait une place importante.

Toutes les marchandises étaient soumises à des droits d'entrée.

*Corporations.* Bien que ce terme ne fût pas en usage, on a coutume de l'employer pour désigner les *métiers* parisiens qui, en 1504, étaient au nombre de sept et, par ordre de préséance : les *Drapiers*, les *Epiciers*, les *Pelletiers*, les *Merciers*, les *Changeurs*, les *Orfèvres* et les *Teinturiers*, auxquels les *Marchands de vins* ravirent la septième place en 1585, malgré l'opposition des autres corps marchands. Les *Jardiniers* ne furent érigés en communauté qu'en 1599, mais jouissaient depuis longtemps des mêmes privilèges que les autres métiers ; ils vendaient leurs fruits et leurs légumes aux revendeurs et aux regrattiers ; les *Fruitiers, marchands d'aigrun* avaient le privilège de la vente des fruits âcres, acides ou piquants, des herbes potagères, des oignons, des aulx, des échalotes et des oranges et citrons, ainsi que des fruits à écorce dure comme les noix et les châtaignes. Les *Grainiers* débitaient les graines alimentaires ; il ne faut pas les confondre avec les *Grenetiers*, dépositaires de sel.

Les *Poulailliers*, métier libre, disparurent. En 1509, l'ancienne corporation des *Cuisiniers-Oyers* se scinda en *Rôtisseurs* et *Chaircuitiers* ; les rôtisseurs prirent une importance sans cesse grandissante ; plutôt que d'allumer la grande cheminée pour rôtir un poulet, il était plus expédient, et souvent moins cher, de le faire venir de chez le rôtisseur. En 1526, les rôtisseurs triomphèrent des poulailliers auxquels il fut défendu de vendre des volailles rôties, ainsi que le menu gibier, pour obvier au braconnage. Les chaircuitiers reçurent, en 1513, l'autorisation d'acheter leurs porcs vivants au marché ou dans

la campagne, alors qu'auparavant ils étaient tenus de se fournir chez les bouchers. La vente des saucisses était interdite depuis le début du carême jusqu'à fin septembre. Les *Sauciers* se subdivisèrent également en *maîtres-queux-cuisiniers porte-chappes* dont les statuts ne furent homologués qu'en 1599 ; leur nom vient du couvercle de fer-blanc ou chappe dont ils recouvraient les plats portés en ville et en *vinaigriers-buffetiers-moutardiers-distillateurs*. Le vinaigre était appelé « vin de buffet », d'où leur nom ; le privilège de la distillation, qu'ils avaient enlevé aux apothicaires en 1514, ne leur resta pas longtemps, car, vingt ans plus tard, les distillateurs formèrent une communauté distincte.

*Bouchers* et *Boulangers* ne subirent pas de modifications, les *Pâtissiers* se divisèrent en *Pâtissiers-Oubloyeurs* et en *Pâtissiers de pain d'épice*, ces derniers en petit nombre. Les *Confiseurs-confituriers*, dont l'industrie prit une continuelle extension, continuèrent à dépendre des *Epiciers-Apothicaires*. Les *Marchands de vins* furent divisés, comme il a été dit, en marchands de vin à pot, taverniers, cabaretiers et hôteliers, ces dénominations variant d'ailleurs selon les provinces ; à Amiens, les cabaretiers portaient le nom de « pasticheurs ». Les *Jurés-vendeurs de vins* et les *Courtiers-Gourmets* formaient des compagnies à part ; les *Crieurs de vin* obtinrent quelques privilèges honorifiques, notamment le droit de figurer aux entrées solennelles des rois et reines, au cours desquelles il s'éleva fréquemment des disputes de préséance entre les divers corps de métier.

De nombreuses ordonnances de police ont trait aux cabaretiers et taverniers, touchant aux heures de fermeture, à l'interdiction de recevoir « larrons, voleurs, coupeurs de bourses et autres gens vagabonds », à celle de jurer et de blasphémer, ainsi qu'au prix des vins, dont

une ordonnance du 16 novembre 1546 fixait le plus haut prix à 12 deniers parisis la pinte. En cas d'infraction, un tiers de l'amende revenait au dénonciateur, mesure fort utile à la police quand, au moment des guerres de religion, les cabarets devinrent des foyers d'agitation politique.

Lorsque Pantagruel rencontra l'escolier limosin, celui prit soin de lui indiquer les cabarets les plus en renom de la capitale : « ... puis cauponisons ès Tabernes méritoires de la Pomme de Pin, du Castel, de la Magedelaine et de la Mulle ». *Cauponizer*, manger dans les auberges, du bas-latin *cauponium*, gargote ; *méritoire* doit être pris, selon M. Abel Lefranc, dans le sens latin de *meritorius*, qui procure un gain. Y aurait-il jamais eu des auberges gratuites ?

La *Pomme de Pin*, déjà célébrée par Villon, est également mentionnée par Mathurin Régnier :

*Où maints rubis balais, tout rougissans de vin  
Montraient un hac itur à la Pomme de Pin...*

Le *Chastel* était, comme le précédent, rue de la Juiverie ; le cabaret de *La Mule* existait, depuis 1448, dans la rue Saint-Jacques ; l'emplacement de *La Magedelaine* n'a pas été identifié.

On trouve encore parmi les autres cabarets de l'époque : *Les Trois Cannelles* qui datait du xv<sup>e</sup> siècle et qui a donné son nom à la rue des Cannelles, *Les Trois Cuilliers*, rue aux Ours, *La Galère*, rue de Seine, *L'Homme Armé*, rue des Blancs Manteaux, à l'angle de la rue des Archives, le *Cabaret Cocatrix*, en la Cité, *Le Coing d'Or*, faubourg Saint-Martin, au coin de la rue des Récollets, tenu au xvi<sup>e</sup> siècle par Philibert Babou de la Bourdaisière, grand-oncle de Gabrielle d'Estrées ; le *Cabaret*



*Mendosse*, qui rime toujours avec noce chez les poètes du temps, se trouvait dans l'une des tours subsistant de l'hôtel de Bourgogne, dont François I<sup>er</sup> avait fait don à Diego de Mendoza. *La Lamproie*, autrefois La Lamperie sur le gril, rue de la Huchette, devint plus tard le bureau des apothicaires. On trouvera encore quelques noms au cours de ce volume.

*Les hôteliers* furent tenus, en 1579, d'afficher à leur porte, en gros caractères, les prix à payer : « disner d'un voyageur à pied, six sols, couchée, huit sols » ; à Amiens pareille mesure avait été prise dès 1535. La clientèle manquait de distinction si l'on en juge d'après *Le Folie des Hôteliers*, de Mellin de Saint-Gelais.

A *La Couronne d'Or*, rue des Fossés Saint-Germain, Derecourt donnait à dîner ou à souper pour 24 sols et prenait des pensionnaires pour 600 livres par an, réduites à 400 s'ils avaient leur propre domestique, plus 36 à 40 livres par mois pour le cheval. *L'Hôtel du Fort-Samson* avait une enseigne émaillée, œuvre de Bernard Palissy représentant non pas Samson, mais Hercule terrasant le lion de Némée. *Le Chef Saint-Denis* est célébré dans *Le Pèlerin du Parnasse*. *L'Hôtel de l'Ange*, rue de la Huchette, reçut, en 1500, les ambassadeurs de l'empereur Maximilien, conduits par le prévôt des marchands et les échevins pour y être défrayés par la Ville ; en 1558, on y logea, avec le même cérémonial, les envoyés du roi d'Alger auprès de Henri II.

Théodore de Percy et les chevaliers anglais descendirent, nous raconte Froissart, au *Château Festu*, rue Saint-Honoré, entre la rue Tire-Chappe et la Croix du Trahoir ; cette maison où l'on festinait, comme son nom l'indique, est citée par Rabelais ; elle datait du XIII<sup>e</sup> siècle.

*Cuisine.* — *Ustensiles et mobilier.* Rudimentaire dans les petits logements populaires, la cuisine devenait une pièce importante dans les châteaux, les hôtels particuliers, les grandes auberges et dans les couvents où frère Jean des Entomeures a soin de nous avertir qu'il y a « quelque vertu latente et propriété spécifique, absconse, dans les marmites et contrehastiers qui les moines y attire ». La foudre étant tombée en 1553 sur la bibliothèque d'un couvent, le père André fit le quatrain suivant :

*Si ce tonnerre, au lieu de brûler un Sénèque,  
Laisant là les déserts de la bibliothèque,  
Fust cheu dans la cuisine, en la foule des corps,  
Pauvres moines, hélas ! Vous estiez tous morts.*

C'est à la fin du xvi<sup>e</sup> siècle qu'on vit apparaître les premiers *tourne-broches* automatiques. Charles Estienne, qui les avait vus à la foire de Francfort en 1574, les décrit comme une nouveauté ; Montaigne en avait déjà vu, en Italie, « manœuvrant par ressorts ou au moyen de poids, comme les jorologes ».

Comme autres innovations, il y eut des *soufflets*, avec garniture de peau, mais encore sans valve, des *rôtissoires* en forme de coquille, des marmites sans pieds, dites *huguenotes*. On se servit davantage de *réchauds*, de *poissonnières*, habituellement en cuivre, comme les belles *fontaines* qui remplacèrent les baquets et tinettes. Dans quelques maisons opulentes, la batterie de cuisine était en argent, luxe que Louis XII voulut réfréner par une ordonnance de 1506, interdisant aux orfèvres de faire dorénavant aucun ustensile de cuisine en argent.

Un inventaire de 1546, dressé au décès du propriétaire du *Dauphin d'Argent*, célèbre cabaret d'Amiens,

cité par Rabelais, nous renseigne sur le matériel d'une importante hôtellerie de province.

*Cuisiniers.* — Les documents d'archives nous ont conservé les noms de quelques cuisiniers royaux, bien oubliés pour la plupart, tels Jacques Pastourel, premier queux de Louis XI, qui aurait écrit un traité de cuisine ou Saupiquet, nom ou surnom du chef de François I<sup>er</sup>.

*L'art culinaire.* — Comme on peut s'en rendre compte par la bibliographie, c'est l'Italie qui détenait jusqu'alors le sceptre de la gastronomie ; Montaigne ne fut pas peu ébahi, lors de son voyage, du discours que lui tint le maître d'hôtel du feu cardinal Caraffa : « J'en ay dict ce mot sur le subject d'un Italien que je viens d'entretenir, qui a servy le feu cardinal Caraffa de maistre d'hostel jusques à sa mort. Je lui faisois conter sa charge ; il m'a faict un discours de cette science de gueule, avecque une gravité et contenance magistrale comme s'il m'eust parlé de quelque grand point de théologie : il m'a déchiffré une différence d'appétits ; celui qu'on a à jeun, qu'on a après le second et tiers services, les moyens tantost de luy plaire simplement, tantost de l'esveiller et picquer : la police des saulces ; premièrement en général, et puis particularisant les qualités des ingrédients et leurs effects, les différences de salades selon leur saison, celle qui doibt estre reschauffée, celle qui veult estre servie froide ; la façon de les orner et embellir pour les rendre encore plaisantes à la veue. Apres cela il est entré sur l'ordre du service, plein de belles et importantes considérations :

*Nec minimo sane discrimine refert,  
Quo gesto lepores, et quo gallina secetur.*

Et tout cela enflé de riches et magnifiques paroles, et

celles mesmes qu'on employe à traicter du gouvernement d'un empire. »

Les cuisiniers florentins que Catherine de Médicis amena dans sa suite, après son mariage avec le futur Henri II, introduisirent en France les raffinements italiens, importèrent quelques apprêts nouveaux qui ne tardèrent pas à être francisés, si bien que dès le milieu du siècle, la cuisine française prit la suprématie qu'elle a toujours conservée depuis.

En voyant la table de François I<sup>er</sup>, Charles Quint ne put s'empêcher de s'écrier qu'il n'y avait pas au monde de grandeur comparable à celle d'un tel roi de France, et le maréchal de Vieilleville écrivait en 1550 : « Les autres rois de la chrétienté, voire de l'univers, n'approchent nullement de nos excellentes délicatesses, ni singulières façons de triompher en festins, ni leurs officiers de si friandement et proprement accoutrer les viandes ni les déguiser comme les autres ; n'en voulant autre témoignage que tous les princes étrangers envoient chercher des cuisiniers et des pâtissiers en France, et autres serviteurs pour l'usage de bouche et tout service de table, pour y être duits et nés plus que toute autre nation. »

Pierre Belon, qui avait beaucoup voyagé, écrivait en 1550 dans son *Discours sur les principales friandises et banquets des diverses nations*, qu'il inséra dans son *Histoire des Oiseaux* : « Ne les Espagnols, Portugalois, Flamans, Italiens, Hongrois, Almans et tous autres subjects à l'église romaine n'ont telle magnificence en leurs appareils, en matière de viandes, que les François. Et de vray, les François ont je ne sçais quelle majesté plus grande, car on leur sert mille petits desguisementz de chair, pour l'entrée de table en diverses pièces de vaiselles, qui est plus pour la cérémonie qu'autrement : esquelles on met le plus souvent tout ce qui est de mol

et liquide et qui se doit servir chaud ; comme sont potages, hachis, fricassées et salades. Ce premier service est ce qu'on nomme l'entrée de table. Le second service est de rosty et bouilly, de diverses espèces de chairs, tant d'oiseaux que d'autres divers animaux terrestres sachant (comme dit est) qu'il n'est question de poisson à jour de chair. Mais encore que ce soit à jour de poisson, il y aura tel ordre de service comme aux jours de chair ; d'autant que l'on sert aussi bien pour l'entrée et pour le second service, comme pour le dessert, qui nous est quasi commun avec les anciens. L'issue de table nous est communément de choses froides, comme les fruictages, laictages et douceurs. »

Les voyageurs étrangers ne tarissent pas sur l'excellence de la cuisine française ; Angelo de Beatis, compagnon de voyage du cardinal Louis d'Aragon (1517-1518) écrit : « Nulle part on ne fait mieux la soupe, les pâtés et les gâteaux de toute espèce. On y mange à l'ordinaire de bonne viande de bœuf et de veau, mais le meilleur y est la viande de mouton, à tel point que, pour une épaule de mouton rôtie avec de petits oignons, comme on la prépare dans toutes les régions de la France, vous renoncerez volontiers à la chère la plus délicate. Poulets et chapons, perdrix et faisans, tout cela se trouve en abondance, à très bon marché et très bien accommodé, et nulle part je n'ai rencontré d'aussi gras et excellent gibier, la coutume étant dans le pays de ne faire la chasse aux animaux sauvages que dans la saison qui convient à chacun d'eux. »

On trouvera plus loin l'opinion de Jérôme Lippomano, ambassadeur de Venise.

*La salle à manger.* — Le sol, désormais planchéié, continuait à être jonché de fleurs et d'herbes en été : « Nous trouvâmes ceste chambre toute jonchée de roses, giro-

flées et autres fleurs, mais c'estoit avec beaucoup d'espaisseur, car on disoit que cela soulageoit les pieds de celuy qui estoit le seigneur du lieu », lit-on dans la *Description de l'Isle des Hermaphrodites* ; en hiver on couvrait le sol de nattes de plus en plus élégantes, de tapis de laine, voire de cuir gaufré. Les murs étaient également garnis de nattes ; le 23 décembre 1532, on acheta 92 toises de nattes « pour le par terre et le pourtour de la chambre du roy et austres en chastel du Louvre ». En Angleterre, sous Henri VIII, on commença à tendre les murs de papier imitant la laine.

Le chauffage était assuré par les grandes cheminées qu'on garnissait de feuillage en été, ce qui présentait une cachette fort commode aux amoureux surpris, comme cela arriva une nuit à Bonnivet. Vers 1520 apparurent les poêles en terre vernissée, d'importation allemande.

L'éclairage n'avait guère subi de modification depuis le siècle précédent, si ce n'est que les flambeaux étaient souvent en métaux précieux et richement travaillés.

Le prix des chandelles avait été taxé par un arrêt du Parlement, en 1565 ; celles en suif de bœuf à trois sous tournois la livre, celles en suif de mouton à trois sous six deniers et à trois sous quatre deniers pour celles d'un tiers de suif de bœuf et de deux tiers de suif de mouton.

On avait des bougies de cire, parfois colorées.

A partir de 1550, des tables massives et sculptées avec art remplacèrent les tréteaux d'antan ; il y eut des tables « tirantes », avec une rallonge à chaque bout. A la Cour, des chaises pliantes, des fauteuils, des chaises à pivot firent leur apparition, alors que les bancs et les escabelles continuaient à servir dans les milieux bourgeois et dans les cabarets. *L'Isle des Hermaphrodites* nous représente Henri III assis, avec deux de ses favoris, « dans des chai-

ses de velours, faites d'une façon qu'ils appellent brisée ; le reste de la troupe avoit des sièges qui s'ouvroient et se fermoient comme un gaufrier pris à rebours. » Les tabourets, souvent très riches, qui commençaient à jouer un rôle dans l'étiquette, ne servaient pas dans la salle à manger.

Le dressoir disparaît pour faire place au *buffet* et à la *crédence*, ce dernier terme étant plus spécialement réservé à la Cour. Dans *La Description de l'Isle des Hermaphrodites*, satire de la Cour d'Henri III, Artus d'Embry nous dit : « On vouloit nommer cela autresfois le buffet, mais comme les termes ne sont jamais semblables en ce pays-là deux années consécutives, on le nommoit alors la *crédence*... » C'était un meuble d'apparat, garni des plus belles pièces d'argenterie.

*Linge de table.* — Le *doublier* qui, au xv<sup>e</sup> siècle, était l'apanage des rois, des princes, des princesses et des ducs (les comtes n'avaient droit qu'à une nappe simple), disparaît au siècle suivant ; la table fut recouverte de deux nappes distinctes dont la supérieure était plissée et même parfumée à la cour d'Henri III : « Elle était pliée d'une certaine façon, lit-on dans *L'Isle des Hermaphrodites*, que cela ressemblait fort à quelque rivière ondoyante qu'un petit vent fait doucement soulever. Car, parmi plusieurs plis, on y voyoit force bouillons. Dessous cette nappe-cy, il y en avoit encore une toute unie, qui étoit plus courte que celle de dessus. »

Les serviettes furent l'objet d'un grand luxe ; on les fit en toile damassée ; chacun avait sa serviette individuelle, changée à chaque service, mode qui passa, au grand regret de Montaigne qui écrit : « Je plains qu'on n'aye suivi un train que j'ai veu commencer à l'exemple des rois, qu'on nous changeast de serviette selon les services, comme d'assiettes. »

La mode des fraises empesées obligea de nouer la serviette autour du cou (auparavant elle se portait sur le bras ou sur l'épaule) ; c'était parfois une opération difficile, avec une fraise volumineuse au point que cela devint une locution proverbiale de dire pour quelqu'un se trouvant en difficulté « qu'il avait de la peine à nouer les deux bouts (de la serviette) ». On fabriqua des serviettes damassées à Reims et en Normandie, alors qu'auparavant elles venaient de Flandre. Henri III les voulut empesées, et le pliage artistique des serviettes, qui s'épanouit au siècle suivant, devint une des tâches du maître d'hôtel.

*Argenterie.* — Louis XII avait interdit, en 1508, aux orfèvres de fabriquer des pièces de grosse vaisselle en argent, mais l'ordonnance dut être rapportée deux ans plus tard, son unique effet ayant été de faire acheter de l'argenterie à l'étranger. Tout comme au Moyen Age, les grands seigneurs et les personnages opulents aimaient à étaler de belles pièces d'argenterie, souvent très artistiquement travaillées, pour faire preuve de magnificence. C'était aussi un placement, malheureusement pas de tout repos, car, chaque fois qu'un souverain se trouvait à court de trésorerie, il enjoignait à ses sujets de porter leur vaisselle d'argent à la Monnaie, en échange de billets de rente.

François I<sup>er</sup>, dont la vaisselle avait été ciselée par Benvenuto Cellini, fit saisir, en 1521, toute la vaisselle d'argent de ses sujets, y compris celle des églises : Henri II agit de même en 1554 et en reçut pour 360.000 livres.

En plus des objets mentionnés aux siècles précédents,

1 Table sculptée du XVI<sup>e</sup> siècle (*Musée du Louvre*).

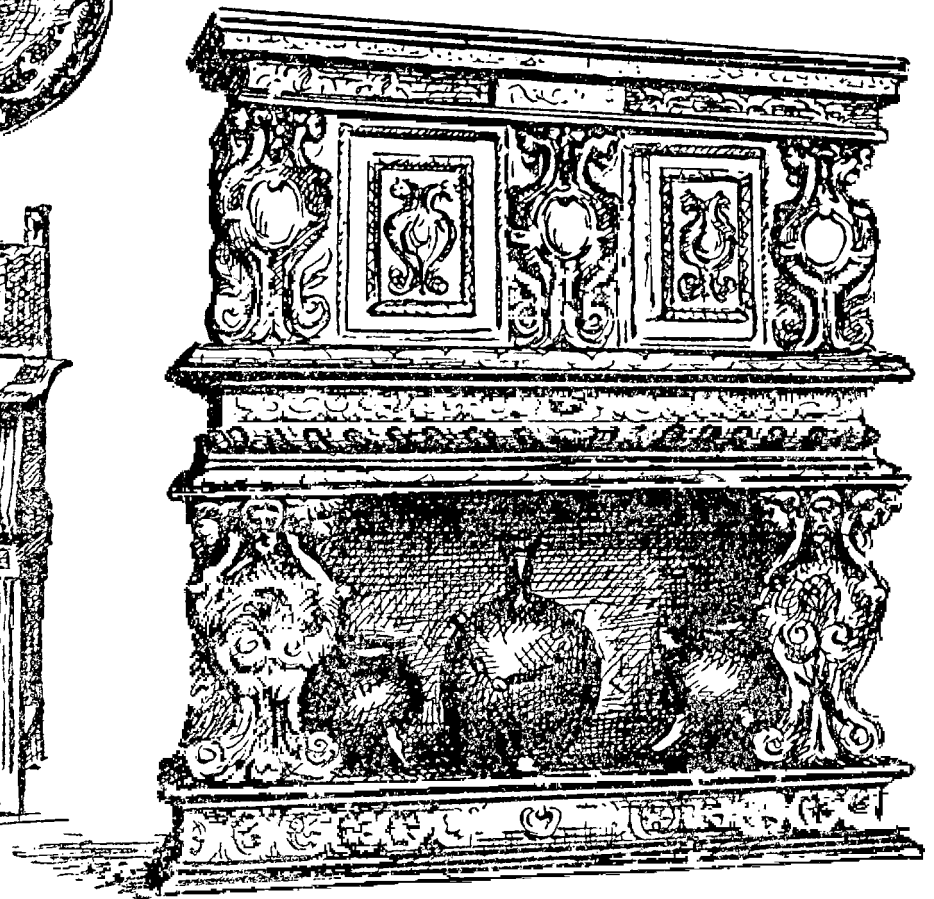
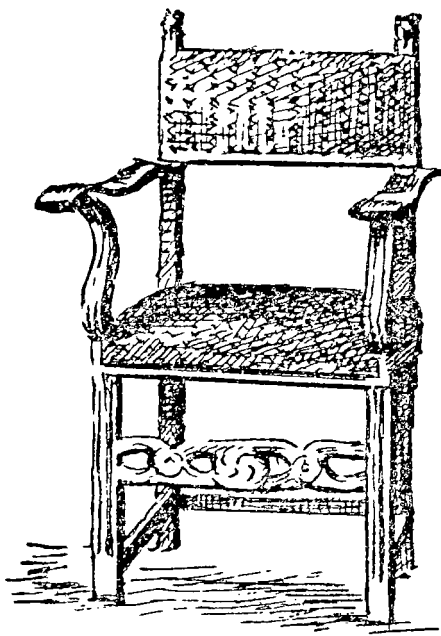
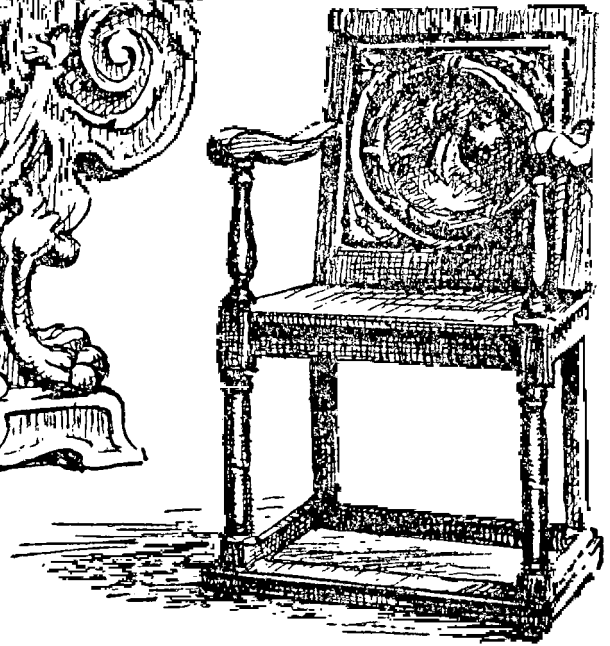
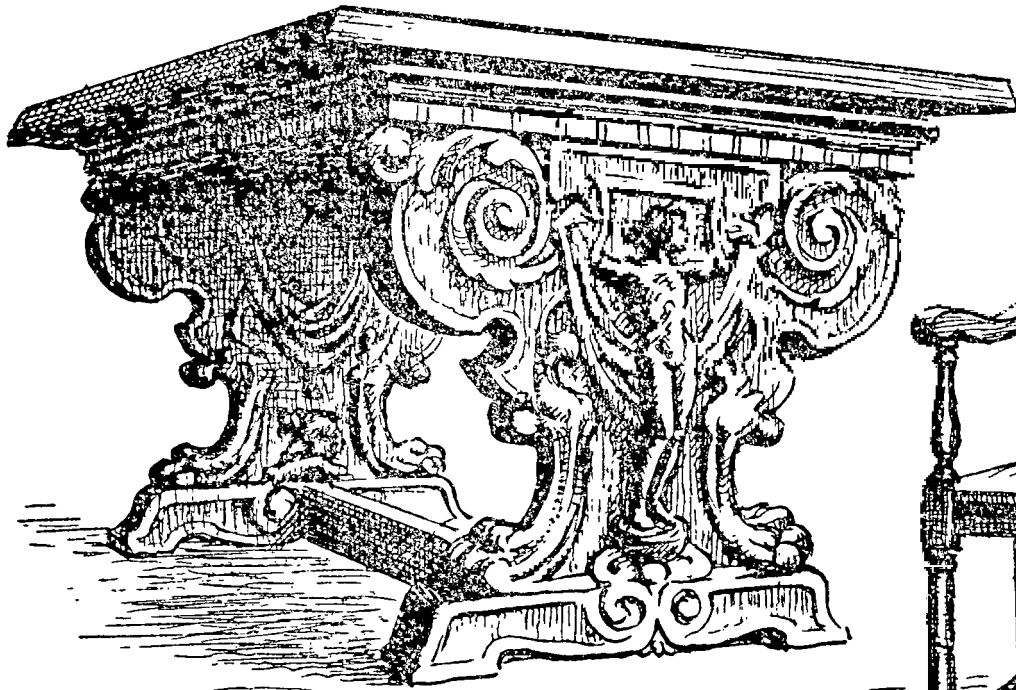
2. Chaise à bras à médaille, XVI<sup>e</sup> siècle (*Musée des Arts Décoratifs*).

3. Plat de Bernard Palissy.

4. Fauteuil caquetoire en velours ciselée, XVI<sup>e</sup> siècle (*Musée des Arts Décoratifs*).

5. Dressoir en chêne, sculpté en hauts et bas reliefs (*Musée de Cluny, deuxième moitié du XVI<sup>e</sup> siècle*)





les inventaires nous citent des *réchauds*, des *garde-nappes* (dessous de plats), des *trancoirs* d'argent, disques plats, sans ornements, sur lesquels se découpaient les viandes et qu'il ne faut pas confondre avec les trancoirs de pain dont on tailla encore 1.294 douzaines pour le sacre de Louis XII ; les *drageoirs* de table et de poche furent en grande vogue sous Henri III ; le *pot à aumônes* du Moyen Age prit le nom de *pot* ou de *corbeille de dessert* ; les fontaines, plus ou moins machinées, restèrent en usage pour les repas d'apparat.

A la table du souverain, la *nef*, contenant la serviette, le couvert, la salière, le cure-dents du souverain, servait dans les grandes occasions ; en service courant elle était remplacée par le *cadenas*, en forme d'assiette surmontant un tiroir fermant à clef et servant au même usage. Il se trouve décrit dans *L'Isle des Hermaphrodites* : « Je vis une sorte d'assiette non de la forme des autres, car elle avoit un petit rond au bout qui estoit enlevé et un petit enclos en long en forme d'un chetton (tiroir), où on pouvoit mettre le couteau, la fourchette et la cuillère. Sur le reste on mettoit le pain. Je prenois cela, au commencement, pour une escrivoire, mais on me dit qu'on le nommoit un cadenas ! »

La nef était toujours sous la garde des gentilshommes de la chambre, ce qui n'empêcha pas les huguenots d'y glisser des billets offensants pour François I<sup>er</sup>.

*Poterie et faïence.* — La poterie était fabriquée depuis l'époque gauloise ; à Paris, sur les plaintes des habitants, les potiers durent transporter leurs fours hors de l'enceinte, à la fin du xv<sup>e</sup> siècle ; mais on ne connaissait pas l'art d'émailler les ustensiles au moyen d'une couverture. C'est vraisemblablement en Italie que cet art prit naissance, et le nom de faïence viendrait de la ville de Faënza, près de Ravenne, bien que le bourg de Fayence

(Var) revendique aussi cette paternité ; Mézeray, parlant de l'entrée de Lesdiguières dans cette localité, dit « qu'elle est plus renommée par les vaisselles de terre qu'on y fait que par sa grandeur ni son importance ». Toujours est-il que, lorsqu'on fut obligé de se démunir ou de cacher son argenterie, il fallut recourir aux ustensiles d'étain ou de poterie et qu'on en importa beaucoup d'Italie. Bernard Palissy, s'inspirant des procédés employés par les émailleurs de Limoges, réussit, en 1555, après des tribulations bien connues, à trouver le secret de la faïence italienne ; il se borna d'ailleurs à faire des « rustiques figulines », plats décoratifs ou sujets d'ornements pour les grottes et les jardins. L'impulsion étant donnée, il s'établit des manufactures de faïence, blanche ou décorée, à Paris, à Brissambourg-en-Saintonge, à Nevers, à Rouen, etc. L'inconvénient de cette vaisselle était sa fragilité ; il lui arrivait souvent d'être mise en pièces à la fin du repas trop généreux. Le *Journal* de Pierre de l'Etoile raconte que le 2 janvier 1580 « le cardinal de Biragues, au retour du baptême d'un de ses neveux qu'il tint sur les fonts à Sainte-Catherine-du-Val-des-Ecoliers, il donna la collation au Roy, aux roynes et aux seigneurs de la Cour, dans la grande galerie de son logis, magnifiquement tapissée et parée, en laquelle il y eust deux longues tables couvertes d'onze et douze cents pièces de vaisselle de faïence, pleines de confitures sèches et de dragées de toutes sortes, accomodées en chasteaux, pyramides, plate-formes et autres façons magnifiques. La pluspart de laquelle vaisselle fut rompue et mise en pièces par les pages et les laquais de la cour. Toute la vaisselle estoit excellemment belle... »

C'est de cette époque que date l'expression de « casseur d'assiettes », déformation de celle de « casseur d'acier » usitée auparavant.

*Couteaux, cuillers et fourchettes.* — Ce que nous appelons le couvert était encore fort restreint et se limitait souvent au couteau ; encore, sauf à la Cour et dans les maisons opulentes, n'y en avait-il pas toujours un pour chaque convive, aussi fallait-il avoir la précaution d'en avoir un dans sa poche :

*Qui aux nopces va sans cousteau,  
Il perd des lopins bons morceaux.*

Le couteau à lame pointue servait non seulement à diviser les morceaux, mais aussi à les porter à la bouche ; s'en servir pour se curer les dents était un manque de savoir-vivre.

Les couteaux de Paris étaient les plus renommés ; sous Henri IV la mode fut d'en décorer les manches de sujets grotesques, de magots chinois, ce qui permit à Mathurin Régnier de nous dépeindre un personnage

*... dont la maussade mine  
Ressemble un de ces dieux des couteaux de la Chine.*

Au début de xvr<sup>e</sup> siècle, la cuiller était encore d'un usage peu habituel, « ie m'ayde peu de cuillier et de fourchette », disait Montaigne. Les potages étaient servis dans des écuelles qu'on portait aux lèvres pour boire à même, et la civilité voulait que l'on en essuyât le bord quand on la partageait avec une voisine, comme c'était l'usage ; les cuillers étaient toujours exemptées en cas de réquisition d'argenterie.

Leur emploi devint obligatoire avec la mode des larges fraises du temps d'Henri III, et l'on dut en faire avec de très longs manches.

La mode en serait due à la reine Margot : « Comment

peut-on manger du potage avec de grandes fraises et être galante avec des vertugadins ? » demandait Forges de Fresnes, secrétaire d'Henri III, à Marguerite de Valois. Elle se fit apporter une bouillie et une cuiller à long manche. « Voilà », dit-elle. — « Oh, dit le bonhomme, pour ce qui est du haut, me voilà tranquille ! »

La fourchette, employée depuis longtemps en cuisine, ne l'était guère à table avant le xvi<sup>e</sup> siècle ; on a vu que Charles V en possédait une douzaine et Louise de Savoie une seule. Ce fut Henri III qui mit cet instrument à la mode pour pouvoir manger proprement avec ses fraises rigides qu'il empesait lui-même avec de la farine de riz, l'amidon ne les rendant pas assez raides à son gré ; ses mignons imitèrent son exemple, au grand scandale des contemporains et non sans difficultés, car ces fourchettes, habituellement à deux dents longues et pointues, étaient d'un maniement assez périlleux pour les débutants. C'est à Venise, à son retour de Pologne, qu'il avait connu l'usage de la fourchette.

« Premièrement, lit-on dans *L'Isle des Hermaphrodites*, ils ne touchoient jamais la viande avec les mains, mais avec des fourchettes ; ils la portoient jusques dans leur bouche, en allongeant le col et le corps sur leur assiette... car il est deffendu en ce pays-là de toucher la viande avec les mains, quelque difficulté à prendre qu'elle soit, et aiment mieux que ce petit instrument fourchu touche à leur bouche que leurs doigts... et lors ce fut un plaisir de les voir manger avec leurs fourchettes, car ceux qui n'étoient pas du tout si adroits que les autres, en laissoient autant tomber dans le plat sur leurs assiettes et par le chemin qu'ils mettoient en leurs bouches... » Et Arthus d'Embry s'étonne qu'ils se lavassent encore les mains à la fin du repas puisqu'ils ne se ser-

vaient plus de leurs doigts pour prendre leurs aliments, « comme cela se faisait partout ».

L'usage finit par s'en répandre, en France et en Italie du moins, mais non en Angleterre, car en 1611 encore, un voyageur écrivait (*Coniel's Condities*) : « J'ai observé dans toutes les villes italiennes que j'ai traversées une coutume qui n'existe dans aucun des autres pays que j'ai vus. Les Italiens, comme aussi la plupart des étrangers qui séjournent en Italie, emploient toujours à table une petite fourche pour couper la viande. Tandis qu'avec leur couteau ils tranchent la viande sur le plat, de l'autre main ils maintiennent cette viande sur le plat avec la susdite fourche. Et la raison de cette curieuse coutume est que les Italiens ne peuvent en aucune façon souffrir que l'on touche à leur plat avec les doigts, attendu que tout le monde n'a pas les doigts également propres. Sur quoi j'ai trouvé bon moi-même d'imiter la coutume italienne, non seulement pendant que j'étais en Italie, mais aussi en Allemagne et souvent aussi en Angleterre depuis mon retour ; lequel fréquent usage de ma fourchette m'a valu un jour les railleries de mon savant ami, Laurent Whitaker qui, dans sa joyeuse humeur, n'a pas hésité à m'appeler *furcifer*, c'est-à-dire porte-fourche, mais seulement parce que j'employais une fourche à table. »

*Cure-dents.* — Le mot date du xv<sup>e</sup> siècle et c'est avec un cure-dents que Gargantua délogea de sa bouche les pèlerins qu'il avait engloutis avec une salade. L'usage des cure-dents en métal précieux, qu'on portait dans une trousse, à la ceinture ou au cou, se perdit peu à peu ; François I<sup>er</sup> et Henri II en possèdent encore, mais ils furent remplacés par des tiges de lentisque qu'Ambroise Paré affirme avoir la propriété de raffermir les dents

branlantes ; en 1576, les comptes d'Henri IV renferment une dépense de vingt sols par mois pour cet objet.

Erasme, dans son *Traité de civilité*, recommande de ne pas se laver les dents avec de l'urine, de ne pas les nettoyer avec un couteau ou une serviette, mais « avec un cure-dents de lentisque, une plume ou un des petits os tirez des pieds des chappons et des poulles bouillies ».

L'amiral de Coligny avait la manie de mâchonner constamment un cure-dents et de le mettre sur l'oreille ou de le piquer dans sa barbe quand il ne l'avait pas à la bouche ; après la Saint-Barthélémy, on lui mit par dérision son cure-dents entre les lèvres, avant de mutiler son cadavre.

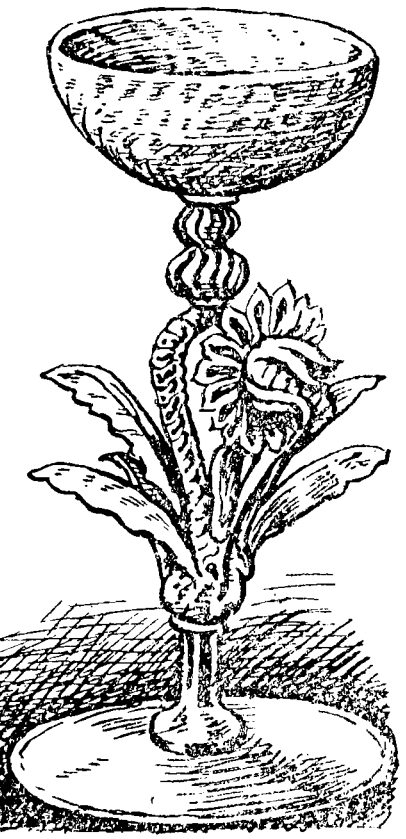
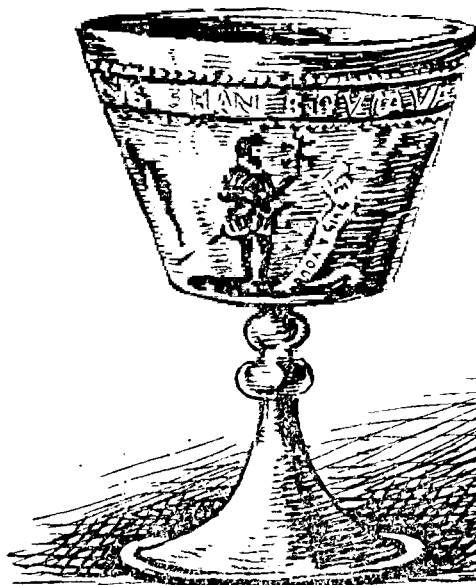
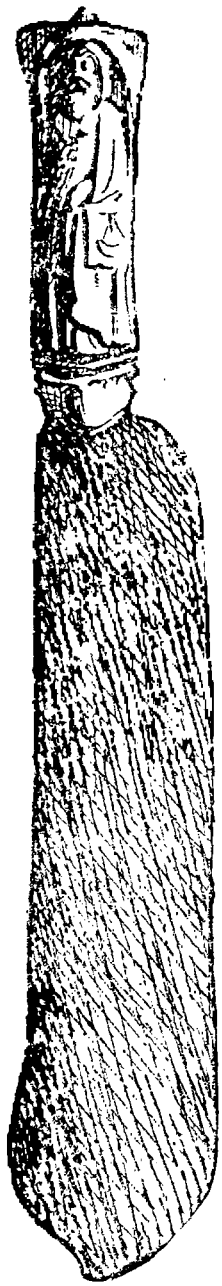
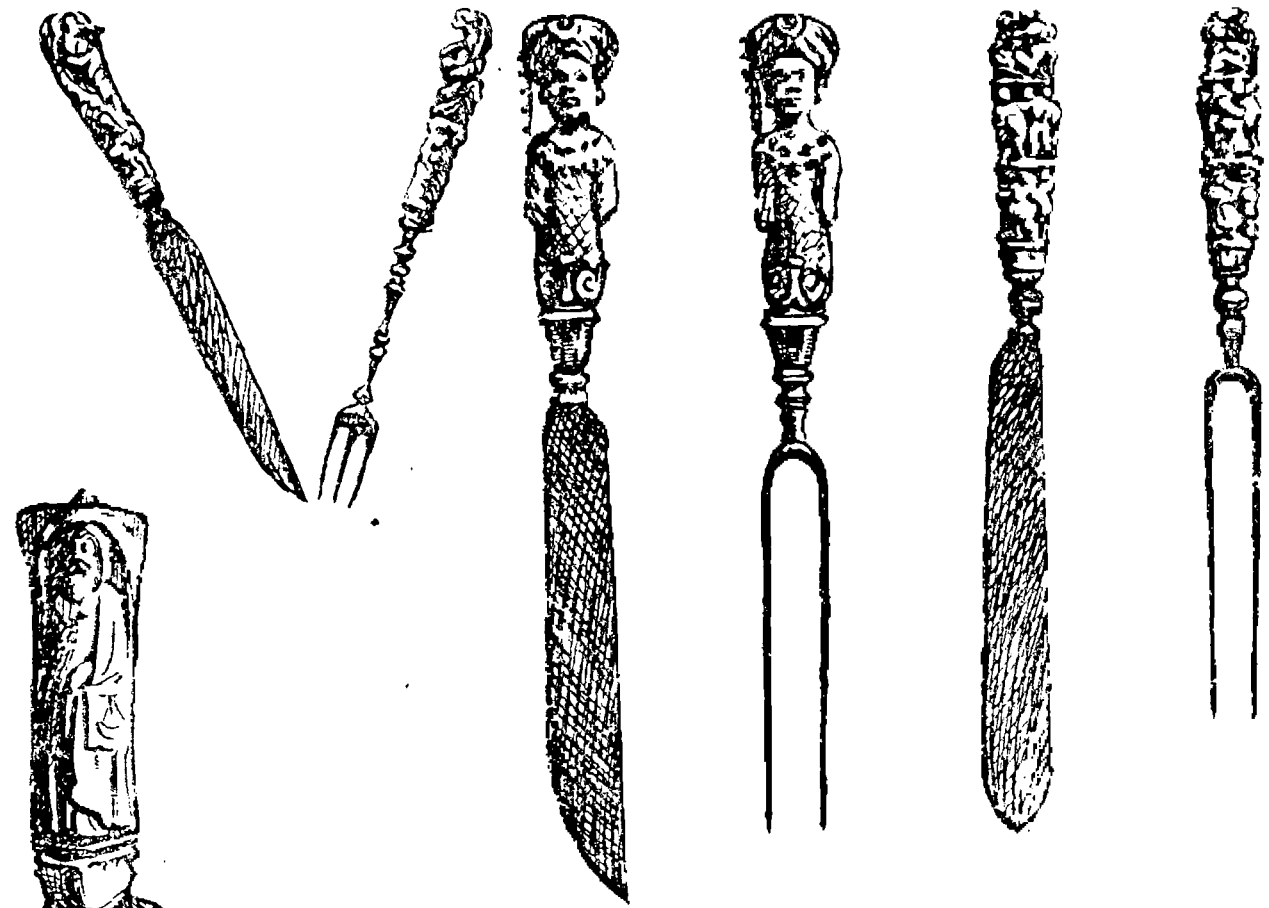
*Verres.* — Au début du xvi<sup>e</sup> siècle, on ne fabriquait, en France, que des verres grossiers. « Je te prie, écrivait Bernard Palissy, considère un peu les verres qui, pour avoir été trop communs entre les hommes, sont devenus à un prix si vil, que la plupart de ceux qui les font, vivent plus mécaniquement que les crocheteurs de Paris... et ces verres sont vendus et criés par les villages, par ceux mêmes qui crient les vieux chapeaux et les vieilles ferrailles. »

*Gentils verres, verres jolis,  
A deux liards les verres de bière...*

criaient ces colporteurs.

Sauf dans les milieux les plus pauvres, on ne voulait boire que dans des coupes d'argent ou de vermeil, dans des œufs d'autruche ou des noix de coco. Montaigne cependant ne partageait pas ce goût : « Tout métal m'y déplaît au prix d'une matière claire et transparente : que mes yeux y tastent aussy, selon leur capacité. »

On prisait cependant les verres orientaux, « ouvrages





Pendant longtemps on préféra les « verres fougères », croyant que le vin s'y améliorerait, aux verres blancs ou « cristallins ». En Allemagne on fabriquait des verres épais, généralement cylindriques, souvent décorés d'émaux.

Aux coupes, hanaps, etc., jusqu'alors en usage, on joignit les *vidrecomes*, hauts récipients sur pied, d'origine allemande, fréquemment décorés d'émaux ou de gravures, parfois licencieuses, comme celui possédé par Henri III où, selon Brantôme, « estoyent taillés bien gentiment et subtilement au burin plusieurs scènes de l'Arétin. Quand ce prince festinoyt les dames et filles de la Cour, ses sommeliers ne falloient jamais de leur bailler à boire dedans et il falloit bien qu'elles bussent là ou qu'elles éclatassent de soif. Pour ce, aucunes fermoient les yeux en buvant, les aultres, moins vergogneuses, poinct. »

Rabelais emploie le terme de verre comme générique de tout vase à boire : « En aultres cent formes de verres, comme verres à pied, verres à cheval, cuveaulx, retumbes, hanatz, breusses, jadaulx, salvernes, taces, gobelets et telle semblable artillerie bachique. » (Quint Livre, Ch. XXXIV.)

Les récipients servant à verser les boissons subirent peu de modifications, on employait toujours des buires, des aiguières, des cruches, en terre, en grès, en métal, plus ou moins riches selon les fortunes. Les bouteilles de verre devinrent d'un usage plus commun ; les *canes* et *canettes*, avec anse et couvercle, remplaçaient les quenues du Moyen-Âge et servaient de mesures.

*Domestiques.* — C'est d'une ordonnance du 21 février 1565 que date l'obligation de donner des certificats aux domestiques. Les gens qui voulaient entrer en service devaient « faire apparoir à leurs maistres, par acte

valable et authentique, de quelle part, maison et lieu, et pour quelle occasion ils sont sortiz... », s'ils avaient déjà servi ils devaient produire « suffisante attestation de leurs premiers maistres de l'occasion pour laquelle ils sont sortiz ». Il était défendu d'engager des domestiques sans certificat ou de les congédier « sans leur bailler l'acte de l'occasion de leur congé ». Tout domestique trouvé sans certificat était considéré comme vagabond.

*Nombre et heures des repas.* — Au début de son règne, Louis XII dînait à 10 heures du matin et soupaît à 5 heures ; « après souper, environ entre 4 et 5, nous allâmes avec le Roy chasser dans le parcq », écrivait Jean Caulier à Marguerite d'Autriche. Après son troisième mariage, avec Marie d'Angleterre, « cette jeune guilledine, comme dit Brantôme, qui le mena en paradis tout droit et plus tost qu'il n'eust voulu » les repas furent retardés d'une heure. Cet horaire persista sous ses successeurs.

Joseph Duchesne (Quercetanus), médecin de Henri IV, recommandait de faire le premier repas entre 10 et 11 heures ; ce repas devait durer une heure, après « faut se contenir à table, sans en bouger, une demi-heure pour le moins, en devis agréables avec la compagnie ». Souper à 5 heures. puis, « sur les 9 heures en esté, il sera temps d'allumer les chandelles et penser à s'aller coucher à dix ».

Montaigne nous dit qu'il se levait à 7 heures, dinaît à onze et soupaît à six.

Les médecins recommandaient de ne pas manger au saut du lit, avant d'avoir pris quelque exercice, avis que Rabelais ne partageait pas, aussi ne manque-t-il pas de faire déjeuner son héros : Sa toilette étant faite, Gargantua « desjeunoyt, pour abattre la rouzée et mauvais

aer, belles tripes frites, belles charbonnades, beaulx jambons, belles cabirotades et force soupes de Prime. Ponorates lui remonstroit que tant soudain ne devoit repaistre au partir du lict, sans avoir premièrement faict quelque exercice. — Quoy, respondit Gargantua, n'ay-je faict suffisamment exercice ? Je me suis vaultré six ou sept tours parmy le lict devant que me lever. Ne est-ce pas assez ? Le pape Alexandre ainsi faisoit, par le conseil de son médecin juif, et vesquit jusques à la mort, disant piz des envieux. Mes premiers maistres me y ont accoustumé disant que le desjeuner faisoit bonne mémoire ; pourtant y beuvoient les premiers. Je m'en trouve fort bien et n'en disne que miculx. »

Dans la bourgeoisie et le peuple, les heures des repas étaient moins fixes et le dîner se prenait souvent à midi. « Les Parisiens, dit l'ambassadeur Lippomano, sont très désordonnés dans leur manière de manger, car ils mangent 4 à 5 fois par jour sans règle ni heure fixe. » Ils suivaient la règle édictée par Pantagruel (*Quart Livre, Ch. LXIV*) : « Il n'est d'orloge plus juste que le ventre. Diogenès, interrogé à quelle heure doit l'homme se repaistre, respondit : Le riche quant aura faim, le pauvre quant il aura de quoy. »

*Usages de table.* — Le traité de civilité qu'Erasmus rédigea pour un prince de la maison de Bourgogne, débute par un éloge des qualités françaises : « Encore que la nation française ne cède à nulle autre, ains elle excède en toutes honnesteté, contenance, geste, mœurs et, pour faire bref, en toutes manières de faire et de dire, humaines et civiles, lesquelles elle semble avoir quasi de nature, tellement que les estrangiers, même les Italiens, deviennent lourds, grossiers et se font mocquer d'eux s'ils veulent ensuyvre leur grâce, tant bonne et tant ouverte, laquelle sans en rien se contrefaire, monstrent naïve-

ment, courtoisement, libéralement les François en tous leurs actes et leurs dicts. » Et voici quelques-uns des préceptes qu'il inculque à son pupille : Avant de se mettre à table, il faut se laver les mains, se curer les ongles, lâcher son urine à l'écart, au besoin se soulager le ventre. — Poser un coude ou deux sur la table n'est excusable que pour un vieillard ou un malade. — Il est inconvenant de se dandiner sur sa chaise, comme si on voulait lâcher un vent. — Si l'on donne une serviette, il faut la poser sur l'épaule ou le bras gauche. — Il faut ôter son chapeau, à moins que ce soit contraire à l'usage du pays. — Le verre se place à droite, ainsi que le couteau, le pain à gauche. — Commencer le repas par boire est le fait des ivrognes. On ne doit boire qu'après le potage, au second plat. — Il faut auparavant s'essuyer les lèvres avec la serviette ou avec son mouchoir, surtout si tout le monde boit dans la même coupe. — Il est grossier de plonger son doigt dans les sauces, de fouiller dans les plats. — Il est également inconvenant de lécher ses doigts ou de les essuyer après ses habits, il vaut mieux se servir de la serviette ou de la nappe. — On se sert dans les plats avec trois doigts. — Il est malpropre de ramener du fond de sa gorge des aliments qu'on a déjà mâchés et de les remettre dans son assiette, de jeter les os sous la table, de lécher les assiettes. — Le sel doit se prendre avec le couteau et non avec les doigts. — Il est malséant, surtout pour un enfant, de rapporter ce qui s'est dit à table, *inter pocula*. — L'enfant doit apprendre à découper. »

L'usage était toujours de porter des santés et la politesse voulait qu'on fît aussitôt raison, ce qui s'appelait *pléger*, mais cela n'était admis qu'entre égaux, à moins qu'un seigneur, par faveur particulière, y invitât ses inférieurs ; Marie Stuart, la veille de son exécution, but

à tous ses gens à la fin du souper et leur commanda de pléger.

*Décors de table. Machineries.* — La mode fut, dans les réceptions d'apparat, de décorer la table avec des sujets allégoriques. Lors de l'entrée de la reine Elisabeth d'Autriche, femme des Charles IX, qui se fit un vendredi, le festin offert par la ville comporta une abondance extraordinaire de poissons et de pâtisseries. L'originalité fut que les plats, les écuelles étaient en sucre, ainsi que les six grandes pièces, représentant la naissance de Minerve, son enfance, son combat avec la Gorgone, son entrée à Athènes avec Persée, la plantation de l'olivier et un navire contenant tous les animaux des tropiques ; tout cela était ciselé en sucre, ce qui ne s'était encore fait qu'à Venise.

En 1600, lors des fiançailles de sa nièce Marie avec Henri IV, le Grand-Duc de Toscane offrit à Florence un festin magnifique au cours duquel on vit une magnificence d'un nouveau genre : « Après le premier service, la table se départit en deux et s'en alla une partie à droite, l'autre à gauche et, au même moment, surgit de terre une nouvelle table chargée très exquisement de toutes sortes de fruits, de dragées et de confitures. Et quand de mesme cette table fut disparue comme l'autre, il en vint une troisième, toute reluisante de précieux tapis, miroirs et autres choses plaisantes à voir et faisant au long et au large un brillement admirable. Puis après, la quatrième se leva, couverte des jardins d'Alcinoüs, qui sont vergers de Sémiramis, pleins de diverses fleurs et les autres chargés de fruits, avec fontaine à chaque bout de la table et infinis petits oiseaux qui s'envolèrent parmi la salle. »

*Entremets.* — Aux « entremets » compliqués du moyen âge, la mode, instaurée surtout par Catherine de Médicis,

substitua de véritables ballets. La reine Margot nous a laissé la description de celui qui eut lieu dans une île, près de Bayonne, pour l'entrevue que Catherine et son fils, Charles IX, eurent avec Isabelle de France, femme de Philippe II d'Espagne, accompagnée du duc d'Albe. Brantôme nous a également laissé quelques descriptions savoureuses de ce genre de divertissement.

*Comment on mangeait à Paris.* — En 1577, l'ambassadeur vénitien Jérôme Lippomano nous trace le tableau suivant :

« Les Français mangent peu de pain et de fruits, mais beaucoup de viande ; ils en chargent la table dans leurs banquets. Elle est, du reste, bien rôtie et bien assaisonnée d'ordinaire. On aime, en France, les pâtisseries plus qu'ailleurs, c'est-à-dire la viande cuite dans la poêle ; dans les villes et même dans les villages, on trouve des rôtisseurs et des pâtissiers qui débitent toutes sortes de mets tout prêts ou du moins arrangés de manière qu'il ne leur manque que la cuisson. Il y a une chose qui m'a paru longtemps incroyable, c'est qu'un chapon, une perdrix, un lièvre coûtent moins cher, tout prêts, bardés et rôtis, qu'en les achetant tout vifs au marché ou dans les environs de Paris. Cela vient de ce que les rôtisseurs, les prenant en gros, les ont à bas prix et peuvent les revendre de même ; il leur suffit de gagner huit ou dix deniers pourvu que leur argent circule et leur rapporte tous les jours quelque chose. Le porc est l'aliment accoutumé des pauvres gens, mais de ceux qui sont vraiment pauvres. Tout ouvrier, tout marchand, si chétif qu'il soit, veut manger, les jours gras, du mouton, du chevreuil, de la perdrix, aussi bien que les riches, et les jours maigres, du saumon, de la morue, des harengs salés qu'on apporte des Pays-Bas et des îles septentrionales en très grande abondance. Les magasins de Paris en regorgent. On

mange aussi du beurre frais et des laitages. Les légumes y sont à foison, spécialement les pois blancs et verts, ceux-ci sont plus tendres et d'une cuisson plus facile. Quant aux autres espèces de légumes, on n'en fait pas grand usage ; en quelques endroits, on mange un peu de lentilles, et des fèves presque jamais.

« Paris a en abondance tout ce qui peut être désiré. Les marchandises de tous les pays y affluent ; les vivres y sont apportés par la Seine, de Picardie, d'Auvergne, de Bourgogne, de Champagne, de Normandie, aussi quoique la population soit innombrable, rien n'y manque ; tout semble tomber du ciel. Cependant, le prix des comestibles y est peu élevé ; à vrai dire, les Français ne dépensent pour nulle autre chose que pour manger et faire ce qu'ils appellent bonne chère. C'est pourquoi les bouchers, les rôtisseurs, les revendeurs, les pâtissiers, les taverniers s'y trouvent en telle quantité que c'est une vraie confusion ; il n'est rue tant soit peu remarquable qui n'en ait sa part. Voulez-vous acheter des animaux au marché ou bien de la viande ? Vous le pouvez à toute heure, en tout lieu. Voulez-vous votre provision toute prête, cuite ou crue ? Les rôtisseurs, les pâtissiers, en moins d'une heure, vous arrangent un dîner, un souper, pour dix, pour vingt, pour cent personnes ; le rôtisseur vous donne la viande, le pâtissier les pâtés, les tourtes, les entrées, les desserts, le cuisinier vous donne les gelées, les sauces, les ragoûts. Cet art est si avancé à Paris qu'il y a à Paris des cabarets qui vous donnent à manger chez eux à tout prix, pour un teston, pour un écu, pour quatre, pour dix, pour vingt même par personne, si vous le désirez. Mais pour vingt écus on vous donnera, j'espère, la manne en potage et le phénix rôti, enfin tout ce qu'il y a au monde de plus précieux. Les princes et le roi lui-même y vont quelquefois. »

Pierre Belon confirme l'opinion de Lippomano : « Dans le repas d'un simple bourgeois, l'on voirra deux ou trois ou quatre douzaines de vaisselles salies ». Et il nous décrit l'ordre du service : « Pour entrées nous avons mille petits déguisements de chair, comme potages, fricassées, salades ; le second service est de rôti et de bouilli de diverses viandes, tant de boucherie que de gibier. Pour issue de table, choses froides, comme fruictages, laictages et douceurs, rissoles, petits choux tout chauds, petits gâteaux haveux, ratons de fromage, marrons, pommes de Capendu, salade de citrons ou de grenades ». Dans un *Mémoire pour faire un écriteau pour un banquet*, se trouve une longue liste des plats alors en faveur.

Les grands seigneurs rivalisaient de luxe et de délicatesse pour leur table ; le maréchal de Saint-André, nous dit Brantôme : « Et certes estoit par trop excessif en friandises et délicatesses de viandes, tant de chair que de poisson et autres friands mangiers ; tellement que quelqu'un qui n'eust ouy parler que de sa vie délicateuse, n'eust jamais pu ny en juger, ny croire qu'il fust esté un si grand Capitaine ». Et le même auteur nous cite encore le connétable Anne de Montmorency qui était sobre, jeunait tous les vendredis, mais tenait à avoir une table somptueuse ; Charles-Quint vint un jour à l'improviste lui demander à dîner, au moment où il se mettait à table ; « il la trouva aussi bien pourvue et chargée de vivres, et aussy bien apprestez et assaisonnez que s'ils eussent esté à Paris ou dans quelque autre bonne ville de France ; dont l'Empereur s'estonna si fort qu'il dict qu'il n'y avoit telle grandeur au monde ».

On trouve dans *les Classiques de la table*, d'après M. C. Turpin, une description, à la mode romantique, d'un festin au temps de Henri II.



Chez les gentilshommes campagnards, les choses se passaient plus simplement : « Au temps du grand roi François, affirme Noël du Fail dans *le Sire d'Eutrapel*, on mettait encore, en beaucoup de lieux, le pot sur la table sur laquelle il y avait seulement un grand plat garni de bœuf, mouton, veau et lard et la grande brassée d'herbes cuites et composées ensemble, dont se faisait un brouet, vrai restaurant et élixir de vie. En cette mélange de vivres ainsi arrangés chacun y puisait comme bon lui semblait et selon son appétit ; tout y courait à la bonne foi. Ne se présentaient comme en ce jour une certaine graine d'homme qui, ambitieusement, départissent les morceaux, faisant les rangs pour les premières distributions d'iceux, mécontentant et tirant les mérites en diverses jalousies. Tous y mangeaient du gras, du maigre, chaud ou froid, selon son appétit, sans autre formalité de table, sausses et une longue platelée de friandises qu'on sert aujourd'hui en petites écuelles remplies de montres (échantillons) seulement. Ainsi nos hommes vivant de fumées, discours, baisemains et révérences ne sont que demi-hommes longuets, grêles comme sangsues, dissimulés comme renards et affétés comme l'aiguille d'un pelletier. »

Et l'on allait se laver les mains au puits, à la pierre duquel on aiguisait les couteaux « pour mieux couper de longues et larges lèches de gras jambon ou grosse et tremblante pièce de bœuf salé et icelles tranches sur le pain bis et bien fait ».

Le connétable de Montmorency qui, avons-nous vu, tenait une table somptueuse, exprime sensiblement les mêmes regrets : « Un gentilhomme ayant atteint jusqu'à 500 livres de revenu, ne sait plus ce que c'est de faire bonne chère, parce que, voulant trancher du grand, il mange à la salle, à l'appétit de son cuisinier, où aupara-

vant, prenant ses repas à la cuisine, il se faisait servir à sa fantaisie ».

*A l'Hôtel de Ville.* — L'édilité parisienne ne manquait jamais d'offrir un festin lors de l'entrée solennelle des reines de France. L'ordre n'y régnait pas toujours, comme ce fut le cas pour le déjeuner offert à Marie d'Angleterre, troisième femme de Louis XII, le 26 novembre 1514. Entrée en grande pompe, précédée du duc de Valois-Angoulême, qui devait, cinq semaines plus tard, monter sur le trône sous le nom de François 1<sup>er</sup>, et du duc de Suffolk, suivie de la comtesse de Vendôme « et autres grosses dames », la petite reine dut attendre chez le concierge que l'escalier fût évacué, l'édifice ayant été envahi de telle façon « qu'on ny pouvoit tourner » et que, les convives de marque une fois installés dans la grande salle de la maison aux piliers, « les porteurs de viandes ne pouvoient avoir passage par les portes », si bien que la moitié du repas resta dans les cuisines, faute de passage. On avait pourtant préparé « moult beaux entremets ».

Le 14 juin 1549, les choses furent mieux organisées pour le dîner de Catherine de Médicis, qui eut lieu dans la grande salle de l'évêché, l'hôtel de ville étant en pleine reconstruction.

*A la Cour.* — Au début du siècle, Charles VIII avait 14 maîtres d'hôtel, dont un Premier; un premier et 6 pannetiers, 9 valets-tranchants, 10 échantons, 7 officiers de panneterie, 5 d'échansonnerie, 26 officiers de cuisine, 9 de fruiterie, 6 pour l'office du serdeau; pour le Commun, il avait un premier et 19 maîtres d'hôtel ordinaires, un premier et 9 pannetiers, un premier et 7 échantons, un premier et 4 écuyers-tranchants, 13 écuyers de cuisine et autant d'échansonnerie et 29 officiers de cuisine.

La reine Anne avait un grand-maître d'hôtel, un pre-

mier et 11 maîtres d'hôtel ordinaires, un premier et 9 pannetiers, un premier et 7 échantons, un premier et 4 écuyers-tranchants, 13 écuyers et 13 officiers de cuisine. 4 officiers de fruiterie, 2 sommeliers et 2 aides d'échançonnerie, 4 clerks d'office, 2 garde-vaisselle, pour le service de la Bouche ; pour le Commun elle avait 5 écuyers de cuisine, dont un premier, 7 officiers de panetterie, 7 d'échançonnerie et 14 de cuisine.

Et il y avait encore une maison distincte pour le dauphin.

Louis XII réduisit quelque peu ce personnel. François I<sup>er</sup>, qui avait d'autres préoccupations sensuelles que celles de la gourmandise, tenait surtout à la somptuosité du service. Où qu'il se trouvât, en campagne ou à la chasse, on dressait toujours : la table du Roi, celle du Grand-Maître, celles des Chambellans, celle des Gentilshommes servants, celle des valets de bouche et tant d'autres, dit Brantôme, « très bien servies et que rien n'y manquoit, et ce qui estoit le plus remarquable, c'est que dans un village, dans une forêt, dans les assemblées, l'on y estoit traité comme si l'on eust esté dans Paris ».

La Maison-Bouche comportait 27 maîtres d'hôtels, 33 pannetiers, 20 échantons, 15 valets-tranchants, des queux, des potagers, des hastiers, des saulciers, des barilliers, des aides et employés de fruiterie, de fourrière, etc.

Les reines avaient chacune leur maison et celle des enfants devait également être des plus importantes, si l'on en juge par un mémoire de dépenses faites le vendredi 25 octobre 1521 au château d'Amboise ; le Dauphin, qui mourut en 1536, avait alors quatre ans ; son frère, le duc d'Orléans, le futur Henri II, n'en avait que trois. Charlotte de France était âgée de neuf ans et sa sœur, Magdeleine, avait à peine un an ; pour eux et pour « leur train », la dépense comprend : 49 douzaines de

pains (à 3 sols la douzaine), 55 septiers de vin blanc et claret ; pour la cuisine de bouche, on employa 4 brochets, 8 lancerons, 8 carpes, 3 merlus, 300 huystres écalées, 3 quarterons de barbillons de compte, 5 plats de menus poissons, 5 quarterons de harengs sors, 6 plies de la Loire et 3 grandes perches au prix total de 19 livres 5 sols ; 26 livres de beurre, 200 œufs, plus 27 livres de beurre et 300 œufs pour la cuisine de commun ; on consumma en outre 5 livres d'amandes, une livre et un quarteron d'orge mondé, 1 livre de sucre fin et deux livres de gros, une once de cannelle, 4 onces de poudre blanche, autant de menues épices et de poivre. Il fut alloué 10 sols à une nourrisse retenue et 60 sols à Guillaume Capet et Gabriel Miro, médecins. Le total des dépenses se monta à 80 livres, 2 sols et 8 deniers. Le « train » de ces enfants devait être considérable !

En 1520, François I<sup>er</sup>, visitant les travaux du port du Havre, fut reçu par les échevins d'Harfleur, dont les comptes ont conservé le mémoire de dépense du repas qui lui fut offert, qui comprenait 15 douzaines et demie de pains, des perdrix, canards, videocqs, plouviers, lapins, chapons et autres sauvagines, 2 moutons, 4 gigots de mouton, 6 tartes, 8 livres de lard à larder, une douzaine de verres à pied, 57 gallons de vin et un ponchon de vin claret d'Orléans, le tout se montant à 35 livres 16 sols.

Henri II mange et boit fort modérément ; il dîne après la messe, mais avec bien peu d'appétit, lit-on dans la correspondance des envoyés vénitiens Lorenzo Contarini et Giovanni Capello (1555) ; il continua cependant les traditions fastueuses de son père ; il codifia l'étiquette de sa table qui sera réglée avec minutie par Henri III. Pour le dîner et le souper, l'écuyer-tranchant, précédé de l'huissier de la salle et suivi des officiers chargés de cou-

vrir (la table), va chercher le couvert du roi, contenu dans la nef, et porte devant lui les couteaux dont il aura à se servir ; la viande du roi est cherchée avec le même cortège.

L'essay des aliments destinés au roi se fait sur la « table de prêts », par un des grands officiers de la couronne, soit en absorbant une parcelle du plat ou une boulette de pain frottée contre lui, soit en le touchant avec un des talismans réputés pour déceler le poison. Pour la boisson, le grand échanson, après avoir mélangé le vin et l'eau, en prend un peu, dans une coupe spéciale ou dans le couvercle de la coupe royale, façonné pour cet usage.

Lors de son entrée à Amboise, la municipalité offrit des pommes de capendu et des poires de Bon-Chrétien au roi, à la reine, à la grant-sénéchale, au connétable, au Grand-maître, au maréchal de Saint-André, à MM. de Boisdauhin, des Arpentes et de Soissons ; le cardinal d'Armagnac reçut des abricots, poires, cerises, griottes, du vin clair et un bouquet d'œillets et l'on fit encore des présents au Grand-écuyer et aux élus de Tours.

Il y eut peu de modifications pendant le court règne de François II ; Charles IX fut obligé d'opérer force retranchements sur sa maison. « C'étoit par boutades qu'on y faisoit bonne chère, dit Brantôme, car le plus souvent la marmite se renversoit, chose que hait beaucoup le Courtisan, qui aime avoir bouche à cour et à l'armée, parce qu'alors il ne luy couste rien. »

Catherine de Médicis qui, par les praticiens florentins qu'elle amena à sa suite, exerça une forte influence sur la cuisine française, s'adapta bien vite aux usages de son pays d'adoption ; « Elle ne vit pas à l'italienne, mais tout à la française, écrivait en 1574 l'ambassadeur vénitien Sigismond Cavallo ; le mouvement et le voyage lui

plaisent ; comme elle mange considérablement, il faut qu'elle fasse un grand et constant exercice. A table et aux promenades, elle parle toujours d'affaires avec quelqu'un. »

Le grand appétit, pour ne pas dire la voracité, de la reine est encore attesté par une note du *Journal de l'Estoile*, en date du 19 juin 1576 : « Lors du mariage du marquis de Loménie, fils de M. de Vaudémont et frère de la reine (femme d'Henri III) avec M<sup>lle</sup> de Martigues, il y eut à la cour plusieurs jeux tournois et festins magnifiques en l'un desquels la reine mère mangea tant qu'elle cuida crever et fut malade au double de son dévoiement. On disait que c'étoit d'avoir mangé trop de culs d'artichauts et de crêtes et rognons de coqs. dont elle étoit fort friande.

« Elle mourut à Blois, le 4 janvier 1589, elle étoit âgée de soixante-onze ans et portoit bien l'âge pour une femme pleine et grosse comme elle l'étoit. Elle mangeoit et se nourrissoit bien et n'appréhendoit pas fort les affaires. »

On a vu son goût pour les ballets et elle se faisait toujours accompagner, lors de ses déplacements, par un escadron volant de beautés galantes, dont elle savoit utiliser les services.

Henri III rendit plus sévère l'étiquette ; ses ennemis l'accusaient de multiplier « les révérences idolatriques », non seulement devant sa personne, mais encore devant les objets servant à son usage ; l'emploi de la fourchette fut jugé par certains comme une innovation scandaleuse (cet usage fut d'ailleurs en grande partie délaissé lorsque passa la mode des fraises empesées). Chaque matin, au moment où Sa Majesté se rendait à la messe, le Maître d'hôtel, s'adressant à Elle ou au Grand-Maître devait s'enquérir de l'heure du dîner. Laurent Joubert avoit bien fixé son régime : De mai à août, lever à 5 heures, dîner

à 9, souper à 5, coucher à 9 ; septembre, octobre : lever à 6, dîner à 10, souper à 6, coucher à 10 ; janvier, février, novembre, décembre : lever à 7, dîner à 11, souper à 7, coucher à 11 ; règles qu'il ne suivit jamais. L'heure du dîner pouvait varier, mais le souper était toujours fixé à 6 heures.

En 1582, ce médecin édicta : « Veult Sa Majesté qu'Elle estant à table, l'on se tienne un peu loing d'Elle, afin qu'Elle ne soit pas pressée et que nul ne s'appuye sur sa chaire que le capitaine des gardes qui sera en quartier, lequel sera appuyé sur le costé droit de ladicte chaire et un des gentilshommes de la chambre qui sera aussy en quartier de l'aulture costé... Sa Majesté désirant manger en repos et se garder de l'importunité qu'elle reçoit durant ses repas, défend désormais qu'en ses dîners et souppers personne ne parle à Elle que de tout hault et de propos communs dygnes de la présence de Sadicte Majesté. Et se tiendra chacun qui y assistera assez loing de sa table, et s'il y a des barrières au lieu où Elle mangera, d'entrer en icelles. »

Le 3 mai 1587, au Louvre, au dîner du roi, dit le *Journal de l'Estoile*, il y eut prise entre le comte de Saint-Pol, second fils de la maison de Longueville, et le duc de Nemours, sur ce que chacun d'eux prétendait être préférable à l'autre pour bailler la serviette au roi quand il lavait, et montait le débat en hauteur de paroles et grand querelle, quand le roi, craignant pis, les accorda sur le champ, leur défendant très expressément de passer outre et commandant que, dès lors en avant, un des gentilshommes lui baillât la serviette et non autre. »

Sa Majesté adressa aussi des objurgations aux cuisiniers : « Seront très soigneux les officiers de bien accoustrer la viande du Roy et qu'on ne lui serve rien qui ne soit fort bon et bien tendre. Et que le Maistre-d'Hotel luy

demande tous les jours si Sa Majesté est bien traictée. Les jours que le Roy mangera de la chair, aura son bouillon le matin, bien cuit et bien consommé et non plein de gresse et clair comme il l'est quelquefois. »

Quand on ira chercher la viande du Roy, deux archers marcheront devant le maistre-d'hôtel et deux derrière, pour empêcher que personne ne s'en approche.

Bien que la misère fût grande dans le royaume et que sa trésorerie fût très obérée, il se livrait aux plus folles dépenses somptuaires. Pour le mariage du duc de Joyeuse, il dépensa plus de douze cent mille écus, si bien que les ambassadeurs suisses, venus pour réclamer le paiement des arrérages de leurs pensions, ne voulurent rien entendre quand on leur dit que le roi manquait d'argent.

Ce fut sous son règne, le 10 décembre 1582, que l'on retrancha dix jours pour la concordance du calendrier grégorien.

Henri IV, encore qu'il s'en défendît, était gros mangeur, plutôt que gourmand ; « les grands mangeurs et les grands dormeurs, disait-il, ne sont capables de rien de grand. » Et à ce propos, il est curieux de remarquer l'alternance de la tenue à table des Bourbons couronnés. Au solide convive que fut Henri IV succède son fils, petit mangeur, délicat et aimant à cuisiner ; le petit-fils, Louis XIV passa à juste titre, pour un des plus robustes appétits qu'enregistre l'histoire, alors que Louis XV, plus raffiné que glouton, s'amusera à confectionner quelques friandises ; quant à Louis XVI, ce n'est que par son insatiable voracité qu'il rappellera le Roi-Soleil.

A la cour de Nérac on faisait parfois bombance, témoin ces menus :

Samedi 4 octobre 1576 : 58 douzaines de pain, 4 barriques de vin, 213 livres de mouton, 94 livres de veau,



26 chapons, 70 poulets, pigeons et gélinottes, 4 perdrix, 6 lapins, 2 levrauts, 12 petits oiseaux, 4 plats de tripes de bœuf, 4 ventres de mouton, une douzaine de saucisses, 3 quarterons d'œufs, 42 livres de lard, 4 pâtés de pigeons, 14 pièces de pâtisserie, pièces de four, fruits, etc...

Vendredi 25 octobre 1577, menu moitié gras, moitié maigre : 4 barriques de vin, un cent et demi de goujons, un cent de grenouilles, 800 huîtres, 500 plies, 42 plougnastres, 19 morues, 13 merlans, 12 aloses, 700 œufs et 20 livres de mouton, 7 chapons, 16 poulets et pigeons, 8 livres de lard.

Plus modeste fut le repas que le roi de Navarre prit le 14 mars 1579 chez Boulaigne à Durance : pain, une livre, 3 sols ; un demi-pot, 2 livres ; un hareng et autres choses, 4 l. 6 sols.

En 1584, lorsque le duc d'Épernon fut envoyé par Henri III après la mort de son frère au roi de Navarre pour l'engager à se faire catholique, puisqu'il devenait l'héritier de la couronne, on le reçut à Pamiers, à Encausse et finalement à Pau où on lui fit grande chère : chevreuils envoyés des vallées d'Asp et d'Osseau, hérons venus de Guyenne, fruits provenant d'Orthez et neige des montagnes pour rafraîchir sa boisson.

Au soir de la bataille d'Ivry, le Béarnais se régala d'une omelette fourrée de gousses d'ail. Il raffola toujours de l'ail et de l'oignon « viandes de bons soldats ».

Une fois sur le trône de France, il connut une période de gêne : « ses finances étaient si courtes, dit le duc d'Angoulême dans ses *Mémoires*, que souvent la table manquoit et qu'il se trouvoit contraint d'aller manger chez quelqu'un de ses serviteurs. » Il s'adressait alors de préférence au marquis d'O, surintendant des finances, qui se faisait servir des tourtes de 25 écus, parfumées d'ambre et de musc, ou chez son Grand-Maître, où il

commençait souvent par faire un tour à la cuisine. — « Monsieur le Grand-Maître, je suis venu au festin sans être prié ! Serais-je mal diné ? — Cela pourrait bien être, Sire, répondit Sully, car je ne m'attendais pas à un honneur si excessif. — Or je vous assure bien que non, car j'ai visité vos cuisines en vous attendant et j'ai vu les plus beaux poissons qu'il est possible et force ragoûts à ma mode. Et même pour ce que vous tardiez trop à mon gré, j'ai mangé de vos petites huîtres de chasse, les plus fraîches que l'on sauroit manger, et bu votre vin d'Arbois, le meilleur que j'aie jamais bu. »

Une fois la France pacifiée et les finances rétablies, il s'astreignit — jusqu'à un certain point — au cérémonial de la cour. Il dîne généralement à midi, en revenant de la messe, mais le repas doit être prêt depuis 9 h. et demie, un maître d'hôtel qui l'a suivi aux Feuillants prend ses ordres pour l'heure du repas. L'étiquette veut qu'il mange seul, mais Henri IV l'enfreint souvent ; parfois, quand il est en bons termes avec la reine, il va dîner avec elle dans son antichambre ; c'est elle alors qui lui présente la serviette. Sa viande vient en cortège : 2 archers en tête avec hoqueton et arquebuse, un huis-sier de la salle, puis le maître d'hôtel avec, sur ses talons, le gentilhomme servant, le pannetier, les pages, l'écuyer de cuisine, le garde-vaisselle et, en queue, deux archers de la garde. Les courtisans se rangent et saluent. La nef est placée devant le roi, sur une nappe plissée ; on fait l'essai de chaque plat ainsi que des vins apportés dans de petites bouteilles recouvertes d'osier ; le roi préfère le vin claret.

Henri IV n'a pas de cave et ses vins lui sont fournis par M. Voiture, père de l'écrivain.

*Au collège.* — Dans la plupart de ces établissements, la nourriture était misérable et le collègue Montagu, le

« collègue vinaigre » jouissait à ce sujet de la pire réputation ; Ponocrates se défendit d'y avoir mis Gargantua : « Seigneur, ne pensez pas que je l'aye mis au collège de pouillerie qu'on nomme Montagu ; mieulx le eusse voulu mettre entre les Gueneaux de Saint-Innocent, pour l'énorme cruauté et villenie que j'y ay congneu. Car mieulx sont traictés les forcez entre les Maures et les Tartares, les meurtriers en la Prison criminelle, voire certes les chiens en vostre maison, que ne sont ces malautrus audict colliège. » Et Erasme, dans ses *Colloques* confirme cette opinion : « Au fort de l'hiver on nous donne un petit morceau de pain et pour boisson : « Allez au puits », et cette eau de puits, s'il vous plaît est pernicieuse, mortelle, quand ce ne serait que par sa trop grande fraîcheur, principalement le matin. Je sais plusieurs qui n'ont jamais pu se remettre de la mauvaise santé qu'ils ont contracté dans ce temps-là. Il y avait au collège Montagu des chambres qui n'avaient, au lieu de plancher, qu'un fonds de terre battue et, par conséquent, froide et humide, d'un plâtre pourri et qui, par la proximité des lieux communs, exhalait une odeur empestée... Combien dévorait-on d'œufs pourris ? Combien y buvait-on de vin gâtés ? »

*Gros mangeurs, grands buveurs.* — En ce siècle de pantagruélisme, il serait oiseux d'énumérer les goinfres et les ivrognes ; tous ceux qui en avaient les moyens rivalisaient de plantureuse profusion avec les héros de Rabelais. Louis de Lorraine, cardinal de Guise, qui avait été archevêque de Sens et abbé de Saint-Victor-les-Paris où il fut inhumé, mérita le nom de *Cardinal des Bouteilles*, « pour ce qu'il les aimait fort, dit *L'Estoile*, et ne se mêlait guères d'autres affaires que celles de cuisine où il se cognoissoit fort bien et les entendoit mieux que celles de la religion. »

*Lois somptuaires. — Moralistes.* — Pour tenter de réfréner les abus, Charles IX rendit, le 20 janvier 1563, une ordonnance interdisant plus de trois services par repas, même pour les fêtes de famille et les occasions solennelles. Le premier service, celui des entrées, ne devait pas comprendre plus de dix plats, potages, fricassées ou pâtés ; le deuxième service, de viande ou de poisson, selon le jour, était limité à six plats, dont chacun ne devait contenir qu'une seule sorte de viande ou de poisson et encore comptaient pour un plat, trois poulets ou pigeonneaux, quatre grives, douze alouettes ou tels oyseaux ; le dessert ne devait également pas comporter plus de six plats de fruicts, tartes, pasticeries ou fromaiges...

En cas d'infraction, l'hôte encourait une amende de 200 livres, doublée en cas de récidive, les convives de 40 livres chacun ; quant au cuisinier, il était mis en prison, au pain et à l'eau, pendant 15 jours pour la première fois, peine doublée à la récidive et à la troisième fois il devait être fustigé et « banny, comme pernicieux à la chose publique ». Le dénonciateur touchait la moitié de l'amende.

Il faut croire que cette restriction à 22 plats fut jugée trop sévère, car l'ordonnance resta lettre morte et dut être renouvelée cinq ou six fois avant la fin du siècle.

Il y eut cependant des censeurs qui, tel Jean Bodin, opposaient la truculente profusion de leur époque à la « frugalité » des anciens temps ; en 1574 ce magistrat angevin écrivait : « On ne se contente pas, en un disner ordinaire, d'avoir trois services. Et encore il faut d'une viande avoir cinq ou six façons, avec premier de bouilly, second de rosty et troisième de fruict ; tant de sauces, de hachis, de pasticeries de toutes sortes, de salemigondis et d'autres diversitez de bigarrures qu'il s'en fait une

grande dissipation... Si la frugalité ancienne continuoit, qu'on eust en un festin que cinq ou six sortes de viandes, une de chaque espèce et cuites en leur naturel, sans y mettre toutes ces friandises nouvelles, il ne s'en ferait pas une telle dissipation et les vivres seroient à meilleur marché... Et quoique les vivres soient plus chers qu'ils ne furent oncques, si est que chacun aujourd'huy se mesle de faire festin et un festin n'est pas bien fait, s'il n'y a une infinité de viandes sophistiquées pour aiguiser l'appétit et irriter la nature. Chacun aujourd'huy veut aller disner chez le More, chez Sanson, chez Innocent, chez Havart, ministres de volupté et de despense qui, en une chose publique bien policée et bien réglée, seroient bannis comme corrupteurs de mœurs. »

*Disettes et Famines.* — Elles furent nombreuses et dures aux pauvres gens, causées par les guerres civiles et par la rigueur du temps. En 1544, le vin gela dans les muids et dut être débité à la hache ; en 1564, l'hiver fut très rigoureux, entraînant un grand renchérissement des vivres ; grand hiver aussi en 1608, le vin gela dans les calices.

*L'Etoile* note dans son journal qu'en 1583, par suite du débordement de la Seine, le blé froment valu onze francs, l'avoine huit francs et le foin quinze francs le cent. En août 1586, dit-il « en ce mois, quasi par toute la France, les pauvres gens des champs moururent de faim, allant par troupes couper sur les terres les épis de blé à demi-mûrs et les manger à l'instant pour assouvir leur faim effrénée et ce en dépit des laboureurs et autres, auxquels ces blés pouvoient appartenir si d'aventure ils se trouvoient les plus forts, même les menaçoient les pauvres gens de les manger eux-mêmes s'ils ne leur permettoient de manger les épis de leurs blés. »

*Jeunes et Abstinenances.* — L'Église s'était un peu dépar-

tie de son ancienne rigueur ; le jeûne du mercredi et du samedi n'était plus conservé que pendant l'Avent ; on devait jeûner aux vigiles des grandes fêtes et pendant le carême, sauf les dimanches ; le jeûne ne fut plus obligatoire qu'à partir de vingt et un ans ; l'unique repas qui devait se prendre après vêpres fut reporté à midi et une légère collation fut autorisée le soir.

Anne de Bretagne avait obtenu du pape, en 1491, la permission d'user du beurre, permission étendue ensuite à toute sa maison, puis à tout le duché, qui ne produisait pas d'huile ; son mari bénéficia de la même tolérance et, dans le reste de la France, les évêques accordaient facilement une dispense, moyennant quelques aumônes.

En 1555, le pape Jules III avait accordé l'autorisation de manger des œufs pendant le carême, mais, en France, le Parlement refusa d'entériner la bulle, allant même jusqu'à la brûler. Il finit pourtant par admettre que les évêques pourraient accorder des dispenses.

La viande restait proscrite et les dispenses très difficiles à obtenir ; en 1534, Guillaume du Moulin sollicita de l'évêque de Paris la permission pour sa mère octogénaire, de faire gras ; elle lui fut accordée, sauf pour les vendredis, mais à condition que la dame mangerait en secret, loin de tout témoin.

La sévérité s'accrut lors des guerres de religion ; au siège d'Orléans, M. de Sipierre, qui commandait l'armée catholique demanda au légat du pape, Hippolyte d'Este, cardinal de Ferrare, qui se trouvait à l'armée, d'autoriser la troupe à manger de la chair quelques jours par semaine ; celui-ci s'y refusa tout d'abord, puisqu'on faisait la guerre aux hérétiques et ne voulut permettre que le beurre, le laitage et le fromage. — « Monsieur, lui répondit Sipierre, à ce que relate Brantôme, ne pensez pas régler nos gens de guerre comme vos gens d'église :

voulez-vous que je vous dise vray, ce n'est point en ce temps-cy, en cette armée composée de plusieurs sortes de gens que vous devez faire tels scrupules. Car, quant de vostre beurre, fromage et laitage, nos soldats françois n'en veullent point comme vos Italiens et Espagnols. Ils veulent manger de la chair et bonne viande pour mieux se sustanter ; ils en mangeront aussi bien de-çà comme de-là et à couvert et en cachette, quelque défense qui s'en fasse. Par quoy, faictes mieux, ordonnez-leur d'en manger et donnez-leur une bonne dispense et absolution. Que si d'eux-mêmes ils s'en dispensent, votre autorité sera plus ravalée, en contraire elle sera eslevée si vous le leur permettez et chacun dira : « M. le Légat est homme de bien, il nous donne dispense » et cela sonnera mieux partout. » Le Légat finit par se rendre à ces bonnes raisons.

En 1542, Henri II défendit de vendre de la viande sans certificat médical ; en 1563, Charles IX ordonna la fermeture des boucheries pendant le carême, défendant de vendre de la viande, même aux huguenots, puis donna le privilège exclusif aux administrateurs de l'Hôtel-Dieu de tenir une boucherie, uniquement pour les malades. Les huguenots purent tout d'abord se procurer de la viande à Charenton, mais une nouvelle ordonnance mit fin à cette tolérance.

Manger de la viande en carême était considéré comme un crime de lèse-majesté divine ; les contrevenants étaient passibles d'une forte amende, dont la moitié revenait au dénonciateur. Brantôme raconte qu'en certaine ville, une femme, après avoir suivi une profession de carême « faisant la marmiteuse plus que dix et au sortir de là elle alla dîner avec son amant d'un quartier d'agneau et de jambon. La senteur en vint jusque dans la rue ; elle fut prise et condamnée à se promener par

la ville avec son quartier d'agneau à la broche, sur l'épaule, et le jambon pendu au cou. »

Erasmus protestait contre cette sévérité : « On traîne au supplice, presque comme un parricide, celui qui au lieu de poisson, a mangé du porc. Quelqu'un a-t-il goûté de la viande, tout le monde s'écrie : ô ciel ! ô terre ! ô mer ! L'Eglise est ébranlée, tout inonde d'hérétiques !

Rabelais, en se gardant de prendre nettement position, fait remarquer (Quint livre, Ch. XXIX) que les aliments de carême loin de favoriser la continence étaient particulièrement excitants de la lubricité, comme febves, pois, faseoux, chiches, oignons, noix, huystres, figes, raisins, harens, salleures, garon, sallades toutes composées d'herbes vénéréicques comme éruse (roquette), nasitort (cresson alénois), targon (estragon), cresson, berle, responce, pavot cornu, hubelion, riz.

Clément Marot, soupçonné, non sans raison, de verser dans le parti religionnaire fut arrêté pour avoir commis ce péché :

*Lors six pendants ne faillent mie  
A me surprendre finement.  
Et de jour, pour plus d'infamie,  
Firent mon emprisonnement.  
Ils vinrent à mon logement ;  
Lors ce va dire un gros paillard :  
Par la morbleu, voilà Clément,  
Prenez-le, il a mangé le lard.*

En cas de dispense accordée à un souverain, elle devait être étendue aux cuisiniers qui goûtent les plats et aux officiers qui en faisaient l'essai.

*Festins burlesques, fantaisistes ou ridicules.* — Mathurin Régnier, s'inspirant de la huitième satire d'Horace.



a écrit un *Souper ridicule*, dans lequel il s'appesantit plus sur les convives que sur le menu ; Erasme a publié un *Repas disparate*, un *Repas profane* et un *Repas poétique* qui lui permettent, au moyen du dialogue, d'émettre ses opinions. Bornons-nous à relater une farce de Brusquet.

Jehan Lombard qui fut médecin aux armées, devint fou de Charles IX sous le nom de Brusquet, puis valet de chambre d'Henri III et finalement maître de poste à Paris. En ce dernier avatar, il avait gardé le goût des mystifications et, donnant à dîner à quelques grands seigneurs de ses amis, car il ne frayaient pas avec les gens du commun, il fit servir, par ses postillons, transformés en laquais, une énorme tourte qui avait la meilleure mine du monde, mais qui, une fois éventrée, laissa apparaître aux invités désappointés, des mors, des sangles, des boucles de harnais et divers débris d'écurie !

*Diététique.* — Elle n'offre pas grands changements avec celle du Moyen Age ; voici, par exemple, l'appréciation un peu prolixie de Nicolas de La Chesnaie sur le fromage, dans sa *Nef de Santé* : « Le fromage est aucune fois fait de lait et aucune fois d'eau de lait que nous appelons lait blanc, et est celui qui est appelé fromage recuit. Le fromage est diversifié selon qu'il est récent, c'est-à-dire mol, ou selon qu'il est antique et dur ou selon qu'il est salé ou non salé. Le fromage mol est froid et humide au tiers degré, combien que aucuns disent que ce soit au premier. Le fromage sec salé a chaleur et sécheté au tiers degré et le salé non sec a vertus médiocres, entre le mol et le dur. Le meilleur fromage est celui lequel déclinant à suavité et aucune douceur n'est point trop salé et est moyen entre le mol et le dur, le visqueux et le flangible. Et est à noter que le fromage qui varie selon la diversité des bêtes desquelles le lait est trait. Il est varié aussi selon les régions

et selon la diversité des herbes desquelles les bêtes portant laitage prennent pâture. Le fromage mol est de moult grand et bon nourrissement. Il engraisse, est de bonne viande pour ceux qui crachent le sang. Il donne bon remède et confort à la poitrine et à l'estomac, combien qu'aucun doutent d'iceluy, parce qu'il ne profite point aux froides complexions. Le fromage vieux et de difficile digestion, il est contraire et nuisible à l'estomac. Ceux qui usent trop d'iceluy encourent douleur au ventre. Il est de petit nourrissement, il amaigrit et est facilement convertible en humeurs colériques. Le fromage recuit, qui est appelé recocta est pire que le fromage mol et que le fromage moyen salé et est de meilleure nourriture que le fromage vieux. Le fromage engendre la pierre aux reins et à la vessie, et proprement celui qui est humide. Quiconque est disposé à la pierre doit se garder de manger fromage, car, comme nous voyons la terre glaise ou la craie être converties en pierre ou en tuile en la décoction de la fournaise, tout ainsi est-il des humeurs gluants, gros, viqueux, quand il y a chaleur ardent aux voies de l'urine. Car d'iceux engendre la gravelle, laquelle jointe ensemble constitue et engendre la pierre, et est le fromage génératif de tels gros humeurs et visqueux principalement quand il est mangé parmi de la pâte comme en un gâteau, en beignet ou en tarte. Le viel, roti ou pétri et lavé aucune fois en eau de roses a cette propriété qu'il restreint moult le flux du ventre. Ja soit que le fromage soit si nuisible comme dessus est dit, toutefois quand on le mange en petite portion ou aucune petite quantité après la réfection, il corrobore et fortifie la bouche de l'estomac. Il n'est pas aussi du tout mauvais, mais a cette vertu en lui entre les autres vertus qu'il garde et défend de monter les fumées en la tête.

Il ôte la saturité et fastidiosité, lesquelles proviennent de viandes douces et engendrent ventosités. »

C'est sous le règne de François I<sup>er</sup> que le Yaourt fit sa première, mais fugace apparition en France. En 1542, le souverain était tombé dans un état de langueur qui résista à tous les remèdes de ses médecins habituels. Ayant appris, par son ambassadeur auprès de la Sublime Porte, qu'un médecin juif de Constantinople faisait des cures merveilleuses au moyen d'un lait de brebis préparé d'une certaine façon, il le fit venir auprès de lui. Le praticien vint à Paris, à petites journées, avec son troupeau.

Grâce à ce lait fermenté préparé à la mode orientale, le roi guérit, mais, en dépit de toutes les promesses, le médecin ne voulut révéler son procédé de fabrication. Ses brebis ayant péri par suite des fatigues du voyage et du changement de climat, il retourna dans son pays.

En ce qui concerne les fruits, La Bruyère-Champier conseille de manger au début du repas les melons, les fraises, les cerises, les pêches et les abricots, réservant pour le dessert, les pommes, les poires, les coings, les nèfles, les châtaignes, les noix, les noisettes, les avelines et les pistaches.

## XVII<sup>e</sup> SIECLE

En France, le siècle débute par quelques années de prospérité qui marquèrent la fin du règne d'Henri IV, pendant lesquelles l'agriculture, sous l'influence de Sully et d'Olivier de Serres, plus tard l'horticulture avec La Quintinie, firent de sérieux progrès.

La langue se fixe, les arts, les lettres, par leur développement, ont fait donner à cette époque le nom de Grand Siècle. Louis XIV et ses grands commis favoriseront l'industrie, les entreprises coloniales, l'agriculture, toutes choses qui eurent leur répercussion — assez lente — sur la cuisine et les habitudes gastronomiques. En cette question, comme en littérature, il y eut un antagonisme entre les Anciens et les Modernes, les uns tenant pour les usages du temps passé, alors que vers la fin du siècle, quelques raffinés opposent aux traditions encore gothiques, des préparations plus délicates, des assaisonnements moins barbares ; aux amoncellements de viandes succèdent un nombre considérable de plats qu'à chaque service, le maître d'hôtel dispose sur table avec la symétrie que Le Nôtre mettait dans les jardins.

Il y eut un renouveau d'italianisme avec la régence de Marie de Médicis, avec son entourage d'aventuriers florentins. Anne d'Autriche et Marie-Thérèse, tout en conservant leurs habitudes espagnoles, n'exercèrent pas grande influence sur les usages de table.

La France, de plus en plus unifiée par les dictatures de Richelieu et de Mazarin, rayonna sur toute l'Europe grâce au prestige de Louis XIV ; toutes les cours cherchèrent à imiter celle de Versailles. L'Italie voyait diminuer l'influence qu'elle exerçait au siècle précédent, l'Espagne commençait à décliner, l'Angleterre était en proie aux bouleversements révolutionnaires, la Hollande développait son activité maritime et cherchait à monopoliser le commerce des épices, au détriment du Portugal.

ALIMENTS VÉGÉTAUX. C'est à La Quintinie surtout que la culture maraîchère et celle des fruits doivent l'essor qu'elles prirent au temps de Louis XIV ; ancien avocat, passionné pour l'agriculture, devenu intendant général des jardins fruitiers et potagers de toutes les maisons royales, il installa, au prix d'énormes difficultés, le fameux potager du roi à Versailles, sur un emplacement que Mansart avait choisi dans une situation commode pour les promenades et la satisfaction du roi, sans se soucier de l'exposition ni de la qualité des terres, extraites pour le creusement de la pièce d'eau des Suisses. « Ces terres, dit La Quintinie, sont à peu près de la nature de celles que l'on ne voudrait trouver nulle part. » Les travaux commencés en 1678, ne furent achevés qu'en novembre 1685, et la dépense fut de 1.170.983 livres.

Le roi aimait à s'y promener et s'intéressait aux cultures ; il voulait obtenir des asperges en décembre, des fraises en avril, des petits pois en mai et des melons en juin, ce qui, à l'époque, passait pour un tour de force.

LÉGUMES. On cultiva de nouvelles variétés de *choux* (Choux de Milan, de Vérone, de Gênes, choux à larges côtes et pancaliers ou pancalins, mentionnés par Nicolas de Bonnefons, dans son *Jardinier Français*) ; les *brocolis* avaient été importés d'Italie à la fin du siècle précédent. Les *choux-fleurs*, d'introduction assez récente, étaient en-

core de culture difficile, ce ne fut qu'à la fin du siècle qu'on réussit, à Tours, d'obtenir des porte-graines et de les multiplier par semis. La Quintinie était encore obligé de faire venir des graines de Chypre, tout comme il faisait venir de Tortosa, de Savone ou de Briançon, les graines de choux cabus.

C'est au xvii<sup>e</sup> siècle qu'apparurent les *scorsonères* (salsifis noirs), originaires d'Espagne.

Les *cardes* étaient toujours en vogue et les autres légumes de choix étaient les asperges, les laitues pommées et les champignons, la première place revenant aux petits pois, alors dans toute leur nouveauté.

Les *asperges*, qui n'étaient cultivées en France que depuis 1608, étaient un des légumes préférés du roi ; non sans mal, La Quintinie arriva à lui en fournir dès le mois de décembre ; grâce à des couches de fumier, des cloches de verre, des chassiss, il put récolter des *laitues pommées* en mars, des fraises et des *concombres* au début d'avril.

Les *pois sans parchemin* ou *pois mange-tout* furent importés de Hollande, en 1600, par M. de Bohi, ambassadeur de France, mais le légume qui fit fureur au xvii<sup>e</sup> siècle fut le *petit pois vert*. Ce fut Audiger qui, en revenant d'Italie, où il avait été s'initier à la fabrication des liqueurs, qui, en ayant trouvé aux environs de Gênes en janvier 1660, le fit remettre au roi, dès son arrivée à Paris. Le roi se trouvait au vieux Louvre, raconte Audiger dans sa *Maison réglée* (1692). « Sa Majesté se trouva pour lors accompagnée de Monsieur, de Messieurs le Comte de Soissons, le Duc de Créquy, le Maréchal de Grammont, le Comte de Noailles, le Comte de Moret et de plusieurs autres grands seigneurs de la Cour qui, tous, d'une commune voix, s'écrièrent que rien n'estoit plus beau et plus nouveau et que jamais en France on n'avoit

rien vû de pareil pour la saison. M. le Comte de Soissons prit mesme une poignée de pois qu'il écossa en présence de Sa Majesté et ils se trouvèrent aussi frais que si on fust venu de les cueillir. Sa Majesté, ayant eu la bonté de m'en témoigner sa satisfaction, m'ordonna de les porter au sieur Baudoin, controlleur de la bouche, et de luy dire d'en donner pour faire un petit plat pour la Reine, un pour le Cardinal, et qu'on luy conservast le reste et que Monsieur en mangeroit avec Elle. »

L'engouement pour ce nouveau légume fut tel que, dans la comédie des *Friands Marquis* (1665), on fait dire à un personnage qu'il a payé des petits pois cent livres le litron (environ  $\frac{3}{4}$  de litre ou le  $\frac{1}{16^e}$  du boisseau) et, dans une lettre du 10 mais 1696, M<sup>me</sup> de Sévigné écrivait : « Le chapitre des pois dure toujours, l'impatience d'en manger, le plaisir d'en avoir mangé et la joie d'en manger encore sont les trois points que nos Princes traitent depuis quatre iours. Il y a des Dames qui, après avoir soupé avec le Roi, et bien soupé, trouvent des pois chez elles pour manger avant de se coucher, au risque d'une indigestion. C'est une mode, une fureur, et l'un suit l'autre. Furetière, dans son *Roman bourgeois*, parle d'un personnage qui, invité à un festin, y pris surtout « le reste d'un plat de petits pois, sur lequel il se jeta, qui avoit plus cousté que n'auroit fait la terre sur laquelle on en auroit recueilly un muids ».

L'*oseille* dont on connaissait alors 7 variétés, et les *choux* étaient moins estimés, les *lentilles* étaient jugées bonnes tout au plus pour les chevaux ; avant les petits pois, on faisait cas des petites fèves vertes, dites Fèves du Lendit ; les grosses ne servaient de pâture qu'aux miséreux ; les poireaux de Picardie avaient aussi quelque faveur.

*Salades.* La Quintinie regardait la *mache* comme une

salade « sauvage et rustique que l'on fait rarement paraître en bonne compagnie » et compte, parmi les herbes à fourniture, l'estragon, la pimprenelle, le passe-pierre, la civette, le fenouil, le cerfeuil, le basilic, la roquette, la corne de cerf, le cresson alenois, le pourpier et la tripe-madame. On en parsemait souvent la surface avec des fleurs de buglosse, de bourrache ou de violettes.

*Les salades* « humectent, rafraîchissent, rendent le ventre libre, concilient le dormir, ouvrent l'appétit, tempèrent les ardeurs de Vénus et apaisent la soif », dit un hygiéniste du temps.

*Champignons.* Louis XIII raffolait des ragoûts aux champignons, surtout aux morilles. Quelques heures avant sa mort, il s'amusa encore, sur son lit, à en faire des chapelets, pour les sécher. On recevait aussi, à Paris, des morilles de Provence, conservées dans le sel. On consommait également les mousserons. Pendant la Fronde, raconte M<sup>me</sup> de Motteville, la Cour s'étant trouvée près d'Orléans, on y fut acheter des provisions pour la bouche du roi et de la reine-mère ; la Grande Mademoiselle, qui s'était emparée de la ville, voulut examiner ces provisions et, y trouvant des mousserons, elle les retint, disant : « Cela est trop délicat, je ne veux pas que le Cardinal en mange ! » Quant aux *truffes*, elles jouissaient d'une faveur qu'elles n'ont jamais perdu depuis.

**FRUITS.** Culture des arbres fruitiers, jusqu'alors régie par les enseignements des agronomes de l'Antiquité, devint plus scientifique et plus rationnelle avec les travaux d'Olivier de Serres, dont le *Théâtre d'Agriculture* est de 1600, de Nicolas de Bonnefons qui publia son *Jardinier françois* en 1661, d'Arnaud d'Andilly qui, sous le pseudonyme de Le Gendre, curé d'Hénonville, fit paraître *La Manière de cultiver les arbres fruitiers*, en 1662, de Merlet, dont l'*Abrégé des bons fruits* est de 1665 et,



vers la fin du siècle, de La Quintinie qui, après avoir tenté de donner à ses arbres des formes décoratives comme les buis qu'il taillait en forme de moulins à vent ou de navires aux voiles déployées, fut un des premiers à user des espaliers, sans grand enthousiasme d'ailleurs, prétendant que tout fruit palissé contre un mur perdait de sa qualité, aussi l'en éloignait-il au moment de sa maturité.

*Pommes.* Merlet en cite 48 espèces. La Quintinie n'en retient que 25, dont 7 seulement lui paraissent dignes de la table : La Reinette grise, la Reinette blanche, la Calville d'automne, la Fenouillet ou Pomme d'anis, la Courpendu ou Bardin, la Pomme d'Apis et la Violette.

*Poires.* C'étaient les fruits les plus estimés. « Les poires, dit Merlet, nous donnent des fruits de beaucoup plus d'espèces que les autres, les uns sont beurrés et fondans, les autres cassans et pleins d'eau et les autres plus secs et plus odorans. Ils commencent de bonne heure, dès le mois de juillet, et durent l'année entière, les poires tardives d'hiver se conservant jusqu'aux nouvelles. » Il en énumère plus d'une centaine d'espèces, la plus précoce étant le Petit-muscat ou Sept-en-gueule, qui mûrit au début de juillet, et la Cuisse-madame étant la meilleure sorte de ce mois ; en août, sur 32 espèces, il met la Robine au goût fortement musqué en première ligne ; en septembre, c'est la Beurrée d'Anjou ou Beurrée rouge qu'il préfère ; en octobre ce sera la Messire-Jean, en novembre la Virgouleuse et la Louise-Bonne, en décembre, la Saint-Germain. Comme poires d'hiver, il conseille la Roussette et la Saint-Lézin, pouvant se garder jusqu'au printemps.

Bonnefons cite 400 variétés ; La Quintinie les réduit à 300, parmi lesquelles il en met 25 hors ligne dont la reine, selon lui, est la Bergamotte suisse ou Bergamotte rayée ;

parmi les autres, on peut retenir : la Beurrée Isambert, la Virgouleuse, que le marquis de Chambert lui apporta de sa terre de Virgoulé en Limousin, la Robine, dont Louis XIV était friand et, qu'en bon courtisan, il appellera la Royale, « la poire qui avoit le moins de défauts devoit porter le mesme titre que celui des hommes qui avoit le plus de mérites », la Crassane, la Louise-Bonne, la Messire-Jean, la Cuisse-madame, la Bon-chrétien d'hiver et la Beurrée grise.

Arnaud d'Andilly fait remarquer que, grâce aux espaliers, « nous ne sommes plus obligés d'aller en Touraine pour avoir du Bon-chrétien, en Bourgogne pour l'Amadotte (poire de M<sup>me</sup> Oudotte), en Anjou pour la Saint-Lézin, en Poitou pour la Portail. Tout croît chez nous ; à présent les environs de Paris fournissent tout ensemble et avec abondance ce que les autres cantons ne possédaient que séparément et en détail. »

*Prunes.* Vautier, médecin du roi, dans son ouvrage posthume, *Instructions pour les arbres fruitiers* (1653), en cite 18 espèces et estime que les Mirabelles et les Prunes de Sainte-Catherine ne sont bonnes que pour les confitures. Pas plus que La Quintinie, il ne mentionne la Reine-Claude qui devait son nom à la première femme de François I<sup>er</sup>, fille de Louis XII, décrite par Merlet : « C'est une espèce de Damas blanc, rond un peu plat et quarré, qui a la chair très ferme et épaisse, quitte net le noyau et est des plus sucrées et des meilleures prunes, très recherchée et estimée. » La Brignole violette fut nommée Prune de Monsieur en l'honneur de Gaston d'Orléans qui, paraît-il, en était friand.

*Pêches.* Plus que tout autre, ce fruit bénéficia de la culture en espaliers qui fit la fortune de certains cantons, notamment ceux de Bagnolet, de Montreuil, de Thomery et de Fontainebleau. Ils la doivent à un ancien mousque-

taire retraits, Girardot, chevalier de Saint-Louis, qui, n'ayant pour fortune qu'un petit jardin de trois arpents à Bagnolet, sut l'aménager de telle façon qu'il en tira de gros revenus ; il perfectionna les centre-espaliers en les enduisant de « torchis », mélange de plâtre, d'argile et de paille hachée, enduit poreux, ne réfléchissant pas les rayons solaires, mais absorbant et emmagasinant la chaleur pour la restituer pendant la nuit ; ils prirent le nom de « murs à la Girardot ». Il obtint ainsi des fruits très précoces et put vendre des cerises à une livre la pièce ; pour un banquet la ville de Paris lui acheta 3.000 pêches pour le prix d'un écu chaque.

Le mérite de Girardot a été discuté, notamment par les horticulteurs de Montreuil qui prétendent à une priorité. Dans son *Discours sur Montreuil*, l'abbé Roger Schabol, curé de cette paroisse, écrit (en 1750) : « Girardot, si renommé pour le commerce des pêches à Bagnolet, n'en est pas l'inventeur, une noble émulation le porta à enchérir sur les pratiques de Montreuil, où l'on cultivait déjà les pêches un siècle et demi avant cette époque. »

Quoi qu'il en soit, les pêches de Corbeil, si renommées au siècle précédent, furent délaissées. La Quintinie compte 32 espèces de pêches, 3 de brugnons et 7 de pavies ; il classe dans un bon rang la Nivelles, la Mignonne et l'Admirable, mais accorde la primauté à la Violette hâtive et signale, comme curiosité, la Pavie rouge ou de Pomponne pouvant atteindre 13 à 14 pouces de circonférence. Bonnefons classe les pêches, selon leur qualité, dans l'ordre suivant : Avant-pêche de Troyes, Alberge prime, Madeleine, Passe-Chevreuse, Admirable, Brugnon musqué, Pavie violet, Pêche cerise, Pêches de Pau et d'Andilly. Merlet vante surtout la Madeleine parmi les variétés hâtives, le Téton de Vénus et la Belle de Vitry parmi les tardives.

*Abricots.* Ceux de plein-vent sont préférés à ceux d'espalier, pâteux et insipides ; Bonnefons n'en énumère que trois sortes ; Merlet, pour avoir des fruits plus hâtifs, recommande de les greffer sur des amandiers.

*Cerises.* Vautier en compte 5 espèces pour les environs de Paris : Précoces, Hâtives, Grosses à courte queue, Tardives à queue longue, et celles à feuille de sauge. Merlet, un peu moins sommaire, décrit des variétés précoces, greffées sur des cerisiers nains et mis en espaliers, plus curieuses que bonnes, « le fruit étant petit et de peu de suc, mais comme elle est le premier de nos fruits, il faut en avoir », viennent ensuite les guignes, blanches, rouges et noires, les cerises hâtives de Nanterre, grosses avec beaucoup de chair et un petit noyau, et cite encore les cerises de Montmorency, préférées des Parisiens, les guindoux, plus communs en Languedoc que dans les environs de Paris, les Griottes, les Bigarreaux, etc...

*Coings.* Encore fort employés en cuisine, en dehors de leur emploi pour les confitures et le cotignac. Ceux du Portugal étaient préférés à ceux du Gâtinais.

*Mûres.* Les noires sont préférables aux blanches que l'on cultive pourtant davantage à cause de leur feuille, meilleure pour l'insecte.

*Melons.* Nicolas de Bonnefons en cite 7 espèces : le sucrin, le morin, le melonne, le grenat, le blanc, le brodé et le laugets.

*Azerolles.* Cette variété de nèfles était assez rare. Louis XIV avait reçu un azerollier d'Espagne et le planta de ses mains au château du Val, où on le vit longtemps.

*Fraises.* Louis XIV en était très gourmand et n'obtempéra que difficilement à l'interdiction que lui prescrivit Fagon en 1709, si bien que celui-ci dut la renouveler en 1710. Leur culture était encore récente ; Bonnefons n'en indique que quatre variétés : les rouges, les blanches, les

petites rouges tirées des bois et les caprons. Merlet en énumère six : « Elles viennent toutes en même temps, l'une ronde, l'autre longue, celle-cy est plus sèche et ne nourrit pas si aisément que la ronde qui a plus de suc et de goût ; la fraise blanche, qui est le mâle, vient plus grosse ordinairement que la rouge, mais n'a pas le goût si relevé. Le fraisier à fleurs doubles charge beaucoup et ne donne pas son fruit si gros que le fraisier ordinaire ; le fraisier qui ne fait point ou peu de traînée et qui pullule du pied, est rare et exquis et donne de beaux et bons fruits. Le fraisier nommé Capron ne donne pas de si excellents fruits que les autres, étant fade, mais très gros et propre à orner un plat de fraises en en mettant quelques-unes autour. La fraise d'Angleterre est la plus grosse et la meilleure de toutes. »

*Framboises.* Encore peu estimées et peu cultivées.

*Groseilles.* Entre les 8 variétés connues, la Hollande blanche et surtout la rouge étaient les plus prisées jusqu'à l'apparition d'une espèce à grappes plus grosses qu'on appela Passe-Hollande.

*Figues.* Leur culture, dans la région parisienne, très florissante au temps de l'empereur Julien, avait périclité, et on les faisait venir du Midi. Louis XIV les aimant beaucoup, La Quintinie en planta, moitié en caisses, comme les orangers, moitié en espaliers ; parmi les huit variétés qu'il considère comme les meilleures, il met en première ligne, pour le climat de Paris, la Blanche ronde ou figue de Versailles, et la Blanche longue ou figue d'Argenteuil.

La culture des *noix*, *noisettes*, *avelines* et *pistaches* ne subit guère de changement, pas plus que celle des *amandes*.

*Châtaignes.* Leur culture s'étendit en Bretagne. Dans une lettre écrite de sa terre des Rochers, près de Vitré,

M<sup>me</sup> de Sévigné écrivait : « Je ne connoissois la Provence que par les grenadiers, les orangers et les jasmins ; voilà comment on nous la dépeint. Pour nous, ce sont des châtaigniers qui font notre ornement. J'en avois l'autre jour trois ou quatre paniers autour de moi. J'en fis bouillir, j'en fis rôtir, j'en mis dans ma poche, on en sert dans tous les plats, on marche dessus, c'est la Bretagne dans son triomphe. »

Les marrons, cultivés surtout en Dauphiné et dans le Lyonnais, se mangeaient en compote, toujours à l'eau rose ou simplement rôtis.

*Oranges.* La culture des orangers en serre fut une des grandes passions du siècle. Henri IV avait fait construire l'orangerie des Tuileries, où il fit surtout cultiver des mûriers ; Louis XIV était féru de cet arbre si ornemental et, pour en avoir en suffisance, fit construire par Mansart la magnifique orangerie de Versailles ; plantés en caisses, les arbres y passaient l'hiver pour être rangés en allées dès le printemps ; le roi en faisait garnir la grande galerie du château et en mettait même dans ses appartements ; les jardiniers s'efforçaient d'avoir le plus longtemps possible des arbres fleuris. M<sup>me</sup> de Sévigné écrit, en 1651 : « Nous fûmes à Clagny, c'est le palais d'Armide. Le bâtiment s'élève à vue d'œil, les jardins sont faits. Vous connoissez la manière de Le Nostre. Il a laissé un petit bois sombre qui fait fort bien. Il y a un bois entier d'orangers dans des grandes caisses ; on s'y promène sous des allées où l'on est à l'ombre, et, pour cacher les caisses, il y a, des deux côtés, des palissades à hauteur, toutes fleuries de tubéreuses, de roses, de jasmins, d'œillets. C'est assurément la plus belle, la plus surprenante et la plus enchantée nouveauté qui se puisse imaginer. »

Le 24 octobre 1679, la marquise, à propos du mariage de M<sup>lle</sup> de Louvois, écrit encore : « On avoit fait revenir

le printemps, tout étoit plein d'orangers fleuris dans des caisses. »

Usant de divers artifices, La Quintinie et ses imitateurs arrivaient à retarder la floraison des orangers. Ainsi cultivés, ces arbres donnaient des fleurs au parfum le plus suave et portaient parfois des fruits, mais ceux-ci étaient rarement comestibles, et, pour la table, on prisait surtout les oranges du Portugal.

Anne d'Autriche raffolait des oranges, et le cardinal Mazarin avait la galanterie de lui envoyer toujours les premières qui paraissaient sur le marché. Pour se concilier la faveur du ministre et entreprendre, grâce à son entremise, de fructueuses *combinazioni*, Tallemant de Boisneau, frère aîné de des Réaux, frétait un bateau pour rafler au Portugal la prime récolte qui était rapidement portée au cardinal par un service de poste spécialement organisé, après quoi l'astucieux banquier, de part avec Colbert, vendait le reste de la cargaison à la foire Saint-Germain.

*Citrons.* Lémery raconte qu'au xvii<sup>e</sup> siècle, les femmes de la Cour portaient en mains des citrons doux qu'elles mordaient de temps en temps, pour avoir les lèvres vermeilles. Les écoliers de l'Université avaient coutume, dans les premiers jours de juin, au moment de la foire du Lendit, d'offrir à leurs professeurs, en un verre de cristal, un citron dans lequel étaient fichés six ou sept écus d'or. Cette coutume ne fut abolie qu'en 1700.

*Ananas.* Ce fruit, originaire d'Asie, importé en Amérique où il prospérait, fut un des premiers qu'on cultiva sous châssis et en serre chaude. Malgré les frais de cette culture, l'abondance des ananas fut telle qu'on en trouvait même sur les marchés publics.

*Raisins.* Parmi les meilleurs raisins de table, La Quintinie indique le chasselas de Bar-sur-Aube, le Cioutat, le

Corinthe, le Gennetin, le Morillon noir, les muscats rouges, noirs, longs ou blancs, parmi lesquels il met en première ligne le muscat de Touraine.

Merlet donne une liste beaucoup plus longue, mais intéressante en ce qu'elle nous renseigne sur les cépages utilisés au xvii<sup>e</sup> siècle.

*Transport et conservation des fruits.* Aux environs de Paris, on se servait de paniers plats, grossièrement faits d'osier vert, appelés *cueilloirs*. Les regrattières qui vendaient les fruits par les rues les portaient sur un plateau suspendu aux épaules par une sangle qui prit le nom d'*éventaire*. Pour l'expédition de ses fruits de choix, La Quintinie se servait d'une boîte carrée, à deux battants, comme une armoire, et fermant à clef.

Les raisins du Midi étaient expédiés à Paris, à dos de cheval ou de mulet, dans des caisses garnies de son, moyen de transport assez onéreux qui mettait les fruits de primeur à la seule disposition des princes et des grands seigneurs. Les prunes venaient dans des boîtes garnies d'ouate, par les messageries ordinaires.

Pour servir le plus longtemps possible du raisin muscat à son royal maître, La Quintinie usait d'un procédé de conservation sur lequel il ne donne pas de détails, si ce n'est qu'il les maintenait dans des sacs. On conservait aussi les poires en les enveloppant de papier après avoir scellé la queue avec de la cire d'Espagne.

En plus des conserves diverses, des confitures, on usait beaucoup des fruits secs. La dessiccation des raisins, au soleil ou dans le four, était un procédé d'usage immémorial, remontant aux Gaulois ; ceux de Frontignan et de Mirevaux étaient les plus estimés. La dessiccation s'appliquait aussi aux figues, aux cerises et aux pommes « pour les banquets d'hiver et de printemps ». Quant aux pruneaux, on préférait, à la Cour, ceux de Reims, à cause



de leur goût aigrelet ; le Damas de Touraine avait aussi une grande réputation ; dans le Midi on mettait en première ligne les prunes de Brignoles, séchées au soleil après avoir été pelées, énoyautées et trempées dans un sirop. On importait toujours des figues de Malte et des raisins de Corinthe.

BLÉ, FARINE ET PAIN. On chercha surtout à faire des réserves de blé, en prévision de famines ou de sièges ; pour cela, on se contentait de l'entasser dans des magasins où il se formait, à la surface des tas, une croûte relativement imperméable, qu'on favorisait parfois en saupoudrant la surface de chaux ; on utilisait aussi des puits, appelés *cros* en Gascogne. Avec ces moyens primitifs, le blé perdait une grande partie de ses qualités et, pour en faire du pain, il fallait lui ajouter du froment frais.

On évaluait à 4 setiers, pesant environ 120 kilos, la quantité nécessaire pour la nourriture d'un homme pendant un an ; Vauban, dans sa *Dîme royale*, réduisit cette évaluation à 3 setiers et, plus tard, on la réduisit encore à 2 setiers 1/2, donnant 223 à 240 kilos de pain.

D'après Olivier de Serres, dans les environs de Paris, le paysan consommait un « bled-méteil » de seigle et de froment, dont on distinguait deux variétés, « le meilleur » et « le noir pour les valets ». En différentes provinces (Languedoc, Provence, Bretagne, Bourgogne, Picardie), on nomme *gros méteil* ou *passé-méteil* un mélange dans lequel domine le froment, et *petit méteil*, le mélange où domine le seigle. Antoine-Auguste Parmentier signale l'odeur de violette du pain dans lequel entre un huitième de seigle (blé ramé).

Sous le nom de *mouture économique* on s'ingénia à récupérer une partie de la farine restée adhérente au son en remoulant celui-ci ; il y eut des abus : les boulangers, après avoir tamisé la farine, envoyaient les sons au mou-

lin, qui rentreraient ainsi comme issues, sans payer de droits, et étaient ajoutés au pain ; les statuts des boulangers, de 1668, interdirent cette pratique.

*Pain.* La pâte du pain mollet, pétrie avec du lait et du beurre, nécessitait l'emploi de levure, procédé déjà connu des Gaulois, mais qui ne fut pas du goût de certains hygiénistes ; en 1666 le lieutenant civil convoqua une assemblée de médecins pour avoir leur opinion ; Guy Patin, dans une de ses lettres (13 novembre 1668), nous renseigne sur cette commission :

« Les boulangers du petit pain ont ici un gros procès contre les cabaretiers et les hôteliers. Ceux-ci accusent les boulangers de faire leur pain avec de la levure de bière et non avec du franc levain ; les cabaretiers sont accusés de frelater et mixtionner leurs vins. C'est M. du Laurens, Conseiller de la grande Chambre, qui est le rapporteur de ce procès dans lequel sont aussi enveloppés plusieurs autres chefs, outre que les Chaircuitiers y sont aussi mêlés, qui sont accusés pour leur salé : voilà trois métiers de Paris qui sont bien échauffés les uns contre les autres. Messieurs du Parlement ont député six médecins de noire Faculté, desquels je suis l'Ancien, messieurs Brayer, Blondel, Ferant, Courtois et Raissant ; ce dernier est tout jeune et n'est encore guère capable de juger, mais c'est qu'il est Médecin de la Conciergerie ; nous nous assemblerons un de ces jours là-dessus et ferons le procès de cette levûre de Bière qui n'est qu'une vilaine écume... »

On ne pouvait, certes, attendre une autre opinion d'un homme aussi ennemi de toute nouveauté. La commission n'ayant pu arriver à une conclusion, l'affaire fut portée devant la Faculté entière qui, après deux mois de délibération, décida en 1668, à la pluralité des voix (45 contre 30), « que la levure était contraire à la santé et préjudi-

ciable au corps humain, à cause de son âcreté, née de la pourriture de l'orge et de l'eau ».

Mais ce décret n'ayant pas été confirmé, selon l'usage, dans trois assemblées consécutives, ne fut pas considéré comme légal et formel ; aussi quelques médecins, Perrault en particulier, prirent la défense du pain mollet, alors que Brayer resta son plus fougueux adversaire, raillé par La Condamine dans son *Origine du pain mollet* :

« *Il conclut que la mort volait  
Sur les ailes du pain mollet.* »

Le lieutenant de police La Reynie, dans son rapport au Parlement, opina pour l'interdiction de la levure, mais, en dépit des arrêts de la Faculté, les boulangers continuaient à fabriquer ce pain réclamé par leur clientèle et, comme il n'en résulta aucun dommage, la levure fut autorisée par un arrêté du 16 mars 1670, à condition que les boulangers n'emploieraient que de la levure fraîche de brasseries parisiennes.

On vit apparaître des pains mollets de toutes formes et de toute qualité : *Pain blème, pain cornu, pain de Gentilly, pain de condition, pain de Ségovie, pain d'esprit, pain à café, pain à la mode, à la Duchesse, à la citrouille* (mélangée dans la pâte), *pain à la Maréchale, à la Montauron* et même des *pains à la Fronde*. Il est probable que les différences portaient surtout sur la forme et le nom. Molière parle d'un « pain de rive à biseau doré, relevé de croûte partout », pain cuit à la rive (à l'entrée) du four. Car, la croûte devenant savoureuse, on cessa de chapeler le pain et on chercha à réduire la proportion de mie en faisant des pains longs au lieu des miches d'autrefois. *Le pain de mouton* avait une croûte dorée à l'œuf et parsemée de grains de blé, que les domestiques of-

fraient à leurs maîtres comme étrennes. Tous ces pains avaient ceci de commun, qu'ils se vendaient à la pièce et non au poids.

Lister, en 1698, reproche au pain mollet son amertume, due à l'excès de levure.

*Le pain de Gonesse* était toujours estimé, à l'égal du pain mollet, et ce fut, pendant la Fronde, une des grandes privations des Parisiens d'en être sevrés, quand Condé empêcha le ravitaillement. « Corbeil nous sera nécessaire, écrivait Guy Patin à son ami Spon, ce sera la première ville que nous irons prendre. Après cela Lagny, ensuite il faudra prendre Saint-Denis, afin d'avoir du pain de Gonesse pour ceux qui ont l'estomac délicat et qui y sont accoutumés. »

La juridiction sur les boulangers, du grand Pannetier (charge héréditaire dans la maison de Brissac), fut abolie en 1674, et les boulangers se réunirent en communauté en 1677.

Le *Livre commode des adresses* du sieur Abraham du Pradel (pseudonyme du médecin Nicolas de Blégnny), dont la première édition est de 1698, nous apprend que la veuve Rosnay, rue Saint-Victor, fait un pain de table très excellent qu'on nomme « pain à la Joyeuse ».

A Lyon, le commerce des grains, des farines et du pain était réglé par des ordonnances très minutieuses ; dans les campagnes et surtout en temps de disette on usait de diverses farines : orge, avoine, sarrasin, maïs, riz, voire d'autres farines encore moins panifiables.

*Pain bénit.* Chaque paroissien était tenu de rendre à son tour le pain bénit, et le roi se soumettait à cette règle mais avec plus de pompe que le commun de ses sujets : « J'ai été ce matin à Saint-Germain, nous raconte Guy Patin en 1665, j'ai entendu la grand'messe ; le roi a rendu le pain bénit avec grande cérémonie. J'ai vu et

entendu force tambours, fifres, clairons et trompettes. Je pense que cela a pu augmenter la dévotion de quelques-uns, mais pour moi, je vous le dirai franchement cela m'a étourdi pour un peu de temps. Il me sembloit que j'étois en Jérusalem du temps de Salomon et que j'y voyois toutes les cérémonies de la loi de Moïse. »

*Bouillies.* Elles conservaient encore la faveur et se servaient même sur les tables royales comme le montre cette anecdote, racontée par M<sup>lle</sup> de Montpensier, dans ses *Mémoires* : « Monsieur vint un jour dans la chambre de la Reine, comme elle alloit dîner avec le Roi. Il trouva un poëlon de bouillie, il en prit sur une assiette et l'alla montrer au Roi, qui lui dit qu'il n'en vouloit point manger. Monsieur dit qu'il en mangeroit. Le Roi répondit : — Gage que non. La dispute s'émut. Le Roi voulut lui arracher l'assiette et la poussa et jetta quelques gouttes de bouillie sur Monsieur qui a la tête fort belle et qui aime extrêmement sa chevelure. Cela le dépitait, il ne fut pas maître du premier mouvement. Il jetta l'assiette au nez du Roi. »

L'usage de donner des bouillies aux enfants remontait au xv<sup>e</sup> siècle, mais n'était pas encore très répandu, puisque Guy Patin le considère comme une nouveauté, contre laquelle il s'insurge, naturellement, la qualifiant de nourriture grossière qui fait de la colle dans l'estomac des enfants et force obstructions dans leur ventre.

*Pâtes, dites d'Italie.* N'étaient pas encore de consommation courante, sauf en Provence. A Paris, l'on n'admettait que la semoule ou le vermicel en potage, les lazagnes et les macaronis en entremets. Les dames n'en étaient pas friandes à cause du fromage dont on les assaisonnait. Dans la plupart des provinces elles étaient totalement inconnues. Les médecins avaient d'ailleurs déclaré que les pâtes étaient indigestes quand elles étaient simplement

cuites à l'eau et malsaines quand elles étaient accommodées au fromage.

Les jours maîtres, on servait, chez le roi, des pâtes moulées en forme de poissons ou encore des panais, des carottes auxquelles on donnait la même forme et qui étaient frites dans l'huile après avoir été enveloppées de pâte.

PATISSERIES, DESSERTS. Les pâtisseries décrites au siècle précédent continuaient à être en usage, comme les talmouses de Saint-Denis.

Gontier, dans ses *Exercitationes Hygiasticæ*, cite deux espèces d'échaudés, appelés *flagels* et *gobets*, deux sortes de *massepains*, *menudes* et *fidiaux*, et comme autres pâtisseries courantes, des *cornuaux*, *feuillages*, *craquelains*, *merveilles*, *crêpes*, *pâtes royales*, etc., sans nous en donner les recettes.

Les *feuillantines*, qui s'appelaient auparavant « florentines », parce que le premier pâtissier qui fit peut-être ces rissoles au sucre, dit Tallemant des Réaux, s'appelait Florent, prirent ce nom après l'internement de la présidente Lescalopier au couvent des Feuillantines, sur la demande de son mari, où tout Paris vint lui rendre visite.

Les *darioles* furent créées, dit-on, à Poitiers, sous Louis XIII, par un pâtissier suisse du nom de Baltresca, qui s'inspira des milliasses de Bordeaux ; mais le nom semble déjà avoir eu cours auparavant.

Les *croissants* sont d'origine viennoise ; une légende veut que, pendant le siège de Vienne par les Turcs, en 1683, un boulanger ait perçu, pendant son travail nocturne, le bruit que faisaient les ennemis en creusant une sape. Grâce à l'alarme qu'il donna, les Turcs furent sur-

pris et mis en déroute. En récompense, les boulangers viennois furent autorisés à fabriquer des petits pains en pâte feuilletée (jusqu'alors privilège exclusif des pâtisseries) et à leur donner la forme de croissants pour rappeler cet événement mémorable.

A Paris, les belles dames qui allaient au cours de Vincennes, faisaient arrêter leurs carrosses pour prendre des brioches chez Flechner, au coin de la rue Saint-Antoine et de la rue Saint-Paul.

Il y avait à Paris, sous Louis XIII, 12 à 15 fabricants de pain d'épices.

Les *tourtes*, dont les ouvrages du temps nous donnent de nombreuses recettes, présentaient souvent les formes les plus compliquées ; au centre un rocher fait de différentes confitures et tout autour, on implantait dans la pâte des dragées, des pistaches, des zestes de citron confits. On décorait les pâtisseries des armes des personnes qu'on voulait honorer ; les écussons se faisaient en bandes de massepain filé, les émaux étant figurés par des confitures.

Dans une lettre à M<sup>me</sup> de Lassay, l'abbé de Chaulieu écrit, en envoyant des croquets de Reims : « Voilà, Madame, des croquets de Reims que je vous envoie, qu'un ange apporta à Clovis pour sa collation dans le temps qu'un autre lui apportait la Sainte Ampoule pour son sacre et les fleurs de lys pour ses armes. Depuis ce temps-là toute la famille royale aime les croquets et l'on a même remarqué que plus les princesses de cette maison sont aimables, plus elles ont du goût pour ces sortes de pains d'épices. Voilà une tradition constante dans l'Eglise de Reims dont j'ai l'honneur d'être archidiacre depuis 20 ans. »

Gontier cite encore les *gâteaux d'amandes*, les *gâteaux fraisés*, les *gâteaux mollets*, les *gâteaux vérolés*, les *gâ-*

*teaux de Milan, de Beauce* et diverses pâtisseries régionales comme les *gâteaux razis*, d'Artois, les *flaniches* de Picardie et du Poitou, les *pains d'épices* et les *croquets* de Reims, etc...

Les marchands *d'oublies* continuaient à vendre leur marchandise le soir, dans les rues, au moment du souper, c'est-à-dire entre 5 et 6 heures du soir au début du siècle et, par la suite, beaucoup plus tard dans la nuit, d'où le nom *d'oublieux* donné, pendant la Fronde, aux conspirateurs qui parcouraient, la nuit, les différents quartiers pour fomenter la sédition contre Mazarin.

On faisait toujours encore des *nieules*, pâtisserie grossière, en pâte à échaudés, très ferme, parfumée à l'anis blanchie à l'eau bouillante additionnée de cendres de sarments de vigne ; le surnom de « *nioureux* » pour désigner le pâtissier, est resté dans l'argot des cuisiniers. Ces *nieulleux* étaient en majorité protestants et émigrèrent en Allemagne à la révocation de l'Edit de Nantes, où ils créèrent l'industrie des *bretzel* ; auparavant, réunis en confrairie sous l'invocation de Saint-Michel, ils faisaient le jour de la fête de leur patron une cavalcade grotesque, déguisés en anges et en diables ; une ordonnance de l'archevêque interdit cette mascarade en 1636.

Le *pignolat*, nougat aux amandes de pin, passait au xvii<sup>e</sup> siècle pour être aphrodisiaque ; La Loyer, dans ses poésies, le met au nombre des choses qu'il faut donner aux maris trop froids :

*Que vers la fin du desser, on leur porte  
L'hypocras rouge ou bien un puissant vin,  
La truffe noire avec le fruit du pin.*

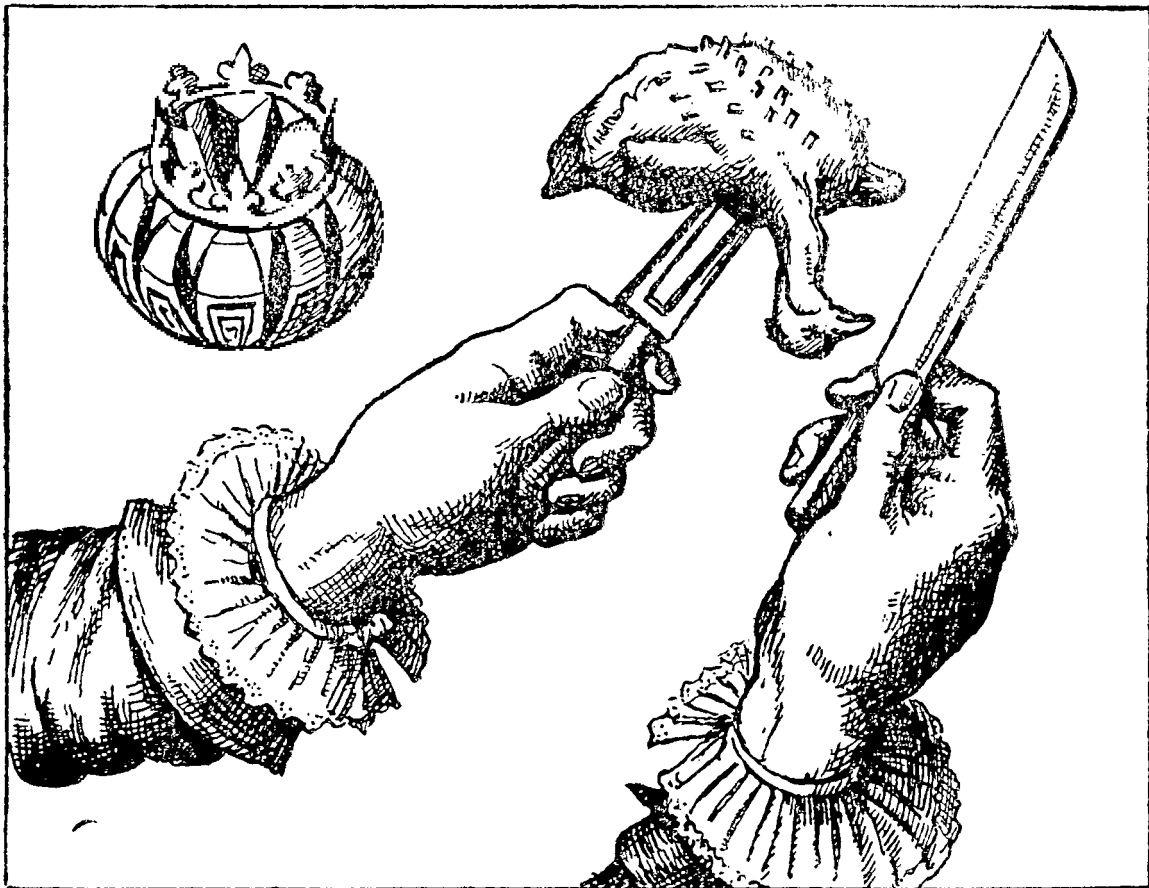
Alors que deux siècles plus tôt, Eustache Deschamps mettait les pignons parmi les aliments « refroidissants ».



Parmi les « confitures sèches », on estimait toujours le *cotignac* d'Orléans dont François I<sup>er</sup> était friand ; Tallemant nous raconte qu'en allant chez madame d'Etampes, « le roi sçeut que Brissac, depuis maréchal de France, s'estoit caché sous le lict pour n'avoir pas eu le temps de se sauver. Il demanda des confitures et en mangeant du *cotignac* qu'il trouvoit admirable, il en jeta une boiste sous le lict, disant : Tiens, Brissac, il faut que tout le monde vive ! », anecdote qu'on a aussi rapportée à Henri IV surprenant Bellegarde chez M<sup>me</sup> d'Estrées. On faisait également cas des abricots confits de Clermont et de Riom. Les écorces de citron et d'orange se confisaient à sec, dans une étuve comme les poires de petite taille. blanquettes ou rousselet, servies par bouquets de trois ou quatre ; les plus petites étaient assemblées par sept, d'où leur nom de « sept-en-gueule » ; on confisait aussi diverses prunes. Les pommes ne s'employaient qu'en compote ou en pâte. A la fin du siècle on reçut d'Amérique des siliques et des fleurs de casse confites qui, disait le père Labat, « était une confiture fort agréable qui purgeait doucement, ou du moins, tenait le ventre libre » ; cette confiture était fabriquée par des Juifs et la recette en fut perdue après leur expulsion des colonies.

On confisait encore des fleurs, roses, fleurs d'oranger, violettes, jasmin, des racines d'aunée, considérées comme préservatifs du « mauvais air », des côtes de laitue qu'Olivier de Serres appelle « bouches d'ange », et l'on piquait dans les autres fruits des tiges de fenouil confites, servant de cure-dents.

Au lieu de sucre, on faisait parfois ces confitures au miel, ce qu'Olivier de Serres qualifie de friponnerie ; il nous dit cependant que pour être présentées à des gens « de moyenne étoffe », on pouvait en faire au moût ou au vin réduit ; il signale comme nouveauté « la raisinée »,



1. Le marchand d'eau de vie (d'après Abraham Bosse).
2. Jean Robert, marchand de noir à noircir (d'après Gérard Audran).
3. Gravure tirée de *L'Art de trancher la viande et toutes sortes de fruits*, par Jacques Von et (Lyon 1647).

faite de raisins bien mûrs, écrasés avec les doigts et réduits des deux tiers sur le feu.

Les anis et les confitures de Verdun, celles de Metz, étaient exportées dans toute l'Europe, à ce que signale l'intendant de la province.

Pendant le carême, le dessert se composait de fruits secs (fruits de Carême) qu'on appela *les quatre mendiants*, par analogie de leur couleur avec celle des robes de ces ordres. Dans un sermon, prêché devant Louis XIII, le père André Le Boullanger, dit le « petit père André », prétendit « que les Franciscaïns capucinaux représentent des raisins secs, que les Récollets sont comme des figues, que les Minimes ressemblent à des amandes avariées et que les Moines déchaux ne sont que des noisettes vides ». Incartade qui lui valut une suspension de six mois prononcée par un arrêt du grand Conseil.

L'invention de la *Crème Chantilly*, qu'on pourrait croire plus ancienne, est attribuée à Vatel, qui l'aurait servie pour la première fois au château de Vaux, pour la réception de Louis XIV. Revenu en France après un séjour prudent en Angleterre après l'arrestation de Fouquet, il passa au service du prince de Condé, à Chantilly, où cet entremets fut baptisé.

*Gâteaux des rois, gâteaux de fête.* Malgré l'opposition de certains ecclésiastiques, la fête des rois continua à être célébrée et donnait lieu, notamment à la Cour, à d'amusantes cérémonies.

Les gâteaux à la fève n'étaient d'ailleurs pas uniquement affectés à l'Épiphanie ; on en faisait chaque fois qu'on voulait mettre de la gaieté et un peu de folie dans un repas.

Un gâteau formait toujours la pièce principale de la collation offerte à l'occasion d'un baptême. « S'il n'y avoit que vingt-cinq lieues d'icy Lyon, écrivait Guy Patin

à son ami Spon dont la femme était enceinte, j'irois dire la vie de Sainte-Marguerite et prendre une part du gâteau de baptême de cet enfant qui viendra. »

Le jour du Mardi-Gras on offrait à la Cour des gâteaux et du vin *excellent* au commun, de l'hypocras aux grands officiers ; en 1696, on en consumma 200 bouteilles, pour le prix de 1.400 livres, 10 sols et 4 deniers.

ŒUFS, BEURRE, FROMAGE. On continuait le jour de Pâques d'offrir des œufs, prohibés pendant le carême comme aliments gras. A la Cour, il était de tradition d'offrir après la messe pascale des œufs peints et dorés au roi qui les distribuait à ses courtisans.

Pour le *beurre*, l'Eglise était plus tolérante, et des dispenses furent largement accordées, voire même à perpétuité pour certaines régions dépourvues d'huile, comme la Bretagne. Décrivant un grand repas offert par les Etats de Bretagne, qui avaient tenu sur les fonts le jeune prince de Léon, M<sup>me</sup> de Sévigné écrivait : « C'étoit la Bretagne entière, M. le Gouverneur de Bretagne, MM. les Lieutenants Généraux de Bretagne, M. le Trésorier de Bretagne... On auroit dansé le passe-pied de Bretagne, si l'on eut dansé et mangé du beurre de Bretagne, s'il eut été jour maigre. » En une autre lettre elle vante le beurre de la Prévalaie, près de Rennes, fort estimé à Paris : « Nous en faisons des beurrées infinies. Nous y mettons de petites herbes fines et des violettes. »

A Trianon, la duchesse de Bourgogne s'amusait à traire les vaches et à baratter du beurre qui était servi sur la table du roi. Celui-ci le trouvait admirable et les courtisans ne manquèrent pas d'en faire l'éloge.

A Paris, le beurre de Vanves gardait sa réputation, surtout celui de « l'Enfant Jésus » fait dans une petite communauté du faubourg ; on recevait du beurre en motes, de Bretagne ; celui d'Isigny, en petits pots, ne se ven-

·dait qu'en hiver ; d'après le *Livre commode des Adresses*, on le trouvait principalement chez les sieurs Ravenel, Baron, Guillon et la veuve Prunier.

*Fromages.* L'abbé de Marolles, qui a donné une liste des fromages les plus estimés, ne fait nul cas de ceux de Bretagne et tient pour médiocres ceux de l'Anjou, du Poitou et du Limousin. Les meilleurs, selon lui, sont les fromages à la crème de Blois, de Vanves, de Clamart, de Montreuil, de Grosbois, les angelots, les cœurs de Gournay et du pays de Bray, les fromages d'Auvergne, du Cantal, de la Brie, de Linas, de Roche, de Roquefort, de Beauvais, de Boisgency, de Livarot, de Pont-L'Évêque, de Maroilles, etc. On fabriquait déjà du « Gruyère » en Franche-Comté. Parmi les fromages étrangers les plus cotés étaient ceux de Suisse, de Hollande et le fromage de Milan ou Parmesan ; Olivier de Serres parle d'un fromage de Turquie.

Un poète, le sieur Hélié Le Cordelier, écrivit un poème en seize chants sur le Pont-l'Évêque, et Saint-Amant proclama, en vers, sa dilection pour les fromages d'Auvergne et de Brie. Racine, dans une de ses lettres, parle du fromage de la Ferté-Milon.

HUILE, ÉPICES, CONDIMENTS. L'huile de Provence, d'Aix, de Marseille, de Grasse, d'Aramon, était la plus réputée, bien que certains préférassent les huiles d'Italie ou d'Espagne. On cite aussi l'huile de Bordeaux. En de nombreuses régions on usait d'huile de noix et l'on commença à se servir d'huile « d'œillet », tirée des graines de pavots ; elle restait cependant encore en suspicion, à cause de propriétés soporifiques qu'on lui attribuait, et son usage ne se généralisa qu'au siècle suivant.

*Vinaigre.* La mode était toujours aux vinaigres composés et aromatisés, tels que le vinaigre rosat, le vinaigre doux (édulcoré avec du moût ou des jus de fruits),

le vinaigre de sureau, le vinaigre de santé (où l'on infusait des fleurs de buglosse, de chicorée et de pensées sauvages), le vinaigre giroflent (à base de girofle et d'œillet). Savalette, vinaigrier parisien, obtint un grand succès avec ses vinaigres à l'estragon, à la rose, à l'œillet.

On y trouvait souvent du piment provenant de ce que les vinaigriers, pour ne pas payer de droits d'entrée sur les vins à transformer en vinaigre, les dénaturaient avec du piment, ce qui les empêchait de les revendre aux cabaretiers. On avait un « vinaigre sec », en pastilles.

*Verjus*. Employé concurremment avec le vinaigre ; il y avait, en 1651, plusieurs pressoirs à verjus dans Paris, notamment au Port Saint-Michel et à Sainte-Opportune. La vente en fut réservée aux vinaigriers et défendue aux cabaretiers, par arrêt du Parlement en 1657, défense étendue, en 1682, aux épiciers-apothicaires et aux chandeliers. En certaines régions, comme en Mâconnais et en Franche-Comté, on préférait le verjus de pommes à celui de raisin.

On conservait de nombreux *fruits au vinaigre*, à titre de condiments ; La Quintinie étendit la culture des câpres, dans des niches de murs bien exposés au soleil. On consommait toujours des olives en saumure.

Pour la *moutarde*, le *Jardinier françois* donne la recette suivante : « C'est une raisinée particulière dans laquelle on jette du sénevé broyé avec un peu d'eau. Quand le tout est bien mélangé on y éteint des charbons ardents pour ôter au sénevé son amertume. » Savalette acquit une réputation par ses moutardes bien broyées. Le Cointe, un de ses concurrents, faisait des moutardes aux câpres et aux anchois.

*L'ail* commençait à être un peu moins prisé à Paris.

*Poivre et épices*. Toujours fort chers, leur commerce étant monopolisé par les Hollandais et les Portugais. Un

« docteur en cuisine », selon l'expression de Regnard, devait toujours avoir sur lui le poivre et les épices nécessaires, « ayant cuisine et poche et poivre concassé », dit-il dans *Le Joueur*. Tout en abusant un peu moins des épices qu'aux époques précédentes, on usait encore abondamment en cuisine de fenouil, d'iris, d'eau de roses, de musc, d'ambre et de vanille. C'est vers la fin du siècle qu'on entreprit la culture du *safran* en Orléanais et surtout en Gâtinais ; jusqu'alors on le tirait surtout de l'Angoumois.

L'usage d'offrir des épices et des dragées aux souverains et aux princes lors de leurs entrées dans les villes commença à se perdre. Mademoiselle écrit dans ses *Mémoires* : « Je reçus force harangues de toutes les villes et les présents de celle de Trévoux ; c'étoient des citrons doux au lieu de confitures. Cela est moins commun et plus agréable. »

*Sel.* C'est au xvii<sup>e</sup> siècle que les Bretons établirent des marais salants ; leur sel, bien qu'inférieur à celui de Saintonge, de La Rochelle et de l'Île d'Oléron, avait l'avantage d'être moins cher. Plus au nord, où la température ne permettait plus l'usage des marais salants, on continua l'emploi des procédés antiques d'extraction par lavage des sables à l'eau douce et concentration de celle-ci sur le feu ; c'étaient les pays « de quart bouillon » parce que, sur la dernière cuite, on prélevait un bouillon sur quatre, pour le roi.

*Sucre.* Celui d'Alexandrie ou de Rhodes fut remplacé par celui de Madère et des Canaries ; les Hollandais en importaient aussi des Indes et d'Amérique qui, vendu en pains de 18 à 20 livres, était appelé « sucre de palme » à cause des feuilles de palmier qui enveloppaient ces pains. Vers 1660, les Anglais cultivèrent la canne à sucre à la Jamaïque et s'emparèrent du commerce de cette

denrée. Les colonies françaises se mirent aussi à cette culture ; Saint-Christophe et la Guadeloupe fabriquèrent du sucre, dès 1644 ; la Martinique depuis 1694, et son sucre obtint la préférence par sa qualité.

En 1605 déjà, Olivier de Serres avait indiqué qu'on pourrait tirer du sucre des betteraves : « Une espèce de pastenades est la Bette-Rave, laquelle nous est venue d'Italie il n'y a pas long temps. C'est une racine assez grosse, fort rouge, dont les feuilles sont de Bettes, et tout cela bon à manger, appareillé en cuisine ; voire la racine est rangée entre les viandes délicates, dont le jus qu'elle rend en cuisant, semblable à syrop au sucre, est très beau à voir par sa vermeille couleur. »

Le *miel* n'était cependant pas entièrement détrôné comme édulcorant en pâtisserie, en confiserie et même en cuisine.

POISSONS, CRUSTACÉS, COQUILLAGES. Les poissons les plus estimés étaient les lamproies et les truites (celles du lac de Genève, fort prisées à Lyon, l'étaient moins à Paris, ce qui se conçoit avec les moyens de transport dont on disposait) et, parmi les poissons de mer, les saumons, les esturgeons, les vives, les rougets, les soles, les turbots et les daurades.

Les poissons du lac d'Enghien étaient alors recherchés et le prince de Condé tirait plus de 100.000 livres de sa pêche.

La morue fraîche (cabillaud) était jugée digne des meilleures tables ; salée on l'abandonnait aux manœuvres ; la pêche de la sardine devint une branche de commerce importante pour la Bretagne ; en 1697, d'après le rapport de l'intendant de la province, la seule ville de Port-Louis faisait annuellement 4.000 barriques de sardines, chacune de 9 à 10 milliers ; à Belle-Isle on en faisait 1.200.



On élevait et on engraisait des poissons ; M<sup>lle</sup> de Montpensier écrit, dans ses *Mémoires* : « J'allai chez M. de Saint-Germain Beaupré, où je fis la plus grande chère du monde, surtout en poissons d'une grosseur monstrueuse qu'on prend dans les fossés, qui sont très beaux. On donna à manger aux poissons d'une façon extraordinaire. On sonne une cloche et ils viennent tous. Cela me parut assez singulier pour le remarquer. » Et cependant, les Romains connaissaient déjà cette utilisation d'un réflexe conditionné !

Les morceaux de choix étaient la hure du saumon et de l'esturgeon, le museau du barbeau, le foie de la raie et du merlus, la langue, ou plus exactement le palais, de la carpe et de la tanche.

Les *crustacés*, langoustes, « aumares », écrevisses, crevettes ne manquaient pas d'amateurs. Quant aux *huîtres*, dont Henri IV se donnait des indigestions, elles avaient un tel débit que Saint-Evremond prétend qu'il y avait, à Paris, 4.000 vendeurs d'huîtres, ce qui paraît tout de même un peu exagéré.

Les apprêts du poisson étaient encore assez rudimentaires ; on se contentait de les griller ou de les pocher et on relevait l'assaisonnement avec force épices. Les maquereaux étaient grillés après avoir été enveloppés de fenouil, servis avec une sauce épicée, aiguisée d'un peu de vinaigre et additionnée, dans la saison, de groseilles vertes.

VIANDES, VOLAILLES, GIBIER. *Porc*. D'anciennes ordonnances avaient institué des *langueyeurs* qui devaient marquer à l'oreille les porcs ladres dont la vente était interdite ; par deux arrêts du Parlement, de 1602 et de 1667, la vente de chair de porc ladre fut autorisée, sous condition pour les chaircuitiers de la laisser 40 jours dans le

sel et de ne la vendre qu'en un endroit particulier des Halles. Les langueyeurs furent supprimés par Henri IV en 1604 et remplacés par des *Jurés vendeurs-visiteurs de porc*, au nombre de 30, qui recevaient vingt sous par porc visité et qui, naturellement, devaient acheter leur charge; l'année suivante, les langueyeurs, ayant offert la même finance que les Jurés, furent rétablis dans leurs fonctions antérieures.

C'est au xvii<sup>e</sup> siècle que les chaircuitiers commencèrent à fabriquer des boudins blancs, avec chair de veau ou de chapon, lait et épices, souvent avec du musc et de l'ambre.

Le *Livre commode des Adresses* nous apprend que M. Fagnault, écuyer de cuisine de M. le Prince, fait de très excellentes andouilles qu'il vend à des personnes de connaissance.

*Poulets*. On distinguait les poulets de ferme, nourris en liberté (*poulets de paille* ou *de feurre*), des poulets engraisés dans des cages ou des mues. Alors qu'on chaponnait les poulets depuis longtemps, la castration des poules était encore d'invention récente. M<sup>me</sup> de Sévigné parle des poules de Caen et de Rennes, Regnard, dans *Le Bal*, cite celles du pays de Caux. A Lyon et à Genève on estimait surtout les chapons de Bresse, tandis qu'à Paris on préférait ceux du Mans, nourris dans des mues ou des cabas suspendus au mur, tenus dans l'immobilité et l'obscurité, empâtés avec des boulettes de farine d'orge, de millet ou d'avoine, auxquelles les raffinés ajoutaient des dragées à l'anis et au musc.

Une fricassée de poulets était considérée comme un plat bourgeois, indigne de figurer sur une table recherchée.

Les *dindons* constituaient encore un plat de luxe « délicieux manger digne de la table des Seigneurs », dit Li-

nossier dans son *Histoire des plantes et des animaux* (1609). Il n'était pas d'usage de les chaponner et on préférait les dindonneaux. Louis XIV en faisait élever dans la ménagerie établie sur une des branches du canal à Versailles et les visitait souvent ; un jour, ne les trouvant pas en bon état, il fit appeler le préposé qui avait le titre de capitaine et lui dit de son ton le plus important : « Capitaine, si vos dindons ne profitent pas mieux, je vous casserai et vous mettrai à la queue de la compagnie. »

Les *pintades* furent un peu délaissées, non à cause de leur chair, toujours appréciée, mais à cause de leur turbulence et de leur cri désagréable qui les fit bannir des basses-cours.

L'*oie* et surtout le foie gras conservaient la faveur ; parmi les *canards*, ceux de Barbarie étaient recherchés à cause de leur goût musqué ; M<sup>me</sup> de Sévigné vante les canards d'Amiens qui s'acquirent une grande célébrité sous forme de pâtés.

On engraisait, comme des volailles, les perdrix, cailles, faisans, tourterelles et grives.

La chasse était toujours réservée aux seigneurs et l'on connaît la passion de tous les Bourbons pour cet exercice ; Louis XIII, dit un auteur contemporain, méritait son surnom de *Juste* surtout quand il tirait à l'arquebuse. (En réalité ce nom lui vint de ce qu'il était né sous le signe de la Balance.) Henri IV avait décrété la peine de mort contre tout braconnier saisi plusieurs fois chassant la grosse bête dans les forêts royales (1601). Louis XIV abrogea cette loi, « défendant à tous Juges et tous autres de condamner au dernier supplice pour le fait de chasse, de quel titre que fût la contravention, s'il n'y a d'autre crime mêlé qui puisse mériter cette peine, nonobstant l'article

XIV de l'ordonnance de 1601, auquel nous avons dérogé expressément à cet égard. »

M<sup>me</sup> de Sévigné vante les perdrix d'Auvergne qu'elle mangea chez M<sup>me</sup> de Lafayette ; les bec-figues fort estimés en Provence, l'étaient moins en d'autres régions, à cause de l'amertume de leur chair due aux baies de myrte dont ils faisaient leur pâture.

Le *lapin* était peu recherché, on ne le mangeait que jeune, à l'état de lapereau. Olivier de Serres dit qu'on en châtrait parfois pour les lâcher ensuite dans la garenne, afin d'améliorer leur chair. On en élevait beaucoup dans les villes où les rôtisseurs n'avaient pas scrupule de les vendre comme lapins de garenne, ainsi que le signale Regnard dans sa comédie, *Le Bal*. Le *lièvre* était aussi préféré à l'état de levraut.

Le *sanglier* se mangeait rôti ou en fricassée avec des navets, mais la hure seule était jugée digne de paraître sur la table des seigneurs. Dans le cerf, le cimier était la partie la plus estimée ; on en mangeait aussi le bois, lorsqu'il était jeune, coupé en rondelles et frit.

Les *macreuses*, *canards sauvages* et diverses sauvagines, considérées comme viandes maigres, étaient recherchées pendant le carême.

Les *pâtés* jouent toujours un grand rôle en cuisine ; ils sont habituellement en pâte fine ou feuilletée. La Varenne dit que, quel que fût la viande employée, il leur fallait « une garniture de jardin, comme chapignons, truffes, asperges, jaunes d'œufs, cus d'artichauts, câpres, cardes, pistaches », auxquels on pouvait ajouter, pour les pâtés de chair, des ris de veau, roignons, crestes, etc... Pour les pâtés froids, destinés à être emportés en voyage, la pâte était bise, faite de farine de seigle.

On appelait à Paris « pâtés de requête » des pâtés faits d'abatis de pigeons, fortement poivrés, qui n'étaient consommés que par les gens du peuple.

A la Faculté de médecine, le licencié qui prenait le bonnet doctoral, offrait, à la fin de son acte de réception, une collation de petits pâtés aux anciens docteurs. Par la suite, ces pâtés furent remplacés par une rétribution de dix sous à chaque docteur présent, mais la cérémonie conserva son nom d'*acte pastillaire*.

Les *tourtes* n'étaient que des pâtés sans couvercle.

**BOISSONS. Eau.** De notables améliorations furent apportées à l'approvisionnement des villes en eau. A Paris, il existait, depuis le XIII<sup>e</sup> siècle, deux aqueducs amenant l'eau de source, celui de Belleville et celui des Prés-Saint-Gervais. L'aqueduc d'Arcueil était abandonné depuis des siècles, Henri IV avait songé à le remettre en état, mais ce ne fut qu'après sa mort, sous la régence de Marie de Médicis, qu'on entreprit les travaux qui durèrent treize ans. L'aqueduc fonctionna pour la première fois le 18 mai 1624, doublant le volume d'eau de la capitale, mais la multiplication des concessions réduisit bientôt le débit public, si bien que la population dut sans cesse recourir à l'eau de la Seine.

La première pompe élévatoire, celle de la Samaritaine, construite en 1608 par Jean Linder, alimentait la fontaine de la Croix du Trahoir; par la suite, on en construisit au Pont Notre-Dame et à celui de la Tournelle, cette dernière ne put jamais fonctionner, et les deux autres avaient un débit des plus médiocres. Louis XIV, qui fit construire par Rennequin Suallem la machine élévatoire de Marly pour amener l'eau à Versailles révoqua à Paris toutes les concessions particulières qui détournaient l'eau des fontaines publiques.

Ces fontaines étaient souvent accaparées par les porteurs d'eau, et la police dut intervenir à plusieurs reprises pour en permettre l'accès aux particuliers.

*Bière.* Chaque province avait son procédé particulier de fabrication ; en Flandre, selon le mémoire que l'intendant de la province fournit, comme ses collègues, pour l'instruction du duc de Bourgogne, on employait une sorte d'orge hâtif, nommé *surgeon* ; après l'avoir fait germer, il était séché, puis moulu, additionné d'un huitième d'avoine courte, moulue sans être germée. On faisait bouillir dans une chaudière pendant 24 heures et on l'entonnait dans des demi-muids où on la mettait en fermentation avec du levain de pâte. On pouvait la boire au bout de quinze jours ; sa force dépendait de la quantité d'orge employée.

Malgré l'usage du houblon, la bière ne pouvait se garder plus de six mois, parfois un an pour les meilleures, faites en février et mars. A Paris, la bière était additionnée de coriandre à raison d'une livre par cuvée de 25 muids, et souvent de substances moins inoffensives.

Les brasseurs avaient assez mauvaise réputation ; en 1625, un édit de Louis XIII créa des visiteurs et contrôleurs de brasserie, avec droit d'inspection des brasseurs-cervoisiens et dont les attendus sont plutôt défavorables aux membres de cette corporation : « Lesdits brasseurs au lieu de se servir de bons ingrédients comme ils sont tenus par les ordonnances et règlements de police, composent lesdites bières avec de l'eau épaisse et corrompue, et pour la colorer et lui donner un goût haut et piquant, y font bouillir plusieurs mauvaises drogues. comme aussi y mestent plusieurs sortes d'épiceries les plus grossières, tellement que par ces matières et la crudité de la bière qu'ils ne font bouillir qu'à demy pour épargner le bois, la peine et la journée des ouvriers, elle

a des qualités toutes contraires à celles qui la font rechercher, car au lieu de rafraîchir, de désaltérer et de nourrir, elle échauffe le sang, altère, cause des catares, des fluxions, hydropisie, fièvres et autres griefves maladies, ainsi qu'il a été reconnu par plusieurs médecins expérimentés. »

*Cidre.* Le cidre vint en faveur sous Louis XIV ; on le voulait : « Bien paré, épuré, clair, au milieu du vinage ; trop jeune, il « lâche » et produit la dysenterie ; trop vieux, il tire sur l'aigre, picote les membranes de l'estomac, produit un mauvais suc et nuit à la santé. » Celui de Normandie était, comme de nos jours, le plus estimé, mais pas également selon sa provenance. Le cidre du pays de Caux avait un goût de terroir ; celui du pays d'Âuge n'avait pas une belle couleur et restait souvent louche, mais pouvant se conserver longtemps, il était préféré par les marins qui y trouvaient un préservatif contre les maladies causées par les salaisons. Le cidre du Cotentin, entre autres celui de Beuzeville-sur-la-Vé, était particulièrement prisé, à cause de sa belle couleur rouge, de son goût de muscadelle et de sa douceur : « Il étoit excellent à boire, dit Olivier de Serres, comme s'il eust esté aromatisé de sucre et de canelle. »

On connaissait le cidre mousseux dès la fin du siècle précédent.

Jean Le Paulmier, médecin du duc d'Anjou, qui publia une apologie du cidre dans son ouvrage *De vino et pomaceo*, fit, à Paris, une grande fortune dans l'exercice de sa profession ; Guy Patin, avec sa causticité ordinaire, dit de lui : « Un homme qui est à la fois Normand et Médecin a deux puissants moyens pour devenir charlatan », et toujours dans une lettre à son ami Spon, il ajoute : « On m'a raconté de lui une plaisante fourberie. De son temps le cidre n'étoit pas chose fort connue à Paris où tout le

monde buvoit du vin à fort grand marché. Mesme du temps de Henri III on croyoit que c'estoit une espèce de malediction aux Normands, ou plutôt de punition de ce qu'ils ne buvoient que du cidre. Ce Normand raffiné, voyant que le peuple ne connoissoit pas ceste liqueur, en faisoit venir par bouteilles en ceste ville, dans lequel il faisoit tremper du sené, et ainsy en faisoit des apozèmes laxatifs et de petites médecines, qu'il vendoit un écu pièce, comme un grand secret, et devint riche en peu de temps, sur l'opinion que le peuple avait conçue que tout son fait ne consistait qu'en secrets que Fernel lui avoit laissés. Sur quoi vous remarquerez que le sené n'estoit pas encore en commun usage, comme il est devenu depuis vingt ans. »

*Jus de fruits, Limonades, Glaces.* Alors qu'au siècle précédent on n'usait que du jus de groseilles, on se mit à débiter des jus de fruits divers, fraises, cerises, abricots, mêlés de sucre et d'eau. Vers 1630 on vendit dans les rues de la limonade au citron.

Ce fut, dit-on, le limonadier Procope qui, le premier, servit des *glaces* dans son établissement ; cette nouveauté venue d'Italie, fit fureur, et sa préparation resta longtemps mystérieuse. La Quintinie en donna la formule : « Le sel ordinaire, appliqué autour d'un vase rempli de liqueur et entouré de glace, a la propriété de congeler cette liqueur. C'est ainsi que l'industrie des bons officiers a trouvé moyen de faire pendant les plus ardentes chaleurs de la canicule, toutes les différentes manières de neiges artificielles et rafraîchissantes, si délicieuses. »

L'usage de la *glace à rafraîchir* était encore considéré comme une volupté des raffinés, mais dès 1650 l'usage de boire glacé devint général, au point que l'absence de glace dans un repas devint un ridicule que Boileau ne manqua pas d'exploiter dans sa satire.



Gontier admet que les jeunes gens, sains et forts, les soldats, les voyageurs, peuvent sans inconvénient boire frais en été, mais que les vieillards, les personnes faibles ou cacochymes doivent s'en garder et boire chaud.

*Thé, Café, Chocolat.* Originaire de la Chine, le *thé* fit sa première apparition en Europe en 1610, avec un navire venant de Macao. En 1618 il arriva en Russie, par voie de caravane. On le connut à Paris, dès 1636. A Londres on pouvait en boire à cette époque dans un établissement tenu par un sieur Thomas Garraway, et le 25 septembre 1660 Samuel Pepys note dans son *Journal* : « Je fis chercher une tasse de *thé* (c'est une boisson chinoise) que je buvais pour la première fois. » En France, la Faculté lui fut tout d'abord hostile, comme à toutes les nouveautés ; cependant, en 1648, le docteur Morisset conclut, dans sa thèse, que le thé donne de l'esprit, *menti confert*, conclusion contre laquelle Guy Patin s'insurgea : « Morisset vouloit favoriser l'impertinente nouveauté du siècle et tâcher par là de lui donner quelque crédit et sa thèse fut en général désapprouvée » ; malgré cette opinion décourageante, un autre docteur, Cressé, revint sur ce sujet en 1657 ; il eut l'adresse de dédier cette thèse au chancelier Séguier, grand amateur de thé, et de l'orner de son portrait par Nanteuil ; le chancelier ne pouvait faire moins que d'assister à cette soutenance, qui dura quatre heures, accompagné du maréchal de l'Hôpital et de nombreux membres du Parlement. Par la suite, il parut un grand nombre d'opuscules sur le thé, allant jusqu'à le considérer comme une sorte de panacée. Un négociant lyonnais, Théophile-Sylvestre Dufour, publia en 1685 un *Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolat*, dont la plupart des arguments furent repris, en 1687, par Nicolas de Blégny, médecin quelque peu charlatan, sous le titre *Le bon usage du Café, du Thé et du Chocolat*

*pour la préservation et la guérison des maladies*, où il considère que son effet le plus universellement connu « est celui de rendre supportables les veilles que la nature ne pourroit soutenir sans accablement » ; de plus, « le thé, en détruisant les levains, en arrêtant les fermentations contre nature, en rectifiant la digestion, en absorbant les humidités superflues et en prévenant la génération des crudités, doit survenir à toutes les maladies de la tête, de l'estomach et des intestins, et, par conséquent, à la céphalée, à la migraine, aux catarrhes, aux fluxions particulières, aux maladies vaporeuses et encore à toutes les indispositions qui sont suite de la débauche et de l'incontinence ; c'est pourquoy rien n'est plus rare, à la Chine et au Japon, que des gens tourmentés de goutte et de gravelle... » Après quoi il ajoute que toutes ces vertus se trouvent portées à leur plus haut degré dans les deux sirops qu'il préparait, l'un simple, à base de teinture de thé ambrée, l'autre fébrifuge.

Ce fut la marquise de Sablé, au dire de M<sup>me</sup> de Sévigné, qui aurait eu la première, vers 1680, l'idée de prendre son thé avec du lait. En 1665 on prescrivit du thé à Louis XIV, « pour faciliter ses digestions et prévenir les vapeurs et les vertiges. » L'inventaire de 1673 signale « une petite marmite de vermeil servant tant au thé qu'aux bouillons altératifs » ; sur la fin de sa vie le Roi-Soleil reçut des ambassadeurs siamois une théière d'or.

Le thé resta longtemps une denrée de luxe, chère et difficile à se procurer, ainsi qu'en témoigne une lettre de Louvois au gouverneur de Pignerol, du 28 octobre 1677 : « Ayant veu par la lettre de M. Fouquet qu'il desiroit qu'on luy envoyast du thé, j'ai chargé le sieur Vezin d'en choisir ; il m'a donné ce matin celui qui se trouve dans le paquet ci-joint, qu'il avoit chez luy et qui est très bon, duquel il fait un présent à Monsieur Fouc-

quet. Il ne s'en trouve point à Paris, mais il prendra soin d'en faire venir d'ailleurs, et, comme ce qu'il envoie durera un temps considérable, il pourra avoir le temps d'en choisir, du meilleur qui se pourra trouver. »

*Café.* Vraisemblablement originaire d'Ethiopie, connu en Arabie depuis le xv<sup>e</sup> siècle, se répandit au xvi<sup>e</sup> dans le monde musulman. En 1643 ou 1644, quelques négociants marseillais en rapportèrent l'usage dans leur ville, et il paraît même qu'à cette date un Levantin avait tenté, mais sans aucun succès, d'en débiter à Paris dans un passage sous le Petit Chatelet ; on dit même que Louis XIV en goûta alors pour la première fois ; en 1658, Thèvenot, au retour de ses voyages, en usait à Paris, mais ce ne fut qu'en 1669 que cette boisson commença à être connue dans la capitale, avec l'ambassade de Soliman Aga, envoyé de Mahomet IV auprès de Louis XIV. Selon l'habitude orientale il faisait offrir une tasse de café à chaque visiteur, et tout Paris voulut être reçu chez lui. A partir de ce moment, ce fut un véritable engouement pour le café qu'il était encore difficile de se procurer ; il fallait le faire venir de Marseille au prix de 40 sous la livre, qui descendit quelques années plus tard à 24 ou 25 sous. Par un arrêté du Conseil de 1693, le café, qui fit bientôt l'objet d'un commerce important, ne pouvait entrer dans le royaume que par le port de Marseille, alors que le cacao pouvait être débarqué à Dunkerque, Dieppe, Saint-Malo, Rouen, Nantes, La Rochelle, Bordeaux et Bayonne.

En Europe centrale, ce fut la défaite des Turcs à Vienne, par Sobiesky, qui fit connaître le café ; on en trouva beaucoup de sacs dans le camp de Kara-Mustapha, et les vainqueurs le prirent pour du maïs d'Orient. Un Polonais, Kolcisky, qui avait été longtemps prisonnier des Turcs, et qui avait appris à apprécier ce breuvage, les obtint facilement, les fit torréfier et en fit déguster la dé-



1. Titre de l'ouvrage *Question Moral, etc.* (Madrid, 1636).
2. Titre de l'ouvrage : *Traites nouveaux du Café, du Thé et du Chocolat*, par P. S. Dufour (Lyon, 1605).
3. Distribution des aliments par les religieux et les membres de l'aristocratie, à l'hôpital de la Charité, à Paris, vers le milieu du XVII<sup>e</sup> siècle. (D'après la gravure d'Abraham Bosse.)

coction aux Viennois qui en raffolèrent bientôt ; par la suite Kolcisky ouvrit une dizaine de débits à Vienne, dans les environs et en Pologne.

Le café se préparait à la mode turque ; on le torréfiait dans une poêle, un poêlon en terre ou une tourtière, en ayant bien soin, recommande Théophile Sylvestre Dufour, de le retirer alors qu'il est à moitié brûlé, lorsqu'il a pris « une couleur tanée, un peu obscure » ; cet auteur signale qu'il existait des cylindres de tôle qu'on faisait tourner devant le feu, mais ajoute qu'il n'a jamais réussi à s'en servir. Une fois torrifié, on le pilait au mortier, le passait au tamis et le conservait dans des sacs de cuir, cirés ou graissés à l'extérieur et bien ficelés, plus tard on se servit de « boîtes d'Allemagne, doublées de plomb ou de cuivre rouge, et fermant à vis ».

En 1687, Nicolas de Blégny signale qu'on trouvait déjà, chez les quincailliers, des moulins permettant de réduire plus aisément le café en poudre, ce qu'il recommande de faire soi-même, le café vendu à l'état moulu étant souvent sophistiqué avec de la farine de fèves.

La boisson se préparait par ébullition, une once de poudre pour une chopine d'eau, à laquelle on donnait dix à douze bouillons. Le « café à la sultane » était préparé avec des grains non torrifiés, usage qui se perdit rapidement.

Les cafetières avaient la forme de nos verseuses actuelles, avec cette différence qu'elles pouvaient aller sur le feu ; certains modèles ressemblent même à nos filtres individuels.

L'industriel Nicolas de Blégny annonçait un sirop de café, une eau distillée de café, de l'huile essentielle de café ; d'autres vendirent du café en tablettes.

Le café rencontra pas mal de détracteurs ; la princesse Palatine comparait son odeur à l'haleine de l'archevêque

de Paris, ce qui n'était pas un éloge ; le père Malebranche ne l'admettait qu'en lavement ; Saint-Simon, dans le portrait peu flatté qu'il trace du Régent, lui reproche, entre autres, d'avaler un nombre incroyable de tasses de cette liqueur pernicieuse, « bonne tout au plus pour la lie du peuple ». Nombre de médecins déclarèrent le café pernicious, surtout aux organes de la génération, mais, malgré la prédiction de M<sup>me</sup> de Sévigné, la mode n'en passa point, bien au contraire !

Notre inépuisable épistolière conseille cependant à sa fille de tempérer les dangers du café en y mêlant du lait, comme M<sup>me</sup> de Sablé l'avait fait pour le thé ; elle écrit, en 1690, de sa terre des Rochers à M. de Grignan : « Nous avons ici du bon lait et de bonnes vaches, nous sommes en fantaisie de faire écrémer ce bon lait et de le mêler avec du sucre et du bon café. Ma chère enfant, c'est une très jolie chose et dont je recevrai une grande consolation de carême ; Du Bois l'approuve pour la poitrine, pour le rhume... »

*Chocolat.* Le thé était venu d'Asie, le café d'Afrique, ce fut l'Amérique qui envoya le chocolat. Les Espagnols qui en avaient appris l'usage des Mexicains, en perfectionnèrent la préparation et rapidement toute la péninsule raffola de ce breuvage. On raconte que ce fut Marie-Thérèse qui l'introduisit en France, mais il semble bien qu'il fût déjà connu avant le mariage du roi ; Alphonse de Richelieu, cardinal archevêque de Lyon, en usait, sur les conseils d'un religieux espagnol, « pour modérer les vapeurs de sa rate ».

Au début de son mariage, Marie-Thérèse faisait préparer son chocolat par sa camériste et le prenait en cachette ; les intimes qu'elle admettait à sa table, en l'absence du roi et qui, s'il faut en croire M<sup>me</sup> de Motteville, n'appréciaient guère ses « ragoûts à l'espagnole », firent

une exception pour le chocolat qui se répandit très vite à la Cour.

Pendant longtemps on n'usa que du chocolat importé d'Espagne, et ce ne fut que depuis le 20 mai 1659 que Louis XIV accorda à un nommé David Chaillon, attaché à la maison de sa mère, le privilège pour 20 ans « de faire vendre et débiter dans toutes les villes et autres lieux du royaume, une certaine composition qui se nomme chocolat, faite en liqueur ou pastilles ou toute autre manière qu'il lui plaira ».

Chaillon s'établit près de la Croix du Trahoir, rue Saint-Honoré, à l'angle de la rue de l'Arbre-Sec. Chaillon n'obtint pas probablement le renouvellement de son privilège, puisque, en 1692, le roi accorda, par lettres patentes, un nouveau privilège à François Dumaine, bourgeois de Paris, pour vendre le café, le thé et le chocolat ; il y était spécifié que le prix de la livre, poids de marc, ne devait pas dépasser 4 francs pour le cacao, 6 francs pour le chocolat, 4 francs pour le café en grains, 100 francs pour le thé de qualité supérieure, 50 francs pour le médiocre et 30 pour le commun. Le prix de la tasse de thé ou de café était fixé à 3 sols, 6 deniers, celui de la tasse de chocolat à 8 sols.

Mais, dès l'année suivante (12 mars 1693), le privilège était aboli et la vente du chocolat devint libre, sous réserve d'acquitter les droits stipulés par les fermiers généraux.

Le chocolat pénétra en Allemagne et en Angleterre par l'intermédiaire des Hollandais ; en Italie ce fut un nommé Antonio Carletti qui avait été également attaché à la maison d'Anne d'Autriche, qui introduisit le chocolat.

La vogue du chocolat devint telle qu'elle souleva un point de droit canon : Le chocolat rompait-il le jeûne ?

Les Jésuites, s'appuyant sur le principe *liquidum non frangit jejunum*, décidèrent que, préparé à l'eau, il pouvait être pris les jours d'abstinence ; l'évêque Brancaccio, qui dut peut-être à cette consultation son chapeau de cardinal, accepta cette interprétation contre laquelle la Sorbonne fulmina en vain. Et on alla encore plus loin dans la casuistique : un auteur espagnol, né à Lima, Antonio de Leon Pinello, publia en 1636, à Madrid, un in-4° pour discuter si c'était un péché mortel, pour un ecclésiastique, de boire du chocolat avant de célébrer la messe.. (*Question moral si el chocolate quebrante el ayuno eclesiastico.*)

Les opinions médicales différaient sur la valeur de cette nouvelle boisson, et la plupart des méfaits qu'on lui imputait étaient dus aux épices qu'on y ajoutait, mais le chocolat eut raison de la Faculté comme il avait eu raison des casuistes ; le 20 mars 1685, le docteur Bachot soutint une thèse où il avançait « que le chocolat, bien fait, est une invention si noble qu'il devait être la nourriture des dieux, plutôt que le nectar et l'ambrosie. »

Ces diverses opinions se retrouvent dans les lettres de M<sup>me</sup> de Sévigné : « Je pris du chocolat avant-hier pour digérer mon dîner, écrivait-elle, afin de bien souper, et j'en ai pris hier pour me nourrir et jeuner jusqu'au soir. Voilà de quoi je le trouve plaisant, c'est qu'il agit selon l'intention. » Puis, le 11 février 1671, elle mande à sa fille : « Vous ne vous portez pas bien, le chocolat vous remettra, mais vous n'avez point de chocolatière, j'y pense mille fois, comment ferez-vous ? » La province était comme toujours en retard sur la Cour. Mais peu après, elle change de sentiment et écrit : « Je veux vous dire, ma chère enfant, que le chocolat n'est plus avec moi comme il étoit. La mode m'a entraînée, comme elle fait toujours. Tous ceux qui m'en disoient du bien, m'en di-



sent du mal. On le maudit, on l'accuse de tous les maux qu'on a ; il est la source des vapeurs et des palpitations ; il vous flatte pour un temps, puis il vous allume tout d'un coup une fièvre continue qui vous conduit à la mort. Au nom de Dieu, ne vous engagez point à le soutenir et songez qu'il n'est plus à la mode du bel air. »

Sa fille lui ayant répondu qu'elle se trouvait bien de l'usage du chocolat, la marquise est de nouveau perplexe : « Tous ces effets miraculeux ne vous cacheront-ils pas quelque embrasement ? J'ai aimé le chocolat, comme vous le savez, mais il me semble qu'il m'a brûlée, et de plus, j'en ai entendu dire bien du mal. Mais vous dépeignez si bien les merveilles qu'il fait en vous, que je ne sais plus qu'en penser. »

La marquise exagérait en disant que le chocolat n'était plus à la mode du bel air, car on en servait régulièrement aux collations de Versailles.

Le chocolat se préparait habituellement à l'eau ; ce furent les Anglais qui imaginèrent de le préparer au lait ; ils y ajoutaient encore des œufs et même du vin de Madère.

Le cacao fut acclimaté aux Antilles, en premier lieu à la Martinique, en 1670.

VIN. Le catalogue le plus complet est celui que dressa, par provinces, l'abbé de Marolles qui vante, en Auvergne, les vins de Thiers et de la Limagne ; en Berry, ceux d'Issoudun, de Corbigny, de Sancerre et de Vierzon ; en Blésois, le vin de Saint-Dié, de Vinois et le Grois de Blois ; en Bourgogne : Auxerre, Beaune, Coulanges, Joigny, Irancy, Vermenton et Tonnerre ; en Champagne : Avenay, Aï, Epernay, Jaucour, auquel il ajoute le Chablis ; en Dauphiné, l'Hermitage, en Franche-Comté, l'Arbois ;

en Guyenne, Bordeaux, Chalosse, Grave et Médoc ; en Languedoc, il place Condrieu, Frontignan, Gaillac et Limoux ; en Nivernais, Pouilly et La Charité ; en Normandie, Mantes, dont le vin s'exportait jusqu'en Perse ; en Orléanais : Gènetin, Saint-Mesmin et l'Auvernat, « si noble qu'il ne peut souffrir l'eau, quoique d'ailleurs il soit généreux » ; en Provence, Cassis, La Ciotat et Saint-Laurent (si estimé de M<sup>me</sup> de Sévigné) et, en bon Tourangeau, il fait la part belle aux vins de son terroir, avec Amboise, Azay-le-Rideau, Blères, Bouchet, La Bourdaisière, Claveau-la-Fontaine, Maille, Mézières, Montrichard, Mont-Louis, Nazelles, Noissy, Plaudet, Saint-Avertin, Veretz, Vernou et Vouvray. En Ile-de-France il cite Ruel, Surène, Argenteuil et Saint-Cloud comme « vins purs et point malfaisants ».

*L'Hercule Guépin* (1603) est le plus prolix sur les vins de l'Orléanais : Bouc, Cambray, Chézy, Caubleux, Courdray, Fourneaux, La Gabelle, Lecot, Loury, Marigny, Maumenée, Olivet, Pouty, Samoy, Saint-Ay, Saint-Martin, Saint-Mesmin, Saint-Hilaire et Saint-Jean-de-Bray, et déclare le vin blésois « le Prispartout, gloire du Vendômois ». Il cite encore divers vins d'autres provinces et donne des éloges à ceux de Ruel, de Surène et de Coucy « que les rois avaient coutume de réserver pour leur bouche ».

On pourrait allonger ces listes avec d'autres auteurs, chacun vantant en première ligne le vin de sa province.

Les vins de l'Orléanais perdirent de la faveur dont ils jouissaient sous François I<sup>er</sup> ; ils furent bannis de la table du roi et le fournisseur entrant en charge devait prêter serment de n'en jamais donner à boire, et les vins de l'Ile-de-France cédèrent le pas à ceux de Bourgogne et de Champagne.

Pourtant Gourville faisait servir du vin d'Auteuil à sa table.

L'Hermitage commença à être en faveur à Paris et à la Cour ; Louis XIV en comprit quelques muids parmi les deux cents qu'il envoya au roi d'Angleterre en 1680. Les vins d'Alsace, d'après le rapport de l'intendant, se débitaient en Suède et au Danemark comme vins du Rhin. Les vins de Bordeaux n'étaient pas encore très connus à Paris ; le fort du commerce se faisait avec la Hollande. Parlant de M. de Lavardin, M<sup>me</sup> de Sévigné écrit : « C'est un gros mérite qui ressemble au vin de Grave. » Les vins du Beaujolais, si appréciés à Lyon, se vendaient à Paris sous les noms de vins de Mâcon, du Mâconnais ou de la Basse-Bourgogne, quand on ne s'en servait pas pour des coupages. Les « petits vins Nantais » n'avaient qu'une réputation locale ; beaucoup étaient transformés en eau-de-vie.

A Paris, la primauté était disputée entre les vins de Bourgogne et ceux de Champagne, bien que nombre d'amateurs se montrassent fort éclectiques, tel Guy Patin qui, lors du festin qu'il offrit à l'occasion de son décanat, écrivait : « Trente-six de mes collègues firent grande chère ; je ne vis jamais tant rire et tant boire par des gens sérieux, et même nos Anciens, c'étoit du meilleur vin vieux de Bourgogne que j'avais destiné à ce festin. » (2 décembre 1650.) Et le 5 décembre 1659 il relate : « Nous avons fait aujourd'huy l'acte de vespérie de mon second fils Carolus, il passera Docteur dans ce même mois, nous avons ici festiné avec trente de ses meilleurs amis et nous n'y avons bu que du vin de Beaune et d'Aï dont le dom Baudius disoit à M. le Président de Thou qu'il fallait le nommer *Vinum Dei*. »

*Le vin de Champagne* était en faveur à la Cour depuis qu'on en avait largement bu lors du couronnement du roi à Reims, mais, en 1693, Fagon le proscrivit de la table de son royal patient, pour lui substituer le vin de Nuits avec, il est vrai, des arguments dignes de Molière : « Le vin de Champagne, dont la pointe se fait sentir à l'estomac, est brusquement précipité et s'échappant tout seul sans être adouci par son séjour dans le ventricule et par son mélange avec d'autres éléments, va bientôt attaquer les parties nerveuses par les pointes de son tartre, et en aigrit le sang, ce qui n'arrive pas au vin de Bourgogne que l'estomac presse et digère à loisir sans chercher à s'en défaire. » Et cette substitution amena une querelle, à coups de libelles, de thèses, de poèmes, entre Bourguignons et Champenois, qui dura près de 150 ans.

Il s'agissait jusqu'alors du vin de Champagne naturel, car le Champagne mousseux ne date que de 1668, date à laquelle dom Pérignon, alors âgé de 30 ans, devint cellier et procureur de l'abbaye d'Hautvillers. Il avait remarqué que le vin de Champagne, surtout peu cuvé pour être tiré en blanc, avait une forte tendance à présenter une fermentation secondaire qui le rendait pétillant, ce qui était considéré comme un défaut.

Dom Pérignon résolut, au contraire, de favoriser cette fermentation et de rendre son vin mousseux, ce qu'il put réaliser avec le bouchage de liège, en utilisant le procédé dont on se servait déjà à Gaillac ainsi qu'en Normandie pour rendre le cidre mousseux, procédé encore assez compliqué qui resta longtemps son secret et que, sur sa fin, il aurait confié au chanoine Jean Godinot, qui le publia au début du XVIII<sup>e</sup> siècle : « Dans environ une chopine de vin, il faut faire dissoudre une livre de sucre candi, y jeter 5 à 6 pêches séparées de leur noyau, pour environ 4 sols de cannelle pulvérisée et une noix mus-

cade aussi en poudre ; après que le tout est bien mêlé et dissous, on ajoute un demi-setier de bonne eau-de-vie brûlée, on passe la colature à travers un linge fin et bien net, on jette la liqueur, non le marc, dans la pièce de vin, ce qui le rend délicat et friand. Il faut autant de ce qui vient d'être dit pour chaque pièce et l'entonner le plus chaudement qu'il sera possible, d'abord que le vin du tonneau ait cessé de bouillir. »

Un autre mérite de dom Pérignon fut de mélanger les vins de diverses régions de la Champagne pour faire ses cuvées, « mélangeant le vin de montagne à celui de rivière ».

Accepté d'abord assez froidement, ce « saute-bouchon » comme on l'appelait, ne commença sa brillante carrière qu'au siècle suivant, avec les petits soupers du Régent.

La plupart des vins rouges étaient faits avec une forte proportion de raisins blancs, car on estimait surtout les couleurs bâtardes, vins claijets, gris-paillets ou œil-de-perdrix.

*L'hypocras* était toujours goûté avec faveur. Chaque année le Prévôt des marchands et les échevins de Paris en faisaient présent au roi, à la reine et aux principaux seigneurs de la Cour. Jusqu'en 1760, où cet usage tomba en désuétude, les épiciers et apothicaires en offraient à leurs clients comme étrennes.

*Vin brûlé.* Gontier raconte plaisamment que dînant un jour chez un financier, « car un médecin peut, par sa profession, être l'ami des publicains et des pécheurs », les convives, appesantis par la bonne chère, furent ranimés par un vin dans lequel on mit du sucre et des épices et qu'on fit brûler. En moins d'une demi-heure, ils se sentirent soulagés.

*Vins étrangers.* Les vins du Rhin, d'Espagne, d'Italie, de Grèce, de Chypre, conservaient toujours leur réputation.

*Eau-de-vie, Liqueurs.* Devenue une boisson de consommation courante, l'eau-de-vie se vendait à Paris au détail et à la petite mesure en pleine rue par des regrattiers qu'on appela des *Placiers* et qui furent autorisés, par un arrêt du Parlement (20 janvier 1678), à installer des tables, des escabelles et même des auvents portatifs pour se protéger des injures du temps, ainsi que des fontaines, des flacons et des tasses d'étain, mais sur la plainte des limonadiers, on interdit aux « pauvres vendeurs d'eau-de-vie » de mêler du sucre et de vendre des noix et des cerises confites ; un autre arrêt spécifia, en 1681, que leurs fontaines ne pourraient contenir plus de 4 pintes d'eau-de-vie.

L'abbé de Marolles vante les eaux-de-vie provenant de la distillation des vins de Touraine, d'Anjou et du Blésois, le père Labat celles de Nantes, de Cognac (qui ne sont pas mentionnées avant 1610 et dont l'exportation ne se développa que vers 1680), d'Andaye, d'Orléans et de La Rochelle.

On ne commença à distiller les marcs qu'à la fin du siècle ; l'intendant de Lorraine en parle, en 1698, comme d'une invention nouvelle faite depuis peu d'années aux environs de Pont-à-Mousson.

On fabriquait de l'eau-de-vie de grains en Flandre et l'on se mit à distiller toutes sortes de fruits, cerises, prunes, baies de sureau, fruits de ronces, etc. L'eau-de-vie de cidre était surtout consommée à cause de son bas prix.

Les liqueurs le plus en vogue étaient le *Parfait Amour*, introduit en Lorraine par un Italien du nom de Salmini, et le *Rossolio de Turin* dont Fagon donne la formule

dans le Journal de santé du Roi ; il se préparait en faisant macérer des semences d'anis, d'aneth, de fenouil, de carvi et de coriandre, bien pilées, dans un vase bien bouché, contenant de l'eau-de-vie ; on filtrait sur du papier et on ajoutait du sirop de camomille. Chose inattendue pour une nouveauté, celle-ci obtint le suffrage de Guy Patin : « *Nihil habet solare sed igneum quid potentissimum, lumborum, renumque doloribus adversissimus.* »

Rares étaient ceux qui se défendaient de boire des liqueurs ou des vins de liqueur : « M<sup>me</sup> de Thianges, raconte la marquise de Sévigné en 1674, ne se met plus de rouge et cache sa gorge, vous avez peine à la reconnaître sous ce déguisement, mais rien n'est plus vrai... J'étois auprès d'elle l'autre jour à dîner ; un laquais lui présente un grand verre de vin de liqueur ; elle me dit : Madame, ce garçon ne sait pas que je suis dévote. Cela nous fit rire. »

*Ports, halles et marchés.* — Il y avait à Paris cinq ports fluviaux ; les céréales étaient débarquées à la Grève ; la marée, les produits du Midi accostaient au port Saint-Nicolas, vis-à-vis du Louvre ; les vins d'autre provenance s'arrêtaient au port Saint-Bernard, en face duquel on établit par la suite la Halle aux Vins ; les autres denrées venues par la Seine, étaient déchargées aux ports Saint-Paul et Saint-Landry, en la Cité.

La Hanse parisienne qui eut le monopole des transports par eau, fut abolie en 1672.

*Les Halles*, aux Champeaux, étaient au nombre de trois ; la plus ancienne datant de Philippe-Auguste servait à la vente du blé ; les deux autres, du temps de Saint-Louis, étaient réservées aux poissons et aux denrées diverses. Les vendeuses n'étaient guère réputées pour leur aménité, bien qu'une ordonnance du 28 février 1570, publiée à son de trompe par les rues et carrefours, leur eût fait « ex-

presses défenses et inhibitions de méfaire et de médire comme elles font aux demoiselles et bourgeoises de cette dicte ville, femmes, filles et chambrières qui achèteront ou voudront acheter et n'avoir contre les dictes demoiselles, bourgeoises et leurs servantes d'aucunes paroles de risée et mocquerie et de recevoir doucement les offres que celles-ci feront de leurs marchandises, sous peine de prison, d'amende arbitraire et de punition corporelle s'il y eschet ».

On établit une halle à la boucherie de huit étaux, au Marais du Temple ; quant au marché de la volaille, la « vallée de misère », après avoir été tenu successivement au quai de la Mégisserie, à la rue des Petits-Champs, à la place Dauphine, il fut transporté en 1679 au quai des Augustins entre la rue Git-le-Cœur et la rue Pavée. Le marquis de Sourches, avec quelques associés, avait sollicité pour ce marché la cession d'un terrain dans le quartier des Halles, avec des abris couverts ; la réponse des échevins fut défavorable, estimant que les marchands ne devaient pas trouver trop de commodités sur les marchés et places publiques « afin d'être obligés de se défaire de leurs marchandises à des prix modérés, pour le plus grand avantage du public ».

La foire aux jambons se tenait toujours sur le parvis Notre-Dame, le jeudi de la semaine sainte, et l'on pouvait se procurer des langues fourrées auprès du messenger de Blois, des langues fumées auprès de celui de Troyes.

Pour assurer leur approvisionnement, les grandes maisons faisaient le plus souvent des traités de pourvoirie avec un ou plusieurs mandataires.

On fut souvent obligé d'établir des taxations pour empêcher la majoration des prix lors de certains événements. Pour l'arrivée des ambassadeurs suisses, venus en



1663 renouveler l'alliance, il fut interdit, sous peine de 50 livres d'amende, de dépasser 5 sols 6 deniers pour une livre de pain bourgeois, 4 sols pour une livre de bœuf, 5 sols 6 deniers pour une livre de veau ou de mouton, 12 sols pour une pinte de vin, grande mesure. de la meilleure qualité.

*Le commerce des vins* était soumis à des formalités compliquées ; les vins de Bourgogne (récoltés en amont des ponts de Sens) se vendaient à d'autres jauges que les vins « français » (récoltés en aval des dits ponts jusqu'à Mantes et sur les bords de l'Oise) ; les vins de Loire (Val de Loire, Auvergne et Midi) abordaient aux palées des moulins du Temple et se vendaient à la queue. Seuls les bourgeois de Paris avaient le droit de débarquer leurs vins, les « étrangers », Bourguignons et Normands, devaient vendre sur le bateau, sous peine d'amende et de confiscation ; il en était de même pour les vins forains (venus par voie de terre) : pour les décharger, il fallait prendre « compagnie française », c'est-à-dire s'associer avec un bourgeois et, s'ils ne faisaient que transiter, les marchands étrangers devaient prendre un « varlet français », assermenté, qui devait être défrayé, recevoir un cheval et 5 sous parisis par jour.

Pour faciliter les transactions, les vins purent être entreposés en diverses caves (à la Mortellerie, au Monceau Saint-Gervais, à l'Hôtel-de-Ville) ; finalement, le 20 janvier 1656, Louis XIV accorda aux sieurs de Chamarande et Isaac de Baas l'autorisation « de faire bâtir et construire à leurs frais et dépens, pour la commodité des marchands de vins forains, tant par eau que par terre. une halle près de la porte Saint-Bernard ou tout autre lieu qui se trouvera plus commode, pour faire enchânteler le vin des marchands au fur et à mesure des arri-

vages, pour leur éviter des pertes continuelles par inondations, glace, chaleurs, etc., faute de local pour les mettre à couvert ». Ce fut l'origine de la Halle aux Vins. mais diverses contestations en retardèrent la construction pendant près d'un siècle.

*Cuisiniers.* — La profession avait été morcelée sous Henri IV ; les vinaigriers faisaient les sauces, les pâtisseries traitaient la volaille, les rôtisseurs, la grosse viande. Les traiteurs, reconnus en 1599, eurent leurs statuts confirmés par Louis XIV en 1698 avec le titre de « Maîtres-queux-cuisiniers-porte-chappes de la ville de Paris » avec le privilège d'organiser noces, festins, collations, ambigus et autres repas.

Pour devenir maître-queux, il fallait être de religion catholique, de bonne vie et mœurs, avoir trois ans d'apprentissage et exécuter, à ses dépens, un chef-d'œuvre en chair ou en poisson, selon la saison, dans la maison d'un des jurés en charge, en présence des anciens bacheliers, maîtres et administrateurs de la confrairie, à chacun desquels l'aspirant était tenu de donner six livres outre les droits de la boîte, etc. Les fils de maître-queux, ayant travaillé deux ans sous les ordres de leur père, les écuyers de cuisine, potagers, hâteurs, enfants de cuisine du Roi, des Reines, Princes et Princesses étaient dispensés du chef-d'œuvre et de la plupart des droits. Un maître-queux pouvait s'établir, à volonté, « à Paris, dans les faubourgs et banlieue de la prévôté et vicomté de Paris ou dans toute autre ville du royaume, en faisant enregistrer au greffe ses lettres de juridiction ». Il ne pouvait prendre un second apprenti que si le premier était déjà dans sa troisième année. Nul ne pouvait prendre d'enseigne pareille à celle d'un de ses confrères ou s'approchant d'icelle.

Défense leur était faite « de louer leur maison, salle ou autre appartement aux personnes de telle condition qu'elles soient, aussi de prester, louer ou laisser leur vaisselle d'argent ou d'étain, pots, broches, linges ou autres ustensiles concernant leur art » et, d'autre part « défenses et inhibitions très expresses étaient faites à toutes personnes généralement quelconques de tel art, mestier ou condition qu'ils puissent être, de préparer aucunes noces, festins, collations, banquets et autres choses dépendant dudit art, de tenir salles et maisons propres à cet effet, mesme d'en louer n'y apposer escritaux ou plats de gelée qu'ils n'aient fait leur chef-d'œuvre ».

Malgré ces défenses, pâtissiers, charcutiers, rôtisseurs, taverniers et maîtres-queux furent constamment en procès jusqu'à ce que la Révolution vînt mettre fin aux privilèges des communautés.

*Cabarets, Traiteurs en renom.* Dans *Vins à la mode et cabarets du XVII<sup>e</sup> siècle*, A. de la Fizelière relève plus d'une centaine d'enseignes, dont certaines dataient du siècle précédent comme l'*Homme armé*, rue des Blancs-Manteaux ; l'enseigne était du XVI<sup>e</sup> siècle, mais la fondation remontait à 1422 ; Thomas Corneille y était assidu ; le *Chat Blanc*, rue aux Fèves, en la Cité, avait été ouvert en 1429.

La *Pomme de Pin*, déjà célébrée par Villon et par Rabelais, se trouvait « en la cité » en un endroit mal déterminé, fût-ce rue de la Licorne (emplacement de l'Hôtel-Dieu), rue de la Juiverie, au coin de la rue de la Vieille-Draperie (de Lutèce) et de la Barillerie (de la Cité) ? Gruyn qui avait succédé à Turgis, put se retirer à Corneilles-en-Parisis après fortune faite ; son fils, qui se fit appeler Gruyn-Desbordes, enrichi par une charge dans les gabelles, fit construire, en l'île Saint-Louis, l'hô-

**ARTICLES  
STATUTS  
ORDONNANCES  
ET REGLEMENS**

**DES JUREZ, ANCIENS, BACHELIERS,  
& Maistres Queux, Cuisiniers, Porte-Chappes  
& Traiteurs de la Ville, Fauxbourgs, Banlieuë,  
Prevoité & Vicomté de Paris.**

*Confirmé par Lettres Patentes de Sa Majesté, du mois  
d'Aoust 1663. & enregistré au Parlement  
le 29. Janvier 1664.*



**A PARIS,**  
Chez ANTOINE FOURNOT, Imprimeur ordinaire du Roy,  
demeurant sur le Pont Saint Michel, à l'Ecrevisse.

**M. DC. XCVIII.**

tel qui deviendra celui de Lauzun. Crenay, qui succéda à Gruyn, ne sut pas maintenir les bonnes traditions ; en le qualifiant de fraudeur, Boileau ne se fait que l'écho de la rumeur publique ; la maison périclita et la clientèle s'en fut au *Mouton Blanc*, rue Basse-des-Ursins, près du cimetière Saint-Jean, où le vin d'Arbois était renommé. Chapelle, Boileau, La Fontaine et son inséparable Bernier. Molière et Racine y formaient une sorte d'aréopage qui condamnait les auteurs, dont les productions n'avaient pas plu, à lire un certain nombre de vers de *La Pucelle* de Chapelain, dont un exemplaire restait en permanence sur la table. Racine y écrivit d'un seul jet, documenté par M. de Brillhac, sa comédie des *Plaideurs*, si mal accueillie du public que les comédiens hésitaient à donner la troisième représentation, lorsque le roi, ayant voulu l'entendre à Versailles, s'y amusa si follement que le succès était dès lors assuré ; aussi en rentrant à Paris, les comédiens réveillèrent-ils tout le quartier pour annoncer cette bonne nouvelle à l'auteur. Boileau nous parle encore de Boussingault (qu'il orthographie Boucingo), qui était renommé pour son vin de Beaune (il était fournisseur de la cour et habitait rue Vieille-du-Temple), et mentionne Bergerat dans son épître à M. de Lamoignon : *Mieux que Bergerat, l'appétit l'assaisonne*. Bergerat était établi *Aux Bons Enfants*, rue du même nom.

Cormier avait donné son nom au *Cormier fleuri*, autrefois *Le Cerf*. Saint-Amant dira :

*Paris, où fleurit un Cormier  
Qui des arbres est le premier...*

Et Colletet, s'adressant à un poète buveur d'eau, lui conseille :

*Va trinquer à longs traits de ce nectar nouveau  
Que Cormier recèle en ses caves secrètes,*

*Si tu veux effacer les antiques prophètes  
Dont le nom brille encore dans la nuit du tombeau.*

Le *Petit More*, dont on a reconstitué l'enseigne, rue de Seine, se trouvait alors au coin de la rue des Marais Saint-Germain (Visconti) ; Racine, venu en voisin, s'y rencontrait souvent avec Boileau ; Saint-Amant y exhala son dernier soupir ; les musiciens et les maîtres à danser qui y tenaient autrefois leur « carreau », le transportèrent à l'*Épée de Bois*, rue Quincampoix (un autre se trouvait rue Mouffetard et a donné son nom à une rue). Les comédiens, à la suite d'une bagarre, quittèrent l'*Ange* et l'*Aigle Royal*, près de l'Hôtel de Bourgogne, pour les *Deux Faisans*. Chapelle, que l'on retrouve partout où il y avait du bon vin, entraîna ses amis à la *Croix de Lorraine*, ancien rendez-vous de Ligueurs, dans une sorte de terrain vague, près de la Bastille ; il en dépeint les habitués dans une épître à M. de Jonzac.

La Coiffier, rue du Pas-de-la-Mule, *A la Fosse aux Lions*, fut la première, selon Tallemant, à traiter par tête. Les « Goulus » monosyllabiques, Saint-Amant (Le Gros), d'Harcourt (Le Rond) et le modeste Faret (Le Vieux), auquel son nom, donnant une rime trop facile à cabaret, a fait une réputation d'ivrogne fieffé, étaient ses clients fidèles. Blot, Saint-Phal et Romains s'amusaient à y taquiner Voiture. De plus grande classe étaient la *Bois-selière*, rue Froidmantel (emplacement actuel de la place du Carrousel), la *Guerbois*, sur la butte des Moulins, et le cabaret de *Renard* sur la terrasse des Feuillants. La *Croix de Fer*, où Colletet prenait ses repas entre deux veuvages, était d'un ordre moins relevé ; il en décrivit le milieu.

En banlieue, on pouvait se rafraîchir et se restaurer à *Clamar*, sur le mont Parnasse, *au Port du Salut*, aux

Gobelins, à la *Maison Rouge*, quai de Chaillot, où Richelieu logea une nuit en rentrant à Paris, au *Petit More* ou à *l'Épée Royale* à Vaugirard, où l'on allait manger des petits pois et des fraises au printemps et où l'on fêtait la Saint-Lambert en septembre. Pour se délasser après le prêche, les huguenots se rendaient à *La Pissotte* à Vincennes ou à *l'Arbalète*, à *l'Echarpe blanche*, au *Lion d'Or*, voisins du temple de Charenton. Mais de tous ces établissements, le plus célèbre fut celui de la *Du Riez* à Saint-Cloud, où seigneurs, financiers, voire même prélats allaient en partie fine.

*Auberges et hôtelleries.* — Sous Louis XIV, on comptait à Paris 82 hôtelleries et 35 garnis de quelque importance. nombre très insuffisant pour les étrangers, surtout au moment de la foire Saint-Germain. D'après un édit d'Henri IV, confirmé par Louis XIV en 1693, nul ne pouvait tenir hôtellerie, auberge, chambre garnie, sans lettre de permission et il leur était prescrit de demander un certificat de mariage « aux hommes et aux femmes de noms inconnus qui se présenteront ensemble, se disant mariez ».

Les voyageurs ne restaient guère à l'hôtellerie des coches comme celle du *Bœuf*, rue de la Huchette, incommodés qu'ils y étaient par l'odeur du fumier et le bruit ; les commerçants gagnaient le quartier de leurs affaires, les étrangers de distinction descendaient à l'*hôtel d'Antraygues*, rue de Tournon ou, pour un prix moins élevé, à l'*hôtel de la Reine Marguerite*, rue de Seine, de *Bouillon*, quai des Théâtres, à l'*hôtel de Mouy*, rue Dauphine, où un voyageur allemand dit avoir trouvé bonne compagnie, ou encore à l'*hôtel de Montpellier* où la table était présidée par l'évêque de Sisteron. Plus modestes étaient les hôtels de *l'Île-de-France*, rue Guénégaud, de *Luyes*

et le *petit hôtel Saint-Jean*, rue Git-le-Cœur, le *Coq hardi*, rue Saint-André-des-Arts. L'hôtel de la *Ville de Hambourg* est cité dans le *Voyage à Paris de deux gentils-hommes hollandais* (1658) : « On y traitoit assez mal et c'estoit une de ces auberges où il ne va que des estrangers. Il y avoit sept ou huict Allemans assez bien faicts et nous nous sommes estonnez qu'ils souffrissent qu'on leur fist si mauvaise chère. La plupart de ces Messieurs s'atroupent aux païs estrangers et s'adressent et se logent chez ceux de leur nation. Par le premier, ils ne profitent guère et ne connoissent que peu ou point la nation qu'ils visitent, et par le second, ils sont trompez et maltraitez par ceux de leur nation dont ils se servent, qui abusent du peu de connoissance au païs qu'ils ont ».

Après l'attentat de Ravillac, la police fit des descentes dans certains hôtels louches, notamment aux *Trois Pigeons*, rue Saint-Roch, où logea le régicide, et au *Pres-soir d'Or*, rue Saint-Martin. Plusieurs furent fermés et leurs tenanciers pendus .

Plusieurs de ces hôtels avaient une table d'hôte ; à l'*Hôtel de Mantoue*, dit le *Livre commode des adresses*, rue Montmartre, « les chambres sont fort propres et le sieur de La Motte y tient une bonne table à quarante sous par repas et forme même une seconde table pour les intervenants ». On mangeait au même prix à l'*Ile-de-France*. Les repas étaient à trente sous à l'*Hôtel de Luynes*, à vingt sous à l'*Hôtel d'Anjou*, au *Coq Hardy*, à l'*Hôtel de Mouy* ; à la *Ville de Stockholm*, rue de Buci, le prix était de quinze sous et l'on trouvait à se nourrir pour dix sous au *Heaume*, rue du Foin, au *Gros Chapellet*, rue des Cordiers, à la *Toison d'Or*, rue Beaubourg, et à la *Croix de Fer*.

On trouve d'intéressants renseignements dans les ré-



cits de voyageurs ; la plupart vantent la richesse de l'ameublement, les tapisseries et même les tableaux décorant les chambres, la qualité des lits, parfois cependant trop habités de punaises ; ils ne sont pas très exigeants sur les accessoires de toilette ; un voyageur italien observe que les Français n'ont pas l'habitude de se laver la figure, « croyant que l'eau causait des rides, ils se lavent seulement les yeux et se frottent le visage avec un linge ». Un autre voyageur de la même nation nous décrit le mobilier de sa chambre, avec deux fenêtres sur rue et tendue de tapisserie ; il se composait de trois larges lits, de deux tables, de quatre chaises et d'un « lave-main, instrument en bois sur lequel on place la cuvette ou un autre vase pour se laver les mains et dont les trois pieds en triangle forment comme une pyramide ». Beaucoup ne manquent pas d'éloges pour les chambrières, habituellement jeunes et accortes ; Sébastien Locatelli, qui cependant était prêtre, raconte qu'il était d'usage, à l'arrivée, de leur donner un baiser sur le front, et même sur la bouche, quand elles étaient jolies. Neimetz, jeune allemand qui écrivit un véritable guide de l'étranger à Paris, tout en vantant le luxe des chambres, se plaint des prix ; il signale à ses compatriotes le danger des charmantes voisines de couloir, toujours comtesses ou marquises à leurs dires, prêtes à les déniaiser, mais sachant faire comprendre que leur zèle méritait des cadeaux de montres, de bagues, de hardes dites d'affection, et cela, de si bonne grâce que l'on ne pouvait croire que ce fussent de simples servantes de Vénus ; ayant été pris dans leurs filets, il peste contre ces « petites garces ».

En province, de nombreux hôtels étaient réputés, bien que le sommeil y fût souvent troublé par le bruit infernal que faisait, dans l'immense cour, l'arrivée des coches,

des berlines ou des calèches ; les voyageurs citent souvent l'*Hôtel de la Cloche* et celui de *France*, à Dijon, l'*Hôtel de Malthe* à Marseille, le *Lys d'Or* à Nevers où Locatelli dit avoir eu un souper digne des princes et un lit digne des rois.

A Dôle, les ambassadeurs suisses venus pour le renouvellement de l'alliance eurent à se plaindre des prix de l'*Hôtel de l'Epée*. A Lyon on vantait *Les Trois Rois* et l'*Ecu d'Or*, où Locatelli trouva des servantes fort empressées, des chambres garnies de belles tapisseries et même de tableaux lascifs. Les ordonnances de police y étaient fort sévères.

A Paris, le prix moyen de la pension et du logement était de six pistoles (environ 300 francs-or) par mois, y compris souvent le service d'un maître à danser et d'un maître d'armes.

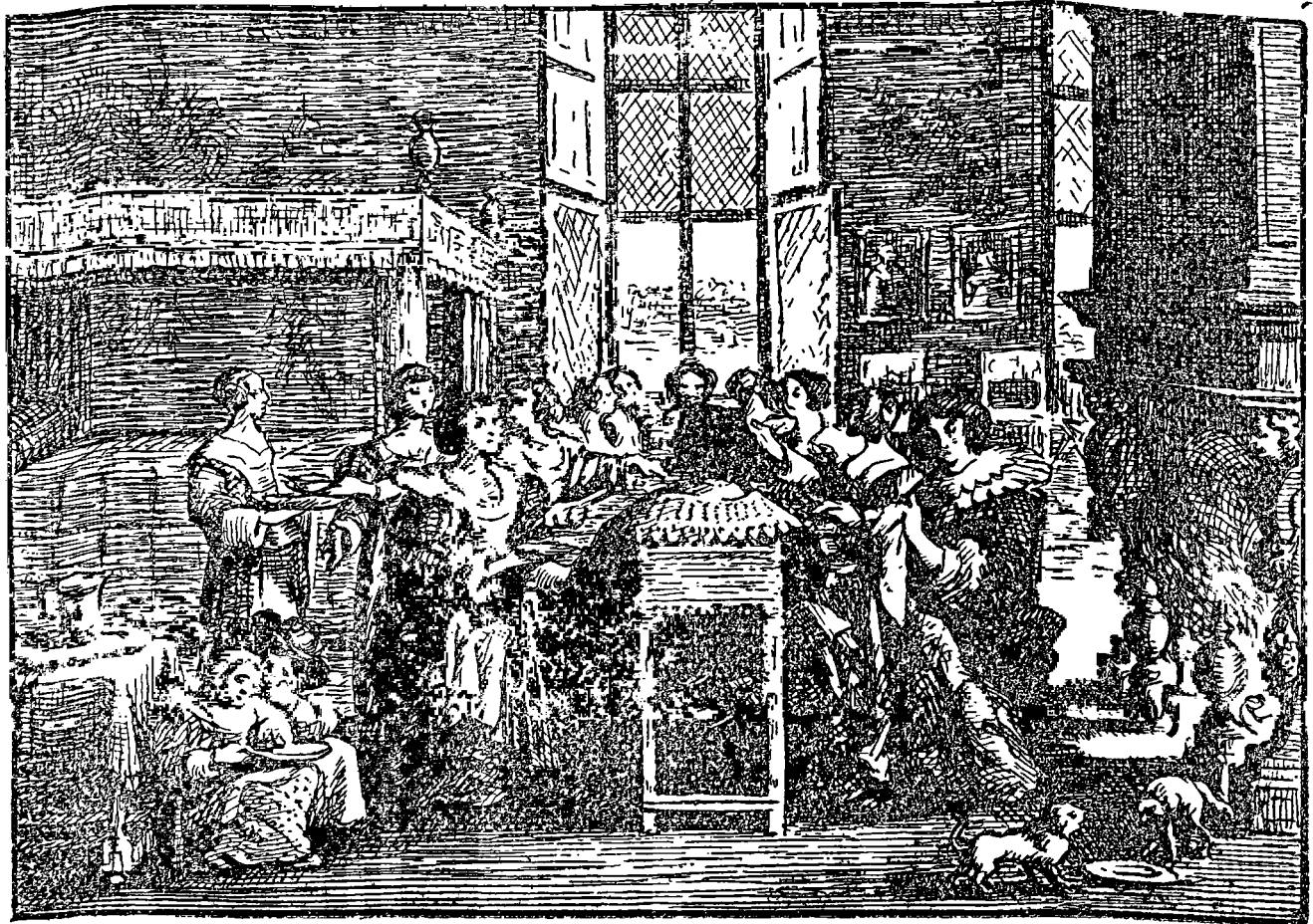
Savinien d'Alquié, dans ses *Délices de la France*, nous dit : « Un cocq d'Inde, une paire de pigeons, une couple de perdrix ou un lièvre ne vont jamais au delà de vingt sols ; un homme peut être bien servi de tout cela à table d'hoste pour quarante sols la couchée, y comprenant la dépense de son cheval. »

*La cuisine et ses ustensiles.* Les petits bourgeois et les artisans devaient se contenter d'un modeste réduit, sombre, muni d'une simple cheminée, où, à l'aide d'une crémaillère ou d'un trépied, on pouvait tout au plus préparer une soupe ; une marmite, un poêle, une cuillère à pot, une écumoire, rarement un gril ou une petite broche, formaient toute la batterie, et le mobilier se composait d'une table grossière, de quelques chaises de paille, rarement d'une armoire. Dans les grandes maisons, la cuisine prend plus d'importance ; la grande cheminée recèle plusieurs crémaillères, une broche — c'est une in-

vention récente — actionnée par un tourne-broche à poids ; la batterie se compose de casseroles de toutes dimensions, de marmites de fer, d'airain, de cuivre, de chaudrons, de coquemards, de poissonnières, de turbottières, de tourtières (dont la première mention se trouve dans l'inventaire de Mazarin) ; une grande fontaine de cuivre rouge pouvant contenir six seaux d'eau se trouve dans un angle ; vers la fin du siècle, les ustensiles en fer battu et en fer-blanc firent leur apparition. La *tinette* était un baquet de bois, cerclé de fer, servant aux usages les plus divers, notamment pour conserver le beurre salé ; la *passoire* n'apparaît qu'à la fin du siècle, remplaçant le tamis ; le *tailloir* ou *tranchoir* n'avait plus le même sens qu'au Moyen Age, c'était une simple tablette de bois, servant à découper les viandes. Pour activer le feu, le souffleur n'a plus besoin de s'époumonner avec l'antique tube de fer ; on a inventé le soufflet à ailes, mais il ne possède pas encore de soupape.

Chez les seigneurs opulents, la batterie de cuisine était en argent, celle du maréchal de La Meilleraye était estimée à plus de 5.800 livres. Le *tire-bouchon* n'existe que tout à la fin du siècle, on n'en trouve aucune mention dans les inventaires antérieurs. Le mobilier se compose d'une ou de plusieurs tables en chêne massif, d'un billot à hacher, de chaises et d'armoires, remplies de plats, d'assiettes, de brocs, de pichets d'étain.

ART CULINAIRE. Les esprits traditionalistes — qui formaient la majorité — se plaisaient encore aux amas de victuailles, aux assaisonnements excessifs du temps précédent, alors qu'un petit groupe de délicats cherchait à rénover les apprêts en les simplifiant et préféraient la finesse de la saveur à la goinfrerie ; ces deux tendances se manifesteront dans les ouvrages culinaires. *Le Cui-*



1. *Les Délices de la Campagne. Suite du Jardinier François où est consigné...* Paris, 1665 (frontispice).

2. *La Varenne. Le Vray Cuisinier François enseignant la manière de bien apprester...* Bruxelles, 1698 (frontispice).

3. *Un festin de dames, vers le milieu du XVII<sup>e</sup> siècle (d'après une gravure d'Abraham Bosse).*

*sinier français* de La Varenne, les *Délices de la campagne* de Nicolas de Bonnefons, le *Cuisinier royal et bourgeois* de Massaliot, eurent de nombreuses éditions, ce qui ne fut pas le cas des ouvrages, bien supérieurs, de Pierre de Lune.

Les apports italiens dus à l'entourage de Catherine et de Marie de Médicis enrichirent la cuisine française, dont les praticiens ne tardèrent pas à dépasser leurs maîtres d'outre-monts, de l'aveu même de ceux-ci ; les plats espagnols, dont raffolaient Anne d'Autriche et Marie-Thérèse, n'eurent pas le même succès ; il n'en resta guère que l'*oïlle*, pot-au-feu composite et, peut-être, le nom d'« espagnole » donné à la sauce brune.

On se plaisait à déguiser les aliments et — mode qui sévit au siècle suivant — à faire des repas d'un seul élément ; ce fut, semble-t-il, la Grande Mademoiselle qui inaugura cette fantaisie en 1652 par un dîner tout en bœuf, que le gazetier Loret a soin de mentionner dans sa mirlitonesque *Muse historique* :

... *Ce fut de bœuf*  
*Dont, par de rares artifices,*  
*On fit quatre ou cinq beaux services,*  
*(A ce que disent les gens loyaux)*  
*Langues, poitrines, aloyaux,*  
*Roty, bouilly, capilotades,*  
*Et tout si bien assaisonné,*  
*Que chacun dit : J'ay bien dîné.*

LA SALLE A MANGER. *Mobilier et décor.* Seules les maisons opulentes avaient « une salle » où l'on dînait dans les grandes occasions ; au cours de la vie quotidienne on mangeait dans sa chambre ou dans son cabinet de travail ; c'est dans son cabinet que Louis XIV prenait son repas à son petit couvert.

Dans la salle, le sol, généralement carrelé, était recouvert de tapis, de laine en hiver, de cuir gaufré en été ; les murs étaient tendus de tapisseries et ornés, luxe fort à la mode, de glaces de Venise.

*Tables.* De plus en plus, les plateaux mobiles, posés sur des tréteaux, font place aux tables fixes, à quatre pieds massifs ou à pied central ouvragé, qu'on recouvre de riches tapis dans l'intervalle des repas ; la faveur allait aux tables rondes qui éludaient les questions de préséance ; Louis XIV les adopta pour le souper servi après la représentation de *Georges Dandin* en 1668. Mazarin, qui mangeait seul à une table, plaçait ses invités à des tables rondes. Loret raconte, dans sa *Muse historique* :

*Dimanche soir, Monseigneur Jules,  
Après quelques doux préambules,  
Honneurs, respects, civilités,  
Traita chez lui trois Majestés,  
Avec des chères sans égales,  
Deux belles princesses royales,  
Monsieur, et, pour trancher plus court,  
Toutes les dames de la Cour,  
En une table (ma foy) ronde,  
Où s'assit cet illustre monde.*

On fit aussi des tables ovales, l'inventaire de Molière en contient une ; les tables carrées se virent démodées et c'est avec ironie que Boileau indique, dans sa satire :

*On s'assit, mais d'abord notre troupe serrée  
Tenoit à peine autour d'une table quarrée.*

Pour le festin offert en 1631 à Carignan, le duc de Savoie tenta une nouvelle façon de servir qui ne fut pas imitée ; d'après la *Gazette de France* : « Il y avoit sur la table une tour où étoient six plats qui se présentoient

par ordre et, après l'achèvement des trois services on tira, par machines imperceptibles, les conviés dans une autre salle où se trouvait une autre table toute servie. »

Comme *sièges*, il y avait des fauteuils à dossier et à bras pour les personnes de considération, surmontés d'un dais chez les ducs ; des chaises à dossier mais sans bras, des tabourets ou « placets » n'ayant ni l'un ni l'autre, des « perroquets » pliants qu'on emportait aux armées, ou encore de simples bancs.

Le dressoir du Moyen Age devint le *buffet*, également meuble d'apparat où l'on étalait la vaisselle précieuse.

*Le chauffage* était assuré par la grande cheminée, moins monumentale qu'autrefois et sans hotte, parfois par des poêles en faïence.

Pour *éclairage*, on avait des flambeaux, des candélabres, des girandoles, en cuivre, en argent ou en cristal, comme celui que Louis XIV offrit à Mlle de La Vallière et qui coûta 2.000 livres ; il y avait des appliques aux murs, des lustres au plafond ; à Versailles on usait encore de flambeaux tenus à la main par des pages ou des serviteurs. Le peuple se contentait de chandelles ou de lampes antiques.

*Linge de table.* On prisait surtout les nappes damasées, récemment perfectionnées par la famille Graindorge, et le linge ouvré des Flandres, dont Mme de Maintenon fut obligée de faire venir des ouvriers lorsqu'elle voulut fonder une manufacture de linge de table dans la terre dont elle avait reçu le nom. Le *tablier* était une nappe de la dimension du plateau de la table et ne retombant pas sur les côtés. L'usage de la *serviette* devint général et les maîtres-d'hôtel rivalisaient dans l'art des pliages compliqués.

Pour le souper servi à Vaux, qui eut des suites si fâ-

cheuses pour lui, Fouquet usa de 120 douzaines de serviettes. Avant et après le repas, on s'essuyait les mains à la *touaille* pendue au mur.

*L'argenterie* fut le grand luxe du siècle ; dans les plus modestes inventaires d'artisans on trouve presque toujours une écuelle, une timbale, un couvert d'argent ; à Saint-Cyr, cuillers et gobelets étaient d'argent ; saint François de Sales toléra des couverts d'argent aux sœurs de la Visitation ; à Port-Royal, les gobelets étaient d'argent au réfectoire, et Arnaud d'Andilly y conserva toute son argenterie jusqu'à sa mort ; Bossuet qui se targuait d'être le plus simple des hommes, mangeait dans de la vaisselle plate, et une des premières réclamations des prisonniers mis à la Bastille était de protester contre les couverts d'étain, « bons pour des bandits ».

Louis XIII avait bien essayé de réagir : « Il n'y a aujourd'hui si petit de nos sujets qui ne fasse parade pour la montre de pièces d'orfèvrerie de poids excessif, jusqu'aux plus vils ustensiles de la maison. » Louis XIV voulut que tout ce qui était à son usage fût en argent. Cette argenterie, travaillée avec art, était souvent refondue pour être mise au goût du jour ; aiguères, plats, surtout, étaient des cadeaux appréciés que Marion de Lorme, nous dit Tallemant, préférait au numéraire.

Vers la fin du siècle, le trésor étant vide, après tous les expédients usités en pareil cas, altération des monnaies, création de nouvelles charges vénales et vente de lettres de noblesse, contributions extraordinaires imposées aux partisans, Louis XIV dut se résoudre à envoyer son argenterie à la Monnaie, enjoignant à ses courtisans d'en faire autant et allant même jusqu'à la saisie chez les particuliers ; aussi, bien peu des chefs-d'œuvre de Charles Petit, de Pierre Prévost, de Daniel Godin, sont-



ils parvenus jusqu'à nous. La vaisselle royale qui, d'après Mme de Maintenon, représentait 1.400.000 livres d'argent et 400.000 livres d'or, était estimée à six millions, mais on n'en retira que la moitié.

A la mort de Monsieur, frère de Louis XIV, son argenterie valait encore, malgré les édits, 100.000 livres, au poids.

La *porcelaine* de Chine était déjà en faveur ; au grand couvert de Versailles, dit le P. Besongne, en 1647, « le fruit est composé de deux bassins de fruit crud dans des pourcelaines et de deux autres plats de confitures sèches, faites au gobelet, aussy en pourcelaines » ; déjà en 1653, Loret dit à propos d'un festin de Mazarin qu'il :

*Traitâ deux Rois, traitâ deux Reines,  
En plats d'argent, en porcelaines.*

Le baron de Bötticher, chimiste de l'Electeur de Saxe, ayant découvert le secret de fabrication, fonda une manufacture à Meissen ; d'autres princes allemands suivirent cet exemple, à Vienne, à Berlin, à Frankenthal, à Louisbourg. En France on fut en retard ; Tschirnhausen, de l'Académie des Sciences, en aurait trouvé le secret et le confia à son collègue Homberg qui ne devait pas le dévoiler avant sa mort, mais qui mourut lui-même sans avoir rien révélé ; on fit divers essais infructueux à Rouen et à Orléans, en 1639, et ce ne fut qu'en 1695 que Pierre Chicaneau réussit à fabriquer de la porcelaine tendre dans sa manufacture de Saint-Cloud ; d'où les premiers services ne sortirent d'ailleurs qu'au siècle suivant.

On en revint aux services de faïence dont il s'établit diverses fabriques, notamment à Nevers où l'on fit venir des ouvriers italiens. C'est de cette époque que date la

modeste industrie des raccommodeurs de faïence et de porcelaine qui, persécutés d'abord par les marchands de poterie, finirent par obtenir le droit d'exercer leur petit métier.

*Les assiettes*, isolées de la table par un *porte-assiette* en métal ou en osier, étaient plates ; les assiettes creuses, dites mazarines, mises à la mode par le cardinal, ne furent guère employées qu'au siècle suivant, et les mets liquides se servaient toujours dans des écuelles, à raison d'une pour deux personnages ; on en fit à manche, dispensant de l'usage de la cuiller.

*Les salières* perdirent leur caractère monumental, devinrent plus petites et plus nombreuses sur les tables ; le *poivre*, placé dans la nef chez les princes, se trouvait dans la boîte à épices ou *épicière* chez les bourgeois.

Pour le thé, le café, le chocolat, on employa des *cabarets* en laque de Chine, garnis d'un *pot à thé* (le terme de *théière* n'apparaît dans les inventaires qu'à partir de 1698), d'une *chaudière* avec son réchaud, de tasses et de soucoupes. Les *chocolatières*, en argent puis en porcelaine, furent importées par Marie-Thérèse ; les *cafetières* avaient leur forme actuelle ; le sucre en morceaux était contenu dans le *pot à sucre*, alors que le *sucrier*, généralement avec un couvercle ajouré, servait au sucre en poudre.

Les *pinces à sucre*, en forme d'oiseaux ou de personnages à bras mobiles, datent de la fin du siècle. Le *coquetier*, déjà connu, devint d'un usage plus général. Les *moutardiers* étaient d'argent ou d'étain, le *vinaigre* était contenu dans une petite bouteille de faïence ; les *dragoirs* devinrent portatifs ; dans les *réchauds* une lampe à esprit-de-vin remplaça la braise. Le *tire-moelle*, en forme de manche de cuiller, servait à extraire la moelle.

des os ; les *cuillers* à potage ou a ragoût datent de la fin du xvii<sup>e</sup> siècle. L'usage de la *fourchette* se généralisa ; elles avaient ordinairement trois dents ; Louis XIV en possédait quelques-unes à quatre dents, mais ne s'en servait pas ; Saint-Simon vante son habileté à manger proprement un ragoût de volaille avec ses doigts et dit que le duc de Montausier qui ne mangeait qu'avec son couteau et sa fourchette était « d'une propreté redoutable », alors que Dangeau le cite comme un modèle de goût.

Il devint inélégant de porter les morceaux à la bouche avec son couteau et, plus encore, de s'en servir pour se curer les dents, comme le faisait le chancelier Séguier, au grand écœurement du cardinal de Richelieu, qui fit épointer les siens pour en arrondir l'extrémité. A la Cour et dans certaines grandes maisons, on se servait de couteaux à manche d'ébène et de plats en argent niellé pendant le carême.

Pour les boissons, on se servait de pots à anses, généralement en étain et servant de mesures (*quartes, pintes, chopines, pichets*). On utilisa des *carafes* de verre ou de cristal, des *aiguières* de faïence remplacèrent les buires.

Les verres, chez les gens riches, étaient en verre de Venise, en cristal de Bohême, taillé, gravé, filigrané ; on fabriquait, à Anvers, des verres à ailerons, façon de Venise, et des verres de couleur, rehaussés d'émaux ; ceux de Liège étaient godronnés, à tige faite de boules superposées ou cotelées ; la *flûte à champagne* date de 1680. On se servait encore de gobelets d'argent, de coupes en œufs d'autruche ou de noix de coco, devenues moins rares. Dans les cabarets de bas étage on buvait le vin et l'eau-de-vie dans des tasses en poterie grossière.

Les *tasses* avaient les formes les plus diverses, et c'est aussi de cette époque que datent les *cabarets à liqueurs*.

USAGES DE TABLE. *Heure des repas.* Le dîner se prenait à midi, comme l'indique Boileau, « à midi sonnant, au sortir de la messe », du moins à Paris et dans les milieux bourgeois, au point que les termes de « midi » et de « dîner » étaient presque synonymes et que l'on appelait « cherche-midi » les écornifleurs en quête d'un repas. A Versailles, Louis XIV dînait aussi à midi, ce qui obligeait les courtisans n'ayant pas bouche à la Cour et qui voulaient assister au grand couvert de retarder leur repas jusqu'à une heure. « Je dînais avant-hier chez M. de Chaulnes, dit Mme de Sévigné (1671). Je vis un homme au bout de la chambre, que je crus être le maître d'hôtel. J'allai à lui, et je lui dis : Monsieur, faites-nous dîner, il est une heure et je meurs de faim. »

Mais si elle trouvait qu'on dînait trop tard, la marquise se plaignait qu'on soupât trop tôt ; elle écrit, en 1677 : « J'ai dîné sainement et, pour souper quand les sottes gens veulent qu'on soupe à six heures sur son dîner, je me moque d'eux, je soupe à huit, mais quoi ? Une caille ou une aile de perdrix. »

Elle n'aime pas les innovations, et celle des collations faites l'après-midi ne lui souriait pas du tout : « La princesse de Tarente m'a fait une collation en viande. Je la lui ai rendue. C'est une sottie mode. Je pense qu'elle ne durera pas. » En quoi elle se trompa ; Louis XIV, qui ne mangeait ordinairement pas entre son dîner et son souper, avait une prédilection pour ces repas qui se prêtaient à une somptuosité flattant ses goûts ; dom Félibien nous a relaté celle qu'il donna à Versailles à l'occasion de la paix d'Aix-la-Chapelle.

Le *médianoche*, d'origine espagnole, repas gras pris à minuit après un jour maigre, fut quelque temps à la mode ; le 28 avril 1671, Louis XIV fit médianoche à Lian-

court, en revenant de Chantilly, sans plus penser au tragique suicide de Vatel. L'expression ne fut pas toujours comprise de tous ; l'inépuisable marquise raconte qu'étant en Bretagne, une femme, voulant faire l'importante, disait qu'elle venait de faire médianoche chez la Première Présidente, à quatre heures, « ce qui est bien d'une sottise bête qui veut être à la mode ». — N'avons-nous pas vu, de nos jours, des restaurants afficher des *five o'clock* à toute heure !

Parfois, à certaines occasions, plusieurs familles voisines se réunissaient pour souper ensemble, chacun apportant son plat ; ces repas reçurent le nom de *salmigondis*, comme bien on pense, les menus n'ayant pas été combinés devaient être disparates, et le terme resta pour des festins sans ordre ou pour un ensemble de choses hétéroclites.

Pour annoncer le repas, le cor du Moyen Age fut remplacé par la cloche :

*L'heure du souper étant proche,  
Tout le monde au son d'une cloche,  
Dans une salle se trouva...*

(Scarron, *Virgile travesti*.)

L'usage de se laver les mains à table, dans un bassin tenu par un serviteur, tomba en désuétude. Louis XIV se faisait simplement présenter, selon un cérémonial minutieusement réglé, une serviette mouillée, placée entre deux assiettes d'or ou d'argent, et les courtisans imitèrent cet exemple ; les dames, admises à dîner avec le roi, allaient auparavant, nous dit Saint-Simon, se laver les mains et se rincer la bouche dans un petit réduit ou cabinet voisin. Chez les bourgeois, ces ablutions se faisaient dans la salle, à la fontaine accrochée au mur. Il était malséant de se rincer la bouche publiquement.

*Décor de table.* Lors de la visite de Louis XIII à l'Hôtel de Ville, à la Saint-Jean, en 1615, il y avait sur la table « un grand rocher artificiel, composé de sucreries et de confitures de toutes sortes, du poids d'environ 50 livres, dans lequel il y avait des oiseaux chantant leurs ramage ». Lorsqu'il y revint en 1625, il prit encore un singulier plaisir de voir un rocher de confitures, « qui jettoit et pissoit de l'eau fort hault et en plusieurs endroits », mais ces machineries compliquées passèrent de mode et, vers 1650, commença la vogue des pyramides de fruits ; chaque chef d'office s'efforçait de surpasser ses rivaux en hauteur, au point que ces édifices avaient souvent de la peine à passer par les portes ; « nos pères ne prévoyaient point ces sortes de machines », écrit la marquise de Sévigné et, à l'occasion des Etats de Bretagne, elle relate un incident qui dut arriver fréquemment : « Une pyramide veut entrer, une de ces pyramides qui font qu'on est obligé de s'écrire d'un bout de la table à l'autre, mais bien loin que cela blesse ici, on est souvent fort aise de ne plus voir ce qu'elles cachent. Cette pyramide donc, avec vingt ou trente porcelaines, fut si parfaitement renversée à la porte que le bruit en fit taire les violons, les hautbois et les trompettes. »

Une fois mises en équilibre sur la table, il était prudent de ne pas y toucher ; La Quintinie qui trouvait à cet étalage « quelque chose de grand et de magnifique », conseillait de faire servir, sur la table du roi et des princes, des corbeilles en hors-d'œuvre dans lesquelles les convives trouveraient des fruits à manger.

Louis XIV aimait les décors de fleurs et celui du mariage de Mlle de Blois resta célèbre.

Le terme de *surtout* apparaît à la fin du siècle, remplaçant celui de *milieu de table*, pièces plus ou moins

monumentales qui restaient sur la table pendant toute la durée du repas et qui étaient habituellement garnis de lumières. L'inventaire de Marly, en 1694, en mentionne deux, faits chacun d'un plateau, d'une girandole à huit branches, de quatre sucriers, de quatre poivriers et d'une salière au milieu ; autour étaient figurés huit enfants, le tout pesant environ 85 marcs (un peu plus de 25 kilos). En 1698, Monsieur, recevant le duc de Portland, avait sur sa table un grand surtout de vermeil, et le *Mercur de France*, qui relate ce détail, ajoute : « Il y a peu de temps que ces sortes d'ouvrages sont inventés pour orner le milieu des tables. Ils y demeurent pendant tout le repas. On en fait de plusieurs plans différents. Ils sont souvent enrichis de figures et portent quantité de choses pour l'usage de la table, en sorte qu'on ne peut rien souhaiter de nécessaire à un repas que l'on n'y trouve. Des espèces de machines de nouvelle invention cachent, dans les repas de jour, sous des ornements utiles, les endroits où l'on met, le soir, des bougies. »

Le dîner qu'offrit en 1685 l'ambassadeur de Venise fit beaucoup de bruit à cause du dressage du couvert : « Les potages étaient sur la table dans des récipients en forme de galères, et ceux-ci servaient de couvercle aux plats du second service. »

Le service de la table nécessitait un important personnel qui, dans les maisons royales ou princières, était sous les ordres d'un intendant ou d'un contrôleur ; dans les maisons privées c'était ordinairement le *maître d'hôtel* qui remplissait ces fonctions.

Il fallait être un franc original comme ce marquis de Rouillac dont parle Tallemant, pour dîner seul « avec une clochette dont il sonnoit quand il avoit besoin de quelque chose ».

Les appointements d'un maître d'hôtel étaient en moyenne de 500 livres par an, ceux d'un cuisinier, de 300 livres et ceux d'un garçon de cuisine, de 75 livres. Pour la nourriture du personnel, on comptait une livre et demie de viande par jour, à 5 sols la livre ; les officiers recevaient 3 chopines de vin (1 litre et demi environ) par jour, ou 5 sols d'indemnité, les autres domestiques une pinte (un litre environ) ou 4 sols.

*Règles de bienséance.* Il était d'usage de garder le chapeau sur la tête pendant le repas ; on se découvrait devant l'hôte en entrant et celui-ci demandait incontinent qu'on se recoiffât, selon la formule que Molière nous a conservée : « Mettez dessus, Monsieur, s'il vous plaît. »

L'abbé Le Dieu, ancien secrétaire de Bossuet, étant allé à Cambrai rendre visite à Fénelon, fut invité à dîner par le prélat : « Monsieur l'archevêque, dit-il, prit la peine de me tenir de sa main ce qu'il y avait de plus délicat sur la table ; je le remerciai chaque fois, en grand respect, le chapeau à la main et, chaque fois aussi, il ne manqua jamais de m'ôter son chapeau et me fit l'honneur de boire à ma santé. »

Le P. Tixier vit un jour souper, à Compiègne, le roi d'Angleterre, Charles II, avec Louis XIV et les deux reines. Comme Charles ôtait son chapeau à Marie-Thérèse chaque fois que celle-ci lui adressait la parole, « à la fin du repas, son chapeau était gras à faire peur ».

Et voici quelques-unes des règles qu'édictait Antoine de Courtin, en 1673 : « Il faut bien se garder de mettre les mains au plat, que les plus qualifiés l'aient mise les premiers. Il faut bien se garder d'étendre la main par-dessus le plat que vous avez devant vous pour atteindre quelque autre. — Il faut toujours essuyer sa cuiller quand on veut prendre quelque chose dans un plat ou



en demander une autre. D'ailleurs, en beaucoup de lieux, on met des cuillers dans les plats, qui ne servent que pour prendre les potages ou les sauces. — Cela tient trop du familier que de guster son vin et de boire son verre à deux ou trois reprises ; il le faut boire d'une haleine et posément et n'en rien laisser. — Il est incivil de présenter un verre de vin à une personne si on en a déjà gousté. — Il faut tenir pour une règle générale que tout ce qui aura été mis sur l'assiette ne doit plus être remis au plat »...

On chantait à table, dans les maisons bourgeoises et même à la Cour, et ces chansons de table prirent le nom de « vaudevilles ». Le comte de Grammont, nous dit Hamilton, était un homme :

*Agréable et vif en propos,  
Célèbre diseur de bons mots,  
Recueil vivant d'antiques vaudevilles...*

A Versailles, les comédies et les ballets avaient remplacé les entremets et les divertissements de jadis.

*Ordre de marche du repas.* Un repas important comportait quatre, cinq services ou davantage, chacun formé d'un grand nombre de plats disposés symétriquement et selon des principes géométriques, le premier service formant, par exemple, un carré, le second un losange, le troisième, un chevron, le quatrième, un cercle, etc. Gontier, dans *Exercitationes hygiasticæ* (1668), donne la composition d'un menu à huit services, tout en s'élevant contre cette profusion :

*Premier service :* Soupes, viandes coupées par rouelles, saucisses et autres choses pareilles.

*Deuxième service :* Fritures, daubes, court-bouillons, gibier, jambon, langues de porc ou de bœuf fumées, farces, pâtés chauds, salades, melons.

*Troisième service* : Perdrix, faisans, bécasses, ramiers, dindonneaux, levrauts, lapins, chapons, agneaux entiers, le tout rôti, servi avec des citrons, entremêlé de quelques plats d'olives ou autres béatilles semblables.

*Quatrième service* : Petits oiseaux tels que grives, merles, bécassines, ortolans, mauviettes, ris de veau, etc.

*Cinquième service* : Saumons entiers, belles truites, grands brochets, grosses carpes et autres poissons, « afin d'oster le goust des viandes ».

*Sixième service* : Beignets, gâteaux feuilletés, tourtes, gelées de diverses couleurs, blanc-manger, céleris, cardons.

*Septième service* : Fruits de toutes espèces, crus, cuits, glacés au sucre, crèmes, pâtisseries, amandes fraîches, noix confites.

*Huitième service* : Confitures sèches et liquides, massépains, cconserves, biscuits glacés, fenouil confit au sucre, dragées.

Nicolas de Bonnefons, Massialot et les autres auteurs du temps nous donnent d'autres menus de semblable ordonnance.

Les amoncellements de viande, déjà démodés au temps de Boileau, ne disparurent qu'à la fin du siècle ; le *Mercuré galant* de 1673 dit : « Au lieu de servir toutes les viandes sur un grand plat, accompagné de deux assiettes, on sert présentement trois assiettes et deux petits plats. »

Les fruits, malgré l'avis de quelques médecins, se servaient principalement au dessert (sauf les melons) ; le grand art d'un sommelier était de les déguiser, de leur donner les formes les plus biscornues qui, on doit le supposer, ne servaient qu'à la décoration des pyramides ; selon le conseil de La Quintinie, on mettait, dans les corbeilles, à la disposition des convives, des fruits moins manipulés.

COMMENT ON MANGEAIT. A *Paris*. Locatelli, si proluxe sur les auberges de province, ne parle guère de la nourriture des Parisiens ; un de ses compatriotes le fait sur un mode dithyrambique : « Celui qui ne croit pas aux puissances occultes et ne reconnaît pas l'existence du mouvement perpétuel, n'aurait qu'à venir ici, pour admirer, dans toutes les rôtisseries, des broches enguirlandées de poulets et hérissées de rôtis qui, mues par un pouvoir invisible, ne cessent de tourner devant le feu... Le vin constitue un grand négoce et, dans chaque coin, on voit des bouteilles aller leur train... » Et il nous apprend que ce sont les apothicaires qui tiennent commerce de châtaignes, de câpres, de fromage et de caviar.

Dans la relation du séjour qu'il fit, pendant l'hiver 1698, à Paris, le médecin anglais Lister fait de nombreuses observations sur les aliments usités à Paris, en les comparant avec ceux de son pays. Il trouve bon le pain de Gonesse, mais le pain de choix parisien (le pain mollet sans doute), est trop amer, par suite de l'excès de levure que les Français ne savent pas encore convenablement employer ; le sel gris est nettement supérieur au sel blanc anglais, et les navets des environs de Paris surpassent de loin les *turnips* londoniens ; la laitue romaine est également meilleure, mais non la laitue commune ; les asperges, trop amères à son gré, ne valent pas celles auxquelles il était habitué. Il aime fort les lentilles qu'on n'emploie que rarement en Angleterre, tout comme les bettes blanches dont il décrit la culture, ainsi que celle des champignons. « On a un tel goût pour l'oseille, dit-il, que j'en ai vu des arpents tout entiers. Rien d'ailleurs n'est plus sain, et cela peut remplacer le citron dans le scorbut et les affections qui s'y rattachent. »

Il voit peu de choux sur les marchés dans la saison où il séjourna et estime que ce crucifère est surtout un

aliment des pays froids et humides où d'ailleurs il prospère mieux, alors que les plantes du genre oignon croissent mieux dans les régions chaudes et sont préférées des populations méridionales. Les poireaux parisiens sont plus petits que les anglais, mais ont plus de blanc, ce qu'on obtient en les buttant de bonne heure avec de la terre bien meuble. Il s'étonne de ne pas voir sur les marchés des pommes de terre qui, en Angleterre, sont d'une si grande ressource pour le peuple. Pendant le carême, on trouve une abondance de carpes, pas très grosses, mais elles n'en valent que mieux ; les macreuses dont on use alors à défaut d'autre chair, ont un goût de vieux poisson ; cependant un pâté qu'on lui servit à Versailles, fort épicé et arrosé d'un fameux vin de Bourgogne, « sut fort bien trouver son chemin ».

« On a une manière d'apporter les huîtres à Paris dont nous n'usons jamais, c'est de les tirer de l'écaille, de jeter l'eau et de les mettre dans des paniers de paille ; elles arrivent ainsi bonnes à être mises en étuvée ou à être employées à d'autres ragoûts. »

Le bœuf et le mouton valent ceux d'Angleterre, sans leur être supérieurs, quoi qu'en disent les Parisiens, sauf pour la confection du bouillon ; cela tient à ce qu'on emploie en Angleterre la viande aussi fraîche que possible, car elle risquerait de se corrompre sous le climat humide, si on la laissait s'attendrir aussi longuement qu'on le fait à Paris. En fait de gibiers, seuls le sanglier et les perdrix rouges lui semblent supérieurs à ceux de son pays. Parmi les douceurs, il loue surtout la confiture d'abricots et une marmelade de fleurs d'oranger.

*Quelques menus.* Scarron, malgré ses infirmités, avait toujours conservé un bon estomac : « J'ay encore le dedans du corps si bon que je bois toutes sortes de liqueurs

et mange toutes les viandes avec si peu de retenue que le feroit le plus grand glouton. » Dans l'invitation qu'il adressa à Mignard, il énonce un menu modeste pour l'époque, mais encore assez confortable :

*Dimanche, Mignard, si tu veux,  
 Nous mangerons un bon potage,  
 Suivi d'un ragoût ou deux,  
 Du rôti, dessert et fromage.  
 Nous boirons d'un vin excellent,  
 Et, contre le froid violent,  
 Nous aurons grand feu dans ma chambre.  
 Nous aurons des vins de liqueur,  
 Des compotes avec de l'ambre,  
 Et je serai de bonne humeur.*

Il ne manque pas de menus de l'époque, plus ou moins calqués sur celui qu'indique Gontier (v. plus haut), tel celui du souper de réveillon servi, en 1677, chez la marquise de Sévigné, dans la pièce qui est aujourd'hui le cabinet des estampes du musée Carnavalet, pour une douzaine de convives, parmi lesquels Pierre de Gondi, cardinal de Retz. A la fin, on apporta une énorme bûche à laquelle le marquis de Coulanges demanda d'attirer les bénédictions du ciel sur les hôtes et termina par ces mots : « S'il est permis de t'adresser une requête, ô bûche intelligente, c'est que, par ta vertu, il entre, de temps en temps, un peu de raison dans la tête de ma femme et quelques louis dans ma bourse. »

*En province* les grands repas gardaient encore un caractère médiéval. A La Rochelle, par exemple, les gros armateurs, les banquiers enrichis, cherchaient à étonner leurs invités — leurs clients éventuels — par des somptuosités renouvelées de l'Antiquité. Chez le banquier Tal-

lemant, nous dit M. Emile Magne (*La jeunesse joyeuse de Tallemant des Réaux*), on voyait des chapons « de haute lisse », venus spécialement du Maine, des perdrix aux pattes dorées, des faisans lardés de rubis, des levrauts couronnés ou passémentés de diamants et d'émeraudes que l'on nommait « carabins de Bacchus », des gelées multicolores tremblotantes dans l'or, des salades confites de sucre et parfumées à la civette, des turbots « à la mosaïque », des brochets à l'allemande, des pâtés appelés « le pillage des dents », et certains popelins connus sous le nom de « réveille-matin des moines », des conserves précieuses, des olives sévillanes, des épices du Levant. Les vins d'Aunis étant jugés trop vulgaires, les repas étaient arrosés des crus du Médoc, de la Bourgogne ou d'Ay et les muscats de Frontignan, de Malvoisie, de Candie « préparaient aux estomacs délabrés par le poivre et le gingembre un apaisement délicieux ».

A ces bombances succéda, quelques années plus tard, la plus affreuse famine, quand Richelieu vint mettre le siège devant la ville.

A Lyon, où la chère fut toujours plantureuse, on se piquait d'imiter les usages de la Cour, comme en témoigne le menu du festin offert par le consulat à S. A. S. le prince de Condé en février 1660.

*A la Cour.* Pendant sa régence, Marie de Médicis qui, lorsqu'elle était seule, se délectait de plats florentins préparés par sa favorite, Leonora Galigai, avait fait, le 27 juin 1616, un contrat pour l'approvisionnement de sa table avec le comte de Crussol, duc de Luynes, Georges de Mouchy et quelques autres. Elle aimait le faste, et le *Journal de l'Estoile* cite une collation faite le 31 janvier 1609 chez la reine Marguerite « qu'on disoit revenir à quatre mille écus, entre les singularités de laquelle il y

avoit un grenadier, en un autre plat un oranger et en l'autre un citronnier si dextrement et artificieusement représentés et déguisés qu'il n'y avoit personne qui ne les prist pour naturels ».

Louis XIII n'hérita pas du robuste appétit de son père ; son régime était surveillé par son médecin, Héroard, qui lui faisait prendre à son lever un bouillon ou julep d'orge avec du jus de citron. Héroard nous transmet le menu suivant, servi au cours du siège de La Rochelle : « Deux pommes cuites, chapons pour potage et pain bouilli, veau bouilli, la moelle d'un os, potage simple confit et jus de citron, hachis de chapon avec pain émié, trois cornets d'oublies, pain assez, le dedans d'une tarte à la pomme, gelée, bu du vin claret fortement trempé. (Il ne but pas de vin pur avant 39 ans.) Une dragée de fenouil. » Et le souper, pris à 6 heures, n'était pas fort différent : « Potage de hachis et chapon avec jus de veau, potage confit au jus de veau bouilli, la moelle d'un os, les pilons. » (Le régime d'Héroard ne comportait que des viandes blanches.)

Comme beaucoup de petits mangeurs, il aimait à cuisiner ; il avait appris à larder, ce que Tallemant trouve peu compatible avec le nom de Majesté. Lorsqu'il apprit l'exécution de Cinq-Mars, son ancien favori, il était en train de faire des confitures et, soulevant sa bassine, il dit : « Cinq-Mars avait l'âme noire comme le cul de ce chaudron. » Il aimait beaucoup les ragoûts aux champignons et, sur son lit de mourant, il s'amusait encore à enfilet des morilles pour les faire sécher.

En 1626, il assista au bal de l'Hôtel de Ville et, après le branle, se rendit à la salle du festin, y admira un beau poisson, en mangea, sans s'asseoir, but à la Ville, au Prévôt des Marchands, aux échevins et même au gref-

fier, puis, s'approchant de la table des confitures, il y prit trois boîtes ; aussitôt les princes et les seigneurs se jetèrent sur la collation et la mirent au pillage ; tout fut ruiné, dissipé et à moitié renversé par terre, ce qui amusa beaucoup le roi.

Aux collations qu'il donnait à la campagne, après la chasse, nous dit Mlle de Montpensier dans ses Mémoires : « il étoit parfois d'une si galante humeur qu'il ne se mettoit point à table et nous servoit presque toutes, quoique sa civilité n'eût qu'un seul objet. Il mangeoit après nous et ne sembloit affecter pas plus de complaisance pour Mme de Hautefort que pour les autres, tant il avoit peur que quelqu'un s'aperçût de sa galanterie. »

Sur les conseils de Richelieu, il commença à instituer à la Cour une étiquette, renouvelée des Valois. Il surveillait de près ses comptes de bouche et voulut, comme il a été dit, réfréner le luxe de table de ses sujets. Lors de sa dernière maladie, ce fut pour lui, dit-on, qu'on inventa les « biguiers », vases à long bec, permettant de boire sans être obligé de s'asseoir dans son lit.

Lorsqu'il gratifiait ses amis de fruits ou de quartiers de venaison, il ne manquait jamais de leur recommander d'en faire l'essai avant d'en manger.

Louis XIV, s'il fut néfaste aux finances du royaume par son faste touchant parfois à la mégalomanie, favorisa du moins le commerce et l'industrie, car le moindre hobereau voulut, dans son domaine, imiter les usages de la Cour, et il n'étoit si minime principicule étranger qui ne voulût modeler son train sur celui de Versailles. Bien qu'il n'en mangeât guère, il voulut que sa table fût toujours abondamment garnie de légumes et de fruits de choix, encourageant ainsi leur culture, aidé par La Quintinie, son zélé courtisan.



Son prodigieux appétit, pour ne pas dire sa voracité, est légendaire ; les lettres de la Palatine, les Mémoires de Saint-Simon ne nous laissent aucun doute à ce sujet. A 70 ans, en 1708, fatigué et abattu, comme l'écrivit Fagon dans le *Journal de la santé du roi*, « il fut contraint de manger gras le vendredi et voulut bien qu'on ne lui servît à dîner que des croûtes, un potage aux pigeons et trois poulets rôtis et, le lendemain, un potage avec une volaille et trois poulets rôtis dont il mangea, comme le vendredi, quatre ailes, les blancs et une cuisse ».

S'il avait suivi toutes les interdictions formulées par ses médecins, relatées dans ce journal, son régime n'aurait pas été loin d'une diète complète, mais docile à leurs conseils quand il était malade il passait outre dès qu'il retrouvait sa santé. Jusqu'à vingt ans, il n'avait bu que de l'eau, et ce fut Vallot qui combattit un léger état syncopal en lui faisant sucer du pain trempé dans du vin et en lui faisant boire du vin trempé à ses repas. Trente-quatre ans plus tard on lui conseilla le café contre les vapeurs, ce qui lui donna de mauvaises nuits, et Daquin le lui fit remplacer par du vin trempé, avec succès, prescription confirmée par Fagon l'année suivante (1693) en substituant, comme il a été dit (p. 241) le vin de Bourgogne à celui de Champagne. Le chocolat que Fagon lui permit de prendre le matin, au lieu de son infusion de sauge, ne lui réussit pas mieux que le café.

Lors de sa dernière maladie, Maréchal fut le premier à s'inquiéter d'une petite fièvre que Fagon jugeait sans gravité ; il lui fit boire de l'eau glacée entre les repas avec des fruits à la glace (figues, melons, mûres).

Philippe d'Orléans ne le cédait en rien à son frère sous le rapport de la boulimie ; sa seconde femme, Mme Palatine, nous raconte qu'il lui arrivait de manger à son souper tout un jambon rôti, douze bécassines avec leurs

rôties, une casserole de bouillie d'amandes, des salades, des gâteaux, des concombres, des confitures et des fruits. Et cette brave Bavaroise ne déparait pas la famille par son appétit, mais comme elle avait conservé ses goûts munichois, les courtisans fuyaient sa table, surtout quand elle se régalaient de choucroute qui empestait les couloirs du palais, ou de soupe à la bière, de salade de harengs et de pommes crues, de ragoûts d'escargots ou encore d'une étrange fricassée de poires tapées, de pruneaux, de lard, mêlés d'oignons et de confiture de panais au vin rouge et au miel ; elle avait aussi l'habitude de saupoudrer le melon de tabac d'Espagne, et ne pouvait souffrir le thé, le café ou le chocolat, qui lui faisaient l'effet de médecines, leur préférant la bière chaude, épicée de noix muscade.

Marie-Thérèse, dit Mlle de Montpensier en 1680, « étoit jalouse de tout le monde, et surtout quand elle dînoit chez elle ne vouloit point que l'on mangeât ; elle disoit toujours : « On mangera tout, on ne me laissera rien ». Le Roi s'en moquoit. Quand le Roi n'y étoit pas, elle ne mangeoit que des plats à l'espagnole. Les dames se pressoient, à la collation de la Reine, à attraper quelques morceaux des mets qui étoient souvent fort mauvais. Ce qui faisoit, quand le Roi n'y étoit pas, je n'allois guère manger chez la Reine et qu'elle me reprochoit : « Est-ce que vous ne trouvez rien de bon chez moi ? » Je lui répondis : « Madame, j'aime les mets à la françoise. » Quand il n'y avoit que la Reine, les officiers ne se mettoient pas fort en peine de ce qu'ils lui servoient. Un jour, à Compiègne, la Reine avoit été indisposée, elle prit médecine et comme il faisoit fort chaud, elle la voulut prendre le soir, à huit heures » ; elle la prenoit d'une manière un peu extraordinaire : « c'étoit dans du jus de pruneaux et par cuillerées ; Mme de Bar les lui mettoit

dans la bouche. Quand le temps fut venu qu'on prend un bouillon, on lui en apporta un qui avoit la meilleure mine du monde. La Reine dit qu'il lui faisoit mal au cœur et qu'il ne valoit rien. Nous en goûtâmes toutes, il étoit fort bon et elle n'en voulut pourtant pas. On en porta un vieux du matin. Ce bouillon étoit noir, sentoit le rance et, par sa qualité, n'étoit guère propre un jour de médecine ; il étoit fait avec du poivre long et toutes sortes d'épiceries, des choux, des navets. En Espagne, les mets durent quelquefois huit jours. »

Le Dauphin étoit gros mangeur comme le roi ; « au souper du Roi, il se creva de poisson », dit Saint-Simon.

Le duc de Bourgogne ne dédaignait pas la bonne chère ni le vin ; dans une de ses lettres, Fénelon lui écrit : « On dit que pendant que vous êtes dévot jusqu'à la sévérité la plus scrupuleuse dans les minuties, vous ne laissez pas de boire quelquefois avec un excès qui se fait remarquer. » Gros mangeur aussi son frère, le duc de Berry ; on parla d'indigestion lors de sa dernière maladie.

La Palatine nous relate qu'on avait appris par politesse au duc de Bourgogne et à ses frères de se servir de la fourchette en mangeant, mais quand ils furent admis au souper du roi, celui-ci n'en voulut rien savoir et la leur défendit. « Quant à moi, ajoute la brave Liselotte, on ne l'a jamais défendu, car de tout temps, je me suis servie pour manger de mon couteau et de mes doigts... » Puis, parlant de la jeune duchesse de Bourgogne, elle s'écrie : « Mon Dieu, qu'on l'a donc mal élevée ; cette enfant fait pitié ; en plein dîner, elle se met à chanter, elle danse sur sa chaise, fait semblant de saluer le monde, fait les grimaces les plus affreuses, déchire de ses mains les perdrix et les poulets dans les plats, fourre ses doigts dans les sauces, bref, il est impossible d'être

plus mal élevé. Et ceux qui sont derrière elle s'écrient : Ah ! qu'elle a donc de grâce, qu'elle est jolie ! Elle traite son beau-père d'une façon irrespectueuse et le tutoie ; lui, s'imagine alors qu'il est en faveur et en est tout joyeux. »

La duchesse de Bourgogne avait le talent de préparer, avec du sucre et du vinaigre, une sauce qu'on disait incomparable avec le bœuf bouilli.

Mme de Montespan se flattait aussi de talents culinaires ; rendant visite un jour, au Carmel, à sœur Louise de la Miséricorde qui, dans le monde, avait été Mlle de La Vallière, se sentant en appétit, il lui prit fantaisie de préparer un plat de sa façon ; elle donna quatre pistoles pour acheter tout ce qui était nécessaire, se mit à l'œuvre et en mangea d'une façon à ébahir les religieuses.

*Dans les couvents.* Les religieux, même dans les ordres les plus austères, manquaient parfois aux règles de la sobriété, voire même à celles de l'Eglise. Des réformateurs, comme l'abbé de Rancé, risquèrent leur vie en voulant rétablir la stricte discipline ; les Bénédictins se livrèrent à des discussions byzantines sur « l'hémine », que saint Benoît leur avait donnée comme mesure de vin. Les Jansénistes eux-mêmes se laissèrent aller au péché de gourmandise, si tant est que la gourmandise soit un péché, ce qui n'est pas établi ; Arnauld d'Andilly, auteur d'un traité sur *l'Art de bien cultiver les arbres fruitiers*, continua ses travaux d'horticulture après s'être retiré à Port-Royal.

Dans une lettre du 26 avril 1658, Guy Patin écrit : « Vous saurez pour nouvelles que depuis 9 ou 10 jours, les exempts s'étant transportés au couvent des Carmes, à deux heures après minuit, à la requête du supérieur, ils en enlevèrent douze, qu'ils emmenèrent en carrosse au Fort-l'Evêque. C'étoient des compagnons qui se moc-

quoient de leur règle et de leur supérieur, qui faisoient grande chère là-dedans, en dépit du Carême. On a trouvé dans une de leurs chambres 22 bonnes perdrix, des pâtés, des jambons et force bouteilles de vin. Voilà comment ces maîtres moines jeûnent le Carême, tandis que les gens de bien mangent du ris et des pruneaux. »

Dans une lettre précédente, en 1652, le sarcastique épistolier parlait d'un festin offert par l'évêque de Senlis : « Le vieux évêque de Senlis, nommé Sauguin, a cédé son évêché à un sien neveu du même nom, qui a été sacré en l'église des Jésuites en présence de vingt-cinq évêques. Le dîner fut fait dans la même maison. Ils étoient vingt-six à table et furent traités à la Religieuse, chacun à part ; ils eurent chacun quinze plats, si bien qu'en ce dîner, il y eut près de deux mille plats. N'admirez-vous point cette frugalité apostolique, ou plutôt ne détestez-vous pas ce luxe Episcopal, tandis que tant de pauvres gens meurent de faim ? »

GOURMANDS, EPICURIENS ET MORALISTES. — Comme il a été dit, deux tendances se manifestent : d'une part ceux qui se qualifiaient eux-mêmes de goinfres, dont Saint-Amant, d'Harcourt, Faret, Boisrobert, les frères Habert de Montmort, Vion Dalibray, Chapelle, Colletet et quelques autres étoient les chefs de file, ainsi que leur ennemi, Montmaur le Grec où le Parasite, contre lequel ils entamèrent une lutte d'épigrammes ; d'autre part ceux qui tenaient moins à la profusion de victuailles qu'à leur préparation délicate, allant des gourmands raffinés aux « pédants de bonne chère. »

La Bruyère a tracé les portraits, à peine forcés, de ces deux types. Bornons-nous à quelques citations : Louis de Béchameil, parvenu enrichi par les fournitures faites pendant la Fronde, acheta une charge de maître d'hôtel du roi, dont il gagna la faveur tout en devenant l'objet

des railleries des courtisans. Une sauce a immortalisé son nom. Le conseiller de Bernay, M. de Broussin, les marquis de Rochechouart et de Villandry, le comte d'Olonne, le commandeur de Souvré, le chevalier de Boisdaphin, Saint-Evremond, Bussy-Rabutin furent à l'origine de l'*Ordre des Coteaux*, société bachique dont l'histoire est fort obscure. Mme de Sablé était « la plus friande qui soit au monde », dit Tallemant des Réaux ; Mmes de Lafayette et de Sévigné peuvent être rangées dans la même catégorie, ainsi que Ninon de Lenclos et, sans vouloir dresser une liste complète des épicuriens, il faudrait encore citer l'abbé de Bernay qu'on appelait « le cuisinier de satin » et Mgr. d'Estampes de Valençay, archevêque de Reims. Il n'est pas jusqu'au grand Condé qui ne se mêlât, au moins une fois, de faire la cuisine.

Quant aux bons bourgeois, ils devaient partager l'opinion du bonhomme Chrysale, dans les *Femmes Savantes* :

*Qu'importe qu'elle manque aux lois de Vaugelas,  
 Pourvu qu'à la cuisine elle ne manque pas ?  
 J'aime bien mieux, pour moi, qu'en épluchant ses herbes,  
 Elle accommode mal les noms avec les verbes  
 Et qu'elle redise cent fois un bas et méchant mot,  
 Que de brûler ma viande ou de saler trop mon pot.  
 Je vis de bonne soupe et non de beau langage,  
 Et Malherbe et Balzac, si savants en beaux mots,  
 En cuisine, peut-être auraient été des sots.*

Dans son *Introduction à la vie dévote*, saint François de Sales s'élève contre ceux « qui font un dieu de leur ventre » et va jusqu'à conseiller de ne faire aucun choix dans sa nourriture, ce qui est la négation même du goût.

JEÛNES ET ABSTINENCES. —. Pendant le carême une stricte surveillance policière s'exerçait pour que la viande ne fût délivrée qu'aux malades nantis d'une auto-

risation régulière de leur médecin et de leur curé. Pour rendre cette surveillance plus efficace, seule la boucherie de l'Hôtel-Dieu restait ouverte, ce qui constituait une sérieuse source de revenus pour cet établissement. La boucherie était affermée, au début, à 300 livres, et l'adjudicataire devait, en outre, fournir une certaine quantité de viande et de volaille pour les malades. L'Église devenant plus tolérante pour les dispenses, le nombre des animaux abattus pendant le carême augmenta continuellement ; de 6 bœufs et 20 veaux en 1629, il passa en 1665 à 200 bœufs et environ 2.000 veaux et moutons.

*Famines et disettes.* Elles furent nombreuses pendant le règne glorieux, mais si dispendieux du Roi-Soleil, causées par les guerres étrangères, les guerres civiles ou les guerres de religion, ainsi que par les mauvaises récoltes consécutives aux hivers rigoureux, notamment en 1686 et en 1709 ; la première nous valut la véhémence oratoire de La Bruyère, la seconde donna lieu à des émeutes, avant-coureurs de celles de la Révolution.

A Paris, les troubles de la Ligue et, plus tard, ceux de la Fronde contraignirent les bourgeois à de sérieuses restrictions, malgré l'insouciance de Maucroix, qui écrivait à son ami Tallemant des Réaux :

*Pourvu que de bon vin ta cave soit fournie,  
Que de blé largement ta maison soit garnie,  
Et qu'au fond de ton pot se logent les soucis,  
Aille comme pourra le siège de Paris.*

La situation fut plus cruelle lors du siège de La Rochelle. Dans le *Mémoire très particulier de la despense qui a esté faite dans la Ville de La Rochelle, avec le prix et qualitez des viandes qui ont esté excessivement vendues en ladite ville. Depuis le commencement du mois d'octobre jusqu'à la Réduction* (à Paris, chez Charles Hulpveau, sur le Pont Saint-Michel, à l'Ancre Double, et en

sa boutique en la grande salle du Palais, 1628), on voit qu'on payait un œuf 8 livres ; une poule, 23 livres ; la tête d'un chien, 10 sols, la pinte de vin, 3 livres.

Après avoir mangé chiens, chats, rats, etc... les habitants arrivèrent à consommer n'importe quoi : de la colle de Flandre fricassée dans un peu de suif, des herbes ramassées dans les marais ou sur le bord de la mer, des peaux et des cuirs, coupés en menus morceaux, bien trempés, bouillis, puis sautés à la poêle avec du suif, mélangés à la cassonade ou convertis en gelée.

La goutte et la gravelle avaient pour lors tout à fait disparu de la ville, mais il y régnait le *srobs* (scorbut) que les médecins traitaient par du vin blanc aussi fort que possible, dans lequel on faisait infuser de l'herbe de moutarde pilée.

Contre les famines, les mesures furent celles de tous les gouvernements imprévoyants : Poursuites spectaculaires contre les accapareurs, taxation du pain, inscriptions chez les boulangers et rationnement, réduction du taux de blutage, interdiction des pains de luxe et des pâtisseries, réquisitions, achat de blé en province (à défaut de l'étranger) et cession aux boulangers au-dessous du cours, toutes mesures qui permirent, mal plutôt que bien, d'arriver à la « soudure », terme qui n'était pas encore en usage !

En 1686, il n'y eut que du pain noir sur la table de Louis XIV.

DIÉTÉTIQUE. — Joseph du Chesne recommande de manger les fruits au début du repas, conseille les viandes ni trop jeunes ni trop âgées, préfère celle des animaux sauvages à celle des animaux domestiques ; le mouton a des qualités revigorantes ; le sucre lui paraît nuisible, comme la funeste habitude de boire glacé. Jean Antoine Huguetan est aussi partisan des fruits au début du re-



pas, il recommande de bien soigner les dents et de mâcher avec soin ; le poisson, surtout le hareng frais lui semble la meilleure nourriture pour les flegmatiques et le chapon pour les malades ; il est hostile au gibier. Pierre de Lune donne des formules de « restaurants ».

En 1700, Barthélémy Linand publia un traité sur *L'abstinence de la viande rendue aisée*, où il recommande de nombreux plats végétaux, assaisonnés de peu de beurre. Philippe Hecquet (1661-1735) publia en 1710 un *Traité des Dispenses de Carême* qui fait de ce janséniste un des premiers apôtres du végétarisme. Dans le même esprit, le *Régime de Vie*, de Cornaro, fut traduit en français vers 1624, ainsi que le *Traité de médecine statique* de Sanctorius où cet auteur conseille la pesée rigoureuse des aliments.

A signaler encore un petit opuscule qui parut en 1682, chez Etienne Michallet, rue Saint-Jacques, proche la fontaine Saint-Séverin, à l'Image de Saint-Paul, sous le titre un peu long de : *La Manière d'amollir les os et de faire cuire toutes sortes de viandes en fort peu de temps et à peu de frais. Avec la description de la machine dont il faut se servir pour cet effet ; ses propriétés et ses usages. Confirmé par plusieurs expériences. Nouvellement inventé par M. Papin, docteur en médecine*. Une première édition, en anglais, avait paru à Londres l'année précédente et une seconde, plus complète, sortit à Amsterdam en 1698. Considérée au début comme une simple curiosité, cette invention est à l'origine de toutes les machines à vapeur. Quant au « digesteur », il fut employé uniquement pour préparer des soupes économiques, et ce n'est qu'à notre époque que la vieille marmite de Papin a retrouvé des usages culinaires.

Les remèdes qu'on peut, à la rigueur, qualifier d'opothérapiques étaient les mêmes qu'au siècle précédent.

Pour sa goutte, on fit à Mazarin de larges cataplasmes de fiente de cheval ; à Richelieu on en avait fait boire, délayée dans du vin blanc. Mme de Lafayette ranimait ses forces en buvant chaque jour un bouillon de vipères et Mme de Sévigné, à laquelle on avait prescrit de l'urine en pilules, adopta le même remède. Elle écrivait à son fils : « M. de Boissy va me faire venir dix douzaines de vipères du Poitou. Prenez-en deux tous les matins, coupez-leur la tête, faites-les écorcher et farcissez-en le corps d'un poulet. C'est aux vipères que je dois la pleine santé dont je jouis. »

Un des médecins les plus originaux de cette époque, Charles de l'Orme, prescrivait des remèdes de cette nature. Pour le mal de dents et la fluxion, il fallait appliquer tout chaud un onguent préparé avec de la fiente d'oie fricassée dans de la graisse de porc mâle ; « au bout de quelques instants toute douleur a disparu et la fluxion se réduit en moins d'une heure ». Contre la dysenterie, poussée jusqu'au flux de sang, il faisait asseoir le malade sur un escabeau percé sous lequel on faisait brûler quelques vieilles savates ; au bout de trois ou quatre heures, le patient était sauvé. Pour combattre l'embaras gastrique, il fallait prendre un bouillon d'une vieille poule, jetée vivante dans le pot, sans être plumée.

S'il y avait menace d'apoplexie, il fallait vivement se coiffer d'un pigeon, coupé en deux tout vivant.

On a souvent représenté l'accoutrement qu'il revêtait en temps d'épidémie : habit de maroquin, visage couvert d'un masque agrémenté d'un nez d'un demi-pied « afin de détourner la malignité de l'air », et il avait soin de ne pas sortir sans avoir en bouche quatre ou cinq gousses d'ail, de l'encens dans les oreilles et une tige de rue dans chaque narine.

Très frileux, il passait ses journées, enfermé dans une

chaise à porteurs, capitonnée de plusieurs pièces de laine et chauffée par des réchauds de charbon « avec des morceaux de fer pour en empêcher les vapeurs ».

Son remède de prédilection était un « bouillon rouge », véritable panacée, qui guérit toutes les fièvres, de quelque nature qu'elles soient, la gravelle, la pierre, la pleurésie, la pituite, la mélancolie, la paralysie, les vapeurs, les vertiges précurseurs de l'apoplexie, les saignements du nez et l'insomnie. Cette sublime mixture se composait de bourrache, buglosse, chiendent, chicorée sauvage, oseille, feuilles de fraisiers, de pissenlit, d'aigremoine, le tout bouilli deux heures dans un pot en fer « parce que ce minéral est détersif ». On devait prendre cette tisane immédiatement avant de se mettre à table, mais, une fois le repas fini, il faut attendre au moins quatre heures avant d'en reprendre.

Enfin, pour compléter cette galerie — fort incomplète d'ailleurs — de médecins originaux, mentionnons encore, ne fût-ce qu'à titre de précurseurs des médecins amis des vins de France, un curieux personnage, dont Guy Patin parle à plusieurs reprises, Lazare Meyssonier, qui publia deux ouvrages dont les titres sont suffisamment explicites pour se passer de commentaires : *Œnologie ou discours du Vin et de ses excellentes propriétés, pour l'entretien de la santé et guérison des plus grandes maladies...* par Lazare Meyssonier, Masconnois, à Lyon, pour Louis Odin, 1636, et *Les merveilleux effects du vin ou la manière de guérir avec le vin seul ou mixtionné, facilement et sans grande despense les plus longues et enracinées maladies. Confirmé par de belles expériences...* Par L. Meyssonier, docteur en médecine de la Faculté de Montpellier, agrégé, demeurant à Lyon. A Lyon et se trouvent chez l'Authour, rue de la Grenette, vis-à-vis de l'Arche de Noë, 1639.

Bien que nous serons obligés de nous reporter parfois à la fin du règne de Louis XIV, c'est en 1715, à la mort du roi, que débute réellement le siècle, avec, sous la Régence, une période de détente, non sans quelques débauches, par réaction contre le rigorisme imposé par M<sup>me</sup> de Maintenon. Vers 1750, sous l'influence de J.-J. Rousseau, on « revient à la nature », on s'enthousiasme pour les choses de la terre, pour la culture, pour les mœurs pastorales, tant soit peu idéalisées. L'agriculture, qui avait subi une forte impulsion au siècle précédent, devint l'objet d'un véritable engouement de la part des grands propriétaires, tout comme des savants. Le moindre gentilhomme voulut avoir son jardin modèle.

Louis XV encouragea cette tendance, faisant venir des plants et des graines de l'étranger, établissant des jardins d'essai et des pépinières.

La vie pastorale devint à la mode : « Vers 1750, écrit Voltaire, dans son *Dictionnaire philosophique*, au chapitre Bled, la nation, rassasiée de vers, de tragédies, de comédies, d'histoires romanesques, de réflexions morales plus romanesques encore et de disputes théologiques sur la grâce et les convulsions, se mit à raisonner sur les blés.

On oublia même les vignes pour ne parler que de froment et de seigle. On écrivit des choses utiles sur l'agriculture ; tout le monde les lut, excepté les laboureurs. » Et, dans sa relation de voyage, Arthur Young dit : « C'est une mode nouvelle en France que de passer quelque temps à la campagne ; dans cette saison, Paris est comparativement désert. Quiconque a un château, s'y rend ; les autres visitent les plus favorisés. Cette révolution remarquable dans les habitudes françaises est certainement le meilleur emprunt fait à notre pays, et son

introduction avait été préparée par les enchantements des écrits de Rousseau. »

Il se forma un peu partout des sociétés d'agriculture ; la première en date est celle de Bretagne, fondée en 1757 ; celle de Paris fut instituée par un arrêté du Conseil du 1<sup>er</sup> février 1761, et compta parmi ses membres Malesherbes, le duc de La Rochefoucauld-Liancourt, Lavoisier, Parmentier, Daubenton. Le mouvement s'étendit à toute la France, surtout après la publication du *Cours d'Agriculture* de l'abbé Rozier ; Duhamel de Monceau publia plus de 60 mémoires sur la culture, sur l'économie sociale, etc.

En Beauce, Sarcey de Suttières donne les leçons pratiques de labourage, invente des instruments perfectionnés ; le gouvernement fait distribuer à ses frais des ouvrages d'agriculture, surtout celui du marquis de Torbilly. On assèche des marais, on défriche des landes, on forme des prairies artificielles, on améliore les terres, on commence à cultiver la betterave.

A peine débarqué dans une île, La Galissonnière faisait semer des graines et planter des arbres fruitiers ; à son départ, il rapportait en France des semences et des plants exotiques.

P. Poivre, surmontant des difficultés de tout genre, dotait les colonies d'arbres à épices, et Parmentier, poursuivant ses études sur les plantes utilisables en temps de famine, se fit l'apologiste de la pomme de terre.

ALIMENTATION VÉGÉTALE. La culture maraîchère fit de grands progrès : « M. de Buffon me disait en 1782, raconte M<sup>me</sup> de Genlis, que depuis quarante ans on avait presque doublé le nombre de nos légumes et de nos fruits. » Il entendait par là que les variétés s'étaient multipliées et améliorées. M. de Buffon ajoutait, parlant des

fleurs que Gaston d'Orléans avait fait dessiner et colorier sous Louis XIII et dont la collection se trouve toujours au Muséum, que la plupart d'entre elles « étaient telles qu'un jardinier de village n'oserait les cultiver ».

*Légumes.* Il serait d'un médiocre intérêt d'énumérer toutes les variétés cultivées de choux, de laitues, de chicorée, de pourpier, d'asperges, d'artichauts, d'oignons, etc. A Paris, on estime surtout les navets de Fréneuse et de Belleville, les petits pois de Clamart ; on en recevait du Midi, en primeurs. Le *Gazetin du Comestible*, rarissime journal, dont le seul exemplaire connu est conservé à la Bibliothèque de l'Arsenal, annonce dans son numéro d'avril 1767 : « On écrit d'Hyères qu'il y a fait un froid très violent, surtout pendant le mois de janvier, et que les petits pois ont beaucoup souffert, de sorte qu'il n'en paraîtra que dans le courant de ce mois, et peut-être plus tard ; leur prix ordinaire est de 30 à 50 sols la livre, avec les cosses. Les petits pois de Provence paroîtront à la fin de ce mois ; ils se vendent, avec leurs cosses, de un jusqu'à huit sols la livre sur le lieu, mais on n'en mange pas longtemps dans ce pays, à cause que les chaleurs leur donnent un goût de légume. »

La *pomme de terre*, d'usage courant en Angleterre, dans les Flandres, en Allemagne et en Suisse, fut longue à s'acclimater en France, à cause des préjugés qui la déclaraient malsaine ; il fallut les efforts persévérants, les astuces de Parmentier, avec l'appui de Louis XVI, pour la faire accepter, et ce ne fut que sous la Révolution qu'elle devint populaire.

En 1749, l'*Ecole des potages* en parle encore avec dédain : « Voilà le plus mauvais de tous les légumes dans l'opinion générale. Cependant, le peuple, qui est la partie la plus nombreuse de l'humanité, s'en nourrit. » Et

Le Grand d'Aussy n'est pas plus élogieux : « Avec le temps, la pomme de terre a pris faveur dans la capitale, et mieux, chose incroyable, elle y a fait mode. On l'a vue paroître même sur les bonnes tables. Mais ce moment de faveur peu méritée a passé promptement. Le goût pâteux, l'insipidité naturelle, la qualité malsaine de cet aliment, qui, ainsi que tous les farineux non fermentés, est flatueux et indigeste, l'ont fait rejeter des maisons délicates et renvoyer au peuple, dont le palais plus grossier et l'estomac plus vigoureux se satisfont de tout ce qui est capable d'apaiser sa faim. »

Pendant longtemps, le grand souci de Parmentier et de ses émules fut de transformer la pomme de terre en pain. Parmentier arriva même, non sans peine, à fabriquer un pain fait exclusivement de pommes de terre, « d'un goût assez satisfaisant quoiqu'un peu herbacé ». Il avait bien fait observer que, cuite à l'eau ou sous la cendre, « la pomme de terre était un pain tout fait », mais il constata que le peuple tenait avant tout à la forme de son aliment traditionnel.

Une autre solanée, l'*aubergine*, d'origine hindoue, cultivée depuis le xv<sup>e</sup> siècle en Italie, fut utilisée dans le Midi de la France ; il est donc peu vraisemblable qu'elle fut ramenée du Pérou, comme le disait un récent article de journal. A Paris, ce légume fut peu apprécié.

Marie Leczinska avait mis à la mode les petites lentilles rouges, jusqu'alors dédaignées, et qui prirent le nom de « lentilles à la Reine ».

En 1782, le lieutenant de police Lenoir organisa une inspection des champignons vendus à la Halle et sur les marchés.

*Fruits.* Leur culture s'améliora aussi grandement, encouragée par Louis XV qui faisait venir des graines

d'Angleterre et de Hollande, en établissant des pépinières dont les plants étaient distribués gratuitement. On doit à M<sup>me</sup> de Pompadour les plantations du Petit Trianon, où le jardinier Claude Richard et Bernard de Jussieu acclimatèrent la fraise des jardins à gros fruits et firent des études sur la nielle et la carie des blés.

Les habitants de Montreuil, à l'instar de Girardot à Bagnolet, se livrèrent à la culture des *pêches* ; en perfectionnant la taille de leurs espaliers, ils arrivèrent, dit Sébastien Mercier, à produire des fruits dont la grosseur, la saveur, le velouté n'ont rien d'égal dans les climats les plus fortunés. Il y avait, en 1750, dit l'abbé Roger Schabol, curé de la localité, 600 familles qui s'occupaient du gouvernement des pêches, cultivant aussi des fraises et des légumes de primeur, dans l'intervalle des rangées. Disons en passant qu'en 1814 cet inextricable entrecroisement d'espaliers et de contre-espaliers donna beaucoup de tablature aux Cosaques, qui le prirent pour un ouvrage de fortification. La culture des pêches s'étendit ensuite à Fontainebleau et à Thomery.

Dans son *Traité des arbres fruitiers*, Duhamel de Monceau compte six espèces de *griottes* et 25 de *cerises*, 13 espèces d'*abricots* ; parmi les *prunes*, la Reine-Claude prend le premier rang, tout comme la Calville parmi les *pommes* et, entre les *poires*, la Beurré gris, que La Quintinie mettait au 25<sup>e</sup> rang, est considérée comme une des meilleures. Les *framboises*, mélangées parfois sur les tables aux groseilles et aux fraises, sont encore peu considérées, sauf en confitures ; les *groseilles* ne présentent pas de nouvelles variétés ; le *cassis*, cultivé depuis la fin du siècle précédent, servait surtout à la confection de liqueurs.

La *fraise* fut le fruit auquel on s'intéressa le plus au XVIII<sup>e</sup> siècle. Louis XV, comme son bisaïeul, en était grand



amateur et s'en faisait servir toute l'année. En 1760, Duchesne, dans son *Histoire naturelle du fraisier*, en cite 10 espèces. Parmi les plus estimées étaient la fraise de Versailles, connue depuis 1761, la fraise des Alpes, cultivée en Angleterre depuis 1762 et qui passa par la Hollande d'où elle vint à Trianon, la fraise de Montreuil ou f. Fressant, du nom de l'horticulteur qui s'était spécialisé dans sa production, la fraise-buisson ou f. Lamuy, du nom de son inventeur qui la cultiva près de Laval, la fraise du Canada ou de Virginie, d'une belle couleur écarlate ; la fraise du Chili, ou plutôt de Chiloë, fut introduite en 1713, en Bretagne, où elle prospéra ; la fraise-ananas, particulièrement grosse, originaire de la Louisiane, fut plantée aux environs de Paris, vers 1767, apportée d'Aix-la-Chapelle ; en 1780 un sieur Mallet présenta encore une nouvelle variété, la fraise d'Ecosse.

L'abbé Nollet greffa des *marrons* dans les pépinières du roi, en 1762.

Les *oranges* de Provence commençaient à concurrencer celles du Portugal : le bureau du *Gazetin du comestible* offrait des oranges d'Ollioules, à 45 livres le mille, sur le lieu. Celles de Malte faisaient toujours prime.

Jusqu'alors les serres ne servaient qu'à conserver les orangers pendant l'hiver ; ce fut en Allemagne qu'on eut d'abord l'idée de les chauffer avec des poêles, pour la culture de certains fruits exotiques. L'*ananas* bénéficia d'abord de ce procédé ; les premiers, mûris en serre, furent présentés à Louis XV en 1733, et la culture s'en étendit au point qu'on en vendit sur les marchés publics.

*Transport et conservation des fruits.* On perfectionna les paniers plats, dits *cueilloirs* ; les pêches de Montreuil se transportaient sur de petits plateaux en osier, dits *semelles*, de six fruits, garnis de feuilles de vigne, tant pour les garantir des froissements que pour relever leur

belle couleur. Une fois dressées, ces semelles étaient placées sur un autre plateau d'osier, plus grand, dit *noquet*, contenant 16 semelles, soit 96 pêches ; le noquet ainsi muni d'une anse et le tout était assujéti par une serviette dont les quatre coins étaient fixés à l'anse par des épingles. Suspendu aux épaules par des sangles, le noquet devenait l'éventaire sur lequel les regrattières vendaient ces fruits dans les rues.

Pour la conservation des fruits, le P. Berthier, oratorien, eut la première idée d'un *cold storage*. Les fruits, entourés de mousse, étaient placés dans des pots de grès, dits « pots à beurre », entourés de glace. Il réussit assez bien pour les melons, mais fut moins heureux avec les cerises et les groseilles.

Parmi les fruits secs, les prunes de Brignoles tenaient le premier rang.

BLÉ, FARINE, PAIN. Les blés les plus estimés étaient ceux de Provence, venaient ensuite, dans l'ordre, ceux du Quercy, du Dauphiné, de la Brie, de la Beauce, et finalement ceux du Soissonnais.

Au début du siècle un abbé de Vallement préconisa une eau merveilleuse, de sa composition, qui aurait eu la vertu d'augmenter le rendement des semailles ; les agriculteurs sérieux eurent beaucoup de peine à faire comprendre au peuple, toujours épris de miracles, l'insanité de cette « découverte » charlatanesque. Tillet, de l'Académie des Sciences, étudia la carie des blés et put, à l'aide du microscope, démontrer à Louis XV que cette maladie était due à un champignon que l'on pouvait détruire au moyen d'une forte lessive de cendres de bois neuf et de chaux ; son mémoire fut envoyé à tous les intendants de province.

Pour séparer les grains des épis, on usait toujours du fléau ou on les faisait fouler par des chevaux ; un commissaire des haras, Meffreïn, s'éleva contre ce dernier procédé qui brisait la paille, salissait le grain et ferait avorter les juments poulinières ; il inventa une machine qui devait faire le travail de six hommes ; en 1737, l'Académie des Sciences admit ses conclusions, mais estima que sa machine avait encore besoin de perfectionnements ; Meffreïn avait d'ailleurs été précédé par un nommé Duguet, qui présenta, en 1722, une mécanique faisant mouvoir plusieurs fléaux à la fois au moyen d'une manivelle ; en 1767, Lorient présenta à l'Académie une machine à sept fléaux et, l'année suivante, M. de Malassigny en présenta une autre, conçue d'après les moulins à foulon, mais dont les pilons avaient l'inconvénient d'écraser le grain. En Angleterre, on utilisa aussi diverses machines à battre, dont certaines mues par des moulins à vent.

Pour la conservation du blé on se servait toujours de fosses souterraines ou, comme dans le Quercy, d'anciennes carrières à sable. Le blé y perdait une grande partie de ses qualités. En 1707 on découvrit, à Metz, dans un magasin creusé dans le rocher, du blé qui y avait été placé en 1528 ; il était assez bien conservé, mais fut incapable de germer, une fois mis en terre ; on en fit du pain que le docteur Malouin trouva excellent, mais que Louis XV, à qui on le fit goûter, déclara insipide et de mauvaise consistance.

On soumit le blé à la chaleur, tant pour en diminuer l'humidité que pour détruire les parasites ; en 1750, M. d'Argenson, ministre de la guerre, fit construire, à Lille, une étuve par un sieur Maréchal, chevalier de Saint-Louis ; Duhamel de Monceau perfectionna ce procédé en 1755 et eut une polémique de priorité avec Ma-

réchal. On étuva aussi les farines envoyées aux colonies. En 1779, l'abbé Poncelet passait les grains à la lessive avant de les mettre à l'étuve, et les conservait dans des récipients cloisonnés, fermés de planches, couverts de papier et de sable.

*Mouture.* En 1767, un machiniste nommé Bourier présenta un mémoire à l'Académie des Sciences, proposant de rendre horizontales les ailes des moulins à vent, pour éviter de tourner tout le moulin en cas de changement de vent. Un savant mathématicien, Parent, fit de longues recherches sur la meilleure inclinaison à donner aux meules et, après des calculs minutieux, arriva à la conclusion que l'inclinaison la meilleure était celle qu'avait fait adopter la tradition. Un charpentier de Dunkerque, Perse, inventa un moulin mû par les marées. En nombre d'endroits, on conserva les moulins à bras ou à pédales, qui fonctionnèrent jusqu'en 1781 à l'hôpital général (Bicêtre). A plusieurs reprises on tenta de substituer aux meules des cylindres broyeurs ; faute de matériaux suffisamment résistants, les essais ne donnèrent pas de résultats avantageux, comme ceux qu'on obtint, au siècle suivant, avec les cylindres en fonte dure.

On améliora le rendement en farine blanche en faisant passer les grains sous plusieurs meules, de plus en plus rapprochées, procédé déjà connu, mais qui fut surtout exploité à Senlis et dans les environs ; déjà au siècle précédent, les boulangers de Paris avaient fait remoudre les sons et entrer comme « issues » la farine récupérée, sans payer de droits, pratique qui fut interdite ; les meuniers Pigeant, Buquet et quelques autres de Senlis reprirent ce procédé sous le nom de « mouture économique » et s'enrichirent. Alors que la mouture en un seul temps donnait 33 % de farine fleur, 34 % de farine à moitié bise, 22 % de farine entièrement bise, 8 % de

son et 3 % de déchets, la mouture économique donnait, pour la même proportion de son et de déchets, 66 % de farine fleur et 13 % de farine bise. La « mouture lyonnaise », dite aussi « mouture des pauvres », laissait davantage de son dans la farine, de façon à transformer le blé en pain, poids pour poids.

Il existait à Paris depuis 1729 une association secrète qui, avec l'appui occulte du gouvernement, s'était arrogé en quelque sorte le monopole d'achat des grains et de la vente de la farine ; une fois connue, cette association reçut le nom de « pacte de famine » ; Simon-Pierre Mallisset, boulanger failli après avoir été meunier malheureux, en devint directeur en 1765, ce qui lui valut le surnom d'« usurier de grains » ; il fit adopter la nouvelle mouture, qui donnait un pain plus blanc et augmentait les bénéfices, partagés entre les associés, après prélèvements en faveur de la Cour, des ministres et des fermiers généraux.

Des cribles cylindriques furent substitués au bluteau primitif.

Au xvi<sup>e</sup> siècle, on estimait à 4 setiers de 240 livres par an la quantité de blé nécessaire pour la nourriture d'un homme, un setier fournissant 144 livres de pain ; en 1681, l'abbé Fleury, tablant sur une ration quotidienne de 2 livres, 6 onces de pain, quantité qui n'est guère admissible que pour ceux qui n'avaient pas d'autre nourriture, calcula que 3 setiers par an y suffisaient ; Vauban, dans sa *Dîme royale*, arrive au même chiffre. Vingt ou trente ans après, on réduisit cette estimation à 2 setiers et demi, donnant 446 livres de pain, et, en 1767, Malouin, dans son *Art du Boulanger*, établit que cette quantité pouvait encore être réduite puisqu'avec les nouveaux procédés, 2 setiers et demi de blé pouvaient fournir 480 livres de pain.

En 1779, Le Grand d'Aussy fit moudre à Corbeil, par le meunier Le Leu, 2 setiers et demi de froment de première qualité, pesant ensemble 600 livres ; il obtint 466 livres de farine, qui donnèrent 558 livres de pain.

La ration du soldat était d'une livre et demie en 1709 ; le Régent l'augmenta d'un quarteron qui fut retranché en 1731 par le cardinal Fleury, rétabli en 1758 par le maréchal de Belle-Isle, puis encore une fois supprimé par la suite. Ce pain fut longtemps fait de farine presque complète ; il fallut de longs efforts à Parmentier, de 1794 à 1798, pour obtenir une extraction de 10 % de son.

*Boulangers.* Alors qu'ils étaient sous la dépendance du Grand Pannetier de France, les nouveaux maîtres devaient, dans la troisième année de leur réception, remettre à ce haut dignitaire, le dimanche de Quasimodo, un pot neuf, rempli de pois sucrés (dragées), et un romarin aux branches duquel étaient suspendus des fruits, des oranges, des sucreries ; offrande qui fut ensuite remplacée par celle d'un louis d'or. Le privilège du Grand Pannetier fut supprimé en 1711, et l'inspection des boulangers passa au prévôt de Paris et au lieutenant de police ; le 24 septembre 1757, un arrêt du Parlement réunir en une seule communauté les boulangers de Paris et ceux des Faubourgs Saint-Germain, Saint-Michel, Saint-Jacques et Saint-Marcel, mais non ceux du faubourg Saint-Antoine.

Il leur était interdit « d'étaler le pain » les dimanches, mais ils pouvaient en vendre dans leur boutique, la porte seule restant entr'ouverte.

Le pain mollet, levé à la levure de bière, continuait à être en faveur ; sa fabrication n'était interdite qu'en cas de disette.

Les boulangers avaient l'habitude de cuire des gâteaux à la fève pour le jour des Rois et d'en offrir à leurs pratiques ; les pâtisseries protestèrent contre cet empiètement sur leur privilège et obtinrent deux décrets, en 1713 et en 1718, interdisant aux boulangers de faire ni donner à l'avenir aucune pâtisserie, d'employer du beurre ou des œufs dans leur pâte, et même de dorer leur pain à l'œuf. Interdiction qui ne fut certainement pas observée, car, lors de la disette de 1740, le Parlement « fit deffense à tous pâtisseries *et boulangers*, de fabriquer ou vendre, à l'occasion de la fête des Rois, aucuns gâteaux, de quelque nature qu'ils soient ».

Lors des disettes, notamment en 1709, 1740, 1750, 1759, 1767, pour ne parler que de l'ancien régime, on interdisait non seulement la fabrication de pâtisseries et de pains de luxe, mais on s'ingéniait à faire entrer dans la pâte du pain toutes les substances possibles, car on avait beau distribuer du riz et des « soupes économiques », le peuple voulait du pain. A défaut de maïs et de soja, comme de nos jours, on ajouta de la farine de fèves et de haricots, voire d'orge, de seigle, d'avoine, de sarrasin, des racines de chiendent, d'arum, de chou-navet, d'asphodèle, etc.

M<sup>me</sup> de Maintenon signale, dans une de ses lettres, que la princesse d'Harcourt soulageait ses pauvres avec un pain d'avoine ; « on prétend qu'en la faisant moudre d'une certaine façon, différente de celle du blé, on en fait un fort bon pain ».

Lorsque la pomme de terre devint en vogue, innombrables furent les communications à l'Académie des Sciences, pour l'utilisation de cette solanée en boulangerie ; il s'agissait toujours d'addition à la pâte de pulpe de pommes de terre, crue ou cuite, ou de fécule. Parmentier réussit, avons-nous vu, à fabriquer un pain, ex-

clusivement avec le tubercule auquel on a attaché son nom ; il en fit même des biscuits qui furent présentés à Louis XVI.

Vers la fin du siècle, le lieutenant de police créa une école de boulangerie, rue de la Grande-Truanderie, où l'on fabriqua du pain blanc pour l'armée et du pain bis pour les prisons. Parmentier et Cadet de Gassicourt y professèrent.

En 1760, M. Feignet, trésorier de France à Chalon, présenta à l'Académie un four portatif pour l'armée ; plusieurs inventeurs firent expérimenter, sans grand succès, divers modèles de pétrins mécaniques.

*Pain bénit.* Alors qu'autrefois il devait être pétri sans levain, il fut, de plus en plus, remplacé par une brioche ; chaque paroissien, le roi comme le moindre de ses sujets, était tenu de « le rendre » à son tour.

*Pâtes et gruaux.* Sauf en Provence, les pâtes, dites d'Italie (celles de Naples et de Gênes étaient les plus réputées) ne devinrent pas populaires ; cependant le docteur Malouin, qui compléta son traité de boulangerie par un *Art du Vermicellier*, fit venir de Provence un spécialiste nommé Sap, qui eut bientôt des imitateurs à Paris et, depuis 1750, les vermicelliers formèrent une communauté distincte. Les gruaux de froment, d'orge, d'avoine ou de millet conservaient la faveur pour les potages.

Le *manioc*, employé aux colonies, était encore peu connu en France ; le Dr. Malouin se vantait d'avoir introduit l'usage du *sagou* qui, au début, se vendait chez les pharmaciens, comme médicament. Le *Gazetin du Comestible* (numéro d'avril), renferme la réclame suivante : « On trouve au Bureau (du Gazetin) du sagou à



raison de 3 livres la livre de 16 onces ; il est de la première qualité. C'est une espèce de farine qui provient d'un arbre qui est semblable au palmier ; il croît aux Moluques, etc. Les habitants en font du pain et des grains menus comme du millet que l'on transporte de tous côtés. Cette farine est très bonne pour les poitrinaires ou les personnes qui ont la poitrine qui exige des ménagements.

« On en fait aussi des crèmes excellentes avec du lait, des bouillons légers ou épais et enfin des bouillies. Deux gros de sagou mis au feu et crevés dans un bouillon suffisent pour faire une grande écuellée, et les petits grains de sagou deviennent très gros. »

Dans le numéro de mai : « On trouve chez plusieurs marchands du sagou à un prix inférieur à celui qui a été annoncé dans le dernier Gazetin. Mais on prétend qu'il n'est pas pur et qu'on y mêle des petits grains de riz. Ce mélange en affoiblit infiniment la qualité, au lieu que celui qui est envoyé au Comestible est de première qualité et on ne peut plus vrai. Le prix est de 3 livres, il coûte autant à Genève où la vertu de ce pectoral jouit d'une grande réputation. Il est encore en plus grande vogue en Angleterre. »

*Pâtisseries, gâteaux, desserts.* A la Cour, quand le poisson manquait un jour maigre, l'usage était, encore sous Louis XV, de simuler des poissons en pâte moulée, sur des carottes ou des panais taillés dans cette forme et frits à l'huile. Cet usage fut abandonné à partir de 1762.

Parmi les pâtisseries populaires il en était qui se trouvaient dans tout le royaume, comme les *beignets*, les *rissoles*, les *massepains*, les *gaufres*, les *ratons*, les *casse-museaux*, etc. ; d'autres qui étaient particulières à cer-



1. Marchande d'huîtres. 2. Marchand de pains « tout chauds » 3. Vinaigrier ambulant. 4. Marchande d'eau-de-vie et de fruits à l'eau-de-vie.

taines provinces comme les *gâteaux razis* d'Artois, les *flamiches aux poireaux* de Picardie, où les tartes à la crème étaient l'élément obligé des collations offertes lors des assemblées que pour cette raison on appelait des *tartarins* ; les *fouasses, fouaches, fuées, fougasses*, de Normandie, du Poitou, de l'Anjou, de la Touraine, du Rouergue, etc., les *croquets* de Reims, les *calissons* d'Aix, les *talmousses* de Saint-Denis, les *craquelins* de Gonesse, etc.

A un certain moment, la police défendit la vente des *oublies* le soir, plusieurs membres de la bande de Cartouche s'étant déguisés en oublieux pour commettre des assassinats. Des femmes en vendirent dans les guinguettes et elles prirent le nom de « plaisir des dames ». Les *échaudés* étaient une pâtisserie très ancienne, déjà mentionnés dans une charte de 1202 ; ils étaient faits d'une pâte très ferme, parfumée à l'anis, façonnés en forme de couronne et pochés à l'eau bouillante ; additionnés de cendres de sarment de vigne, puis, rafraîchis à l'eau froide, égouttés, séchés et finalement cuits au four, selon les régions, ils portaient des noms divers : *cornaux, craquelins, colifichets, gimblettes, gâteaux anisés*, etc...

Délaissés depuis les guerres de religion, les échaudés furent remis en vogue par le pâtissier Favart, rue de la Verrerie, père de l'auteur dramatique, qui les perfectionna en ajoutant à la pâte 2 grammes de carbonate de potasse et 3 grammes d'ammoniaque par livre de farine, ce qui les faisait gonfler, et en les faisant cuire dans des caisses. L'abbé de Voisenon leur consacra deux couplets chantés par M<sup>me</sup> Favart dans un opéra-comique de son mari.

Les *Nieules*, pâtisserie de même genre, avaient aussi disparu, et Favart les remit en honneur sous le nom de

*croquignieulles* auxquelles le galant abbé de Voisenon ne pouvait manquer de consacrer un quatrain :

*Nous avions des nieulleurs,  
Nous aimions leurs nieulles,  
N'ayant plus leurs faveurs,  
Mangeons des croquignieulles.*

Le roi Stanislas en était friand et ne manquait jamais d'en remplir ses poches quand il venait à Versailles visiter sa fille.

Le *kugelhopf*, comme la plupart des pâtisseries à la levure, était d'origine autrichienne ou galicienne ; les pâtisseries polonais du roi Stanislas l'introduisirent en Lorraine ; à Paris, ce fut Marie-Antoinette qui le mit à la mode, car, en bonne Viennoise, elle en raffolait le matin pour son café au lait. C'est du *kugelhopf*, qu'on fabriquait à Lemberg depuis 1609, que dérive le *baba*, dû à Stanislas Leczinski. Il avait l'habitude d'arroser son *kugelhopf* de rhum et de le flamber comme un pudding, puis il le fit tremper dans un sirop au rhum et servir avec une saucière de vin de Malaga sucré, additionné d'un dixième d'eau distillée de tanaïsie. On lui demanda de baptiser ce nouvel entremets ; après réflexion, il lui donna le nom du héros des *Mille et une nuits*, son livre favori. Un entremettier de la Cour de Lunéville, Sthorer, vint s'établir à Paris (où sa boutique existe toujours, rue Montorgueil) et y apporta cet *Ali-Baba* que sa clientèle amputa du premier vocable.

A partir de cette époque, vers le milieu du siècle, les *brioques*, faites jusqu'alors au levain de pâte, furent également faites à la levure ; celles de Gisors et de Gournay, grands centres de marché du beurre, étaient les plus réputées. Les *macarons* de Saint-Emilion, encore une pâtisserie favorite du bon Stanislas, datent de 1740 ; ceux

d'Amiens, additionnés de pâte d'abricots, sont dus à M. Brézin, en 1760 ; quant aux macarons de Nancy, fabriqués par les sœurs de la rue de la Hache, qui reçurent le nom de « Sœurs Macarons », leur fabrication débuta en 1792.

L'invention des *meringues* est attribuée à un pâtissier suisse, Casparini, établi à Meringhen (duché de Saxe-Cobourg). On les couchait à la cuiller avant l'invention de la poche à douille, et Marie-Antoinette s'amusa à en confectionner à Trianon.

On prétend que la pâte à choux, dite alors « pâte à chaud », fut introduite en France par un entremettier de la suite de Catherine de Médecis, nommé Pantarelli, dit Popelini, d'où serait venu le nom de « popelins » pour les gâteaux qu'il en tirait. A la vérité, ce nom existait déjà au Moyen Age pour une pâtisserie en forme de sein (popelin ayant le sens de tétin). En 1770, Tiroluy, chef d'office de la maison d'Orléans, eut l'idée d'en faire des beignets auxquels il donna le nom, plutôt gaulois, de *pets de nonne*, se souvenant sans doute de la dénomination de « pets de... (le nom rime avec nonnain) » donnée par La Varenne à un entremets dont la formule est assez vague. Ce nom amusa la Cour et est resté malgré la pruderie de certains qui les désignent sous le nom de « beignets soufflés ».

Le terme de *dragées* est dû, depuis 1750, à Pecquet, confiseur de la rue des Lombards, et remplaça celui de « pois sucrés ». Louis XV en était un grand amateur. Les *pralines* sont de l'invention de Clément Jaluzot, sommelier-maître-d'hôtel du duc de Praslin. Les pignons, considérés comme aphrodisiaques au siècle précédent, passèrent de mode. L'usage de garnir les gâteaux de fruits confits, d'écorces de citron, de dragées, ne persista plus que pour le pain d'épices.

La roulette à pâtisserie fut une invention de Noël, cuisinier de Frédéric II à Berlin, qui, pour découper des bandes de pâte, se servit tout d'abord d'un éperon réformé de son maître.

LAIT, BEURRE, FROMAGE. Il fut de mode, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, pour les femmes, d'aller à la campagne, boire du lait chaud dans les étables (où d'ailleurs on débitait aussi du vin pour les hommes). Vers 1780, il s'installa une vacherie suisse aux Champs-Élysées, qui ne dura pas longtemps, car les vaches perdirent rapidement leur lait..

Les dispenses pour l'usage du *beurre* pendant le carême devinrent de plus en plus faciles à obtenir ; en nombre d'endroits, il y avait des « troncs pour le beurre », dont le produit servait à l'entretien de l'église. Le *Gazetin du Comestible* annonce des beurres de Bretagne, d'Ozulé, d'Aubusson, d'Isigny, du beurre de Gournay, bien lavé, se conservant longtemps, des beurres salés de Bretagne et de Normandie, et recommande le « beurre fin de cellier, de Picardie, à 18 sols la livre, chez soi, il est plus estimé que celui de la Prévalais ».

Le même journal annonce aussi de la *crème* de Sotteville, en Normandie, à 44 sols le pot, chez soi. « Le pot forme un plat honnête. Elle est augmentée par le fait qu'elle se tasse maintenant (en mai) bien plus qu'en hiver et qu'il y en a davantage. »

On y trouve aussi des fromages à la crème de Viry, à 55 sols le pot chez soi : « Ils sont excellents. Il faut prévenir le mardi matin pour en avoir le vendredi et, en avertissant ce même jour, on en aura le mardi. On en fournit la Reine. »

Le *Gazetin* annonce encore des fromages d'Olivet, de Marolles : « On les fait de la forme qu'on demande et

avec les moules on peut exécuter les armes que l'on veut. » Les fromages de Gérardmer, de Remiremont, à 10 sols la livre, sur le lieu : « Ils sont anisés et dans des boîtes ; lorsqu'ils sont un peu gardés, c'est un très bon manger. » Les fromages de Lorraine, à 18 sols la livre chez soi, « sont généralement très estimés ». Les fromages de Calembert en Anjou : « Il y en a de différents prix. Ils sont excellents. » Les fromages de Monpila ou du Lyonnais, depuis 15 jusqu'à 30 sols la livre chez soi : « Il faut les attendre, mais le retard les rend d'une qualité parfaite et leur donne une couleur bleue qui indiquera le moment où il faut les manger. » Fromages de Harfleur, à 15 sols la livre chez soi. Les fromages de Barberey, près Troyes, très estimés, pèsent aux environs de deux livres et coûtent 10 sols la livre sur le lieu. Le fromage de Roquefort coûte 25 sols la livre chez soi ; « c'est dans ce mois (septembre) qu'on en fait des envois. Il est de la première qualité. » Fromage bleu d'Annonay, 24 sols la livre, au bureau, très bon ; fromage de Septmoncel en Franche-Comté, très estimé. Fromages de Neufchatel en Normandie, 6 livres 12 sols la douzaine, chez soi, « on sait qu'ils sont très bons ; voilà la saison de s'en procurer (novembre) ; et l'on y trouve encore des fromages de chèvre, de Valence, sans prix. Ils sont très estimés ». Des fromages de Blanzay à 15 sols la livre sur le lieu et des fromages de Capo Campo de Toscane, sans prix fixe, « c'est un fromage très délicat ».

Ajoutons à cette liste les fromages de Brie toujours en faveur à Paris et dont certains étaient vendus en pots, celui de Sassenage, à base de lait de vache et de brebis (ou de chèvre), concurrençant celui de Roquefort, les fromages « façon Gruyère », de Franche-Comté, ainsi que les « recuites » signalées par Grimod de la Réynière, genre de « cancoillotes ».

Les œufs restaient interdits pendant le carême ; jusqu'en 1787, il fut défendu d'en exposer et d'en vendre pendant ce temps ; mais l'on obtenait facilement des dispenses. Sous Louis XV on portait encore au roi, après la messe de Pâques, des pyramides d'œufs peints et dorés qu'il distribuait à ses courtisans, coutume qui fut abolie vers le milieu du siècle. On conservait les œufs en les plongeant dans de la graisse de mouton commençant à fondre ou en les enduisant de cire.

Jean-Jacques Rousseau avait, paraît-il, une grâce et une précision sans pareille pour retourner les omelettes. Le prince de Condé essaya d'en faire autant, mais du premier coup il jeta bravement son omelette dans le feu, à ce que dit Gourville.

HUILE. Celle d'olive, surtout celle d'Aix ou de Grasse, était la plus estimée. L'huile d'œillette était consommée depuis longtemps à Paris, lorsqu'on s'avisa, au commencement du XVIII<sup>e</sup> siècle, de la trouver narcotique ; le lieutenant de police demanda l'avis de la Faculté, dont les commissaires décidèrent, en 1717, que la graine de pavot n'avait rien de narcotique et que son huile n'était ni préjudiciable ni nuisible à la santé. La vente en fut autorisée, sous condition de la distinguer nettement de celle d'olive, avec interdiction de la mélanger à cette dernière sous peine de 3.000 livres d'amende. Il faut croire que cette fraude fut très fréquente, car en 1742 la vente d'huile d'œillette fut interdite (sauf pour la peinture, à condition d'être alors additionnée d'essence de térébenthine), interdiction qui fut maintenue jusqu'à la Révolution, malgré une nouvelle consultation de la Faculté en 1774, confirmant ses premières conclusions. L'abbé Nollet, qui fut un ardent propagandiste de l'huile d'œil-



lette, chercha aussi à rectifier les huiles de navette et de colza.

*Verjus et vinaigre.* Des nombreux pressoirs à verjus fonctionnant à Paris, il n'en subsista plus que quatre celui de Sainte-Opportune, jusqu'en 1774, et ceux de Sainte-Catherine, de Saint-Lazare et des Récollets jusqu'en 1789.

Les *vinaigres composés* étaient toujours en vogue, toujours à base de vin rouge, jusqu'en 1742 où un vinaigrier, Le Cointe, en fit avec du vinaigre blanc. Dix ans plus tard, un de ses collègues, Maille, reçut le titre de « vinaigrier-distillateur ordinaire du Roi et de LL. MM les Empereurs de Russie et d'Autriche », pour une série de 175 espèces de vinaigres composés, à laquelle un de ses concurrents, Bordin, en ajouta encore pour arriver au chiffre de 232 sortes, sans compter les fruits et les conserves diverses, toujours au vinaigre ; l'un et l'autre exportèrent leurs produits en province, dans les colonies et à l'étranger, surtout en Allemagne.

*Moutarde.* On en connaissait jusqu'alors de deux sortes, une grise, à base de vinaigre blanc, et une rouge, à base de moût. A Dijon, on fabriquait de la moutarde sèche depuis le xiv<sup>e</sup> siècle et peut-être même avant, et des moutardes liquides. Maille en catalogue 24 espèces, chiffre porté à 29 par son successeur Aclocque, et Bordin en annonça 40, dont une à la vanille et une moutarde de santé qui eut une grande vogue.

Le *sel*, soumis jusqu'en 1789 à l'impôt de la gabelle, était fort cher, bien que son prix variât selon les provinces, aussi n'en usait-on qu'avec discrétion.

Le *poivre* venait toujours en majeure partie des Indes, par l'intermédiaire des Portugais ; les raffinés en portaient avec eux pour assaisonner les aliments selon

leur goût, et Régnard, dans *Le Joueur*, dépeint un de ces « docteurs en soupers »,

*Ayant cuisine en poche et poivre concassé.*

La plupart des épices, notamment la *muscade* et le *girofle*, étaient monopolisées par les Hollandais qui veillaient strictement sur leurs plantations dans les Moluques, n'hésitant pas à détruire celles qui auraient été susceptibles de leur faire concurrence. Au prix de mille difficultés, P. Poivre réussit à en importer à l'Île de France. La culture du *safran* se localisa dans le Gâtinais et devint un article d'exportation, car, en France, on commençait à user des épices avec plus de discrétion.

Le *sucre* était un des principaux objets de commerce pour les colonies, et on s'occupa surtout d'en perfectionner le raffinage. Olivier de Serres avait déjà indiqué que l'on pourrait en tirer des betteraves, expérience qui fut reprise en 1747 par Margraff ; les frères Bouchène, de Bordeaux, en raffinèrent dans leur usine de Bercy en 1778, mais ce ne fut qu'en 1796 qu'Achard, un chimiste allemand d'origine française, en fit l'exploitation industrielle ; il resta cependant inférieur au sucre de canne tant que les procédés de raffinage n'arrivèrent pas à le purifier d'une façon complète. Moins employé, le miel conserva encore quelques usages.

POISSONS, COQUILLAGES. Les poissonniers d'eau douce se séparèrent de ceux de mer en mars 1709 et formèrent une communauté distincte.

Louis XVI, par une déclaration du 9 janvier 1775, réduisit les droits d'entrée du poisson : « Nous avons reconnu que les droits perçus sur le poisson de mer frais et salé dans notre bonne Ville de Paris étoient si considérables qu'ils nuisirent sensiblement à l'encouragement de la pêche, que Nous regardons comme une des bran-

ches d'industrie les plus utiles de notre Royaume ; et que ceux établis sur le poisson salé sont plus particulièrement encore onéreux aux plus pauvres des Habitans de cette Ville, qui en tiroient un moyen de subsistance, principalement pendant le Carême, où les lois de l'Eglise interdisent la consommation de toute espèce de viande. Nous avons en conséquence résolu de diminuer considérablement les droits sur la marée fraîche, et même de suspendre entièrement ceux qui se lèvent sur le poisson salé pendant la durée du Carême, Nous réservant d'étendre cette diminution et cette suppression à la totalité de l'année, si l'état de nos finances et les circonstances peuvent nous le permettre. » La promesse fut tenue et, le 13 avril de la même année, un arrêt du Conseil, par le sieur Turgot, contrôleur général des Finances, étendit à l'année entière cette réduction et cette suppression, à l'exception des droits de Domaine et de Barrage.

La vente du poisson en gros se faisait aux Halles par les Jurés-vendeurs, agissant comme commissionnaires des chasse-marée. Un arrêt du Parlement, du 31 décembre 1776, l'attribua à l'adjudicataire des fermes :

« Toute la marée fraîche sera amenée en droiture ès Halles de notre ville, pour y être vendue et adjugée au plus offrant et dernier enchérisseur, et les droits perçus sur le prix de la vente... Ladite vente commencera à trois heures du matin, sonnées à l'église de Saint-Eustache.

« Ordonnons qu'aussitôt que ladite marée fraîche aura été déchargée, elle sera vue et visitée pour connoître si elle n'est point gâtée, viciée ou corrompue, auquel cas en sera dressé procès-verbal par l'huissier garde de la marchandise, après quoi celle qui aura été reconnue salubre sera exposée en vente par les commis vendeurs, nommés par l'adjudicataire général. »

Et l'arrêt entre dans les détails les plus minutieux sur l'emplacement que devront occuper les chariots, sur le rôle des diverses personnes chargées de la vente, sur l'examen des mannes qui ne pouvaient avoir au fond qu'un petit bouchon de paille, etc.

Les *lamproies* étaient encore assez communes et fort estimées à Paris :

*Pleins d'une sainte joie,  
De dits joyeux et de bons mots,  
Nous assaisonnons la lamproie  
Et l'arrosons du jus des pots...*

dit l'abbé de Chaulieu.

Les *carpes* étaient aussi fort communes, et l'on pêchait encore de temps à autre un *esturgeon* dans la Seine, un de 6 pieds 7 pouces en 1758, un autre en 1780, qui furent présentés au roi, à Versailles, un troisième de 7 pieds fut pris en 1792. L'*alose*, autrefois méprisée, vint en faveur, comme le *saumon* ; on mangea du *congre*, jadis soupçonné de donner la lèpre ; les pêcheries de *thon* prirent un grand essor en Méditerranée. On importa de Chine les *poissons rouges* dont les premiers furent apportés à la marquise de Pompadour ; on en mit dans des étangs, mais en grossissant, ils perdirent leur couleur.

Les *baleines* devenaient de plus en plus rares sur les côtes de Gascogne ; leur chair avait perdu toute valeur et on ne les harponnait que pour l'huile. Les *harengs* étaient toujours une source de richesse pour Boulogne et Calais. Les *maquereaux* venaient surtout de Bretagne, où l'évêque de Saint-Pol prélevait un droit de 4 sous par millier de maquereaux pêchés à Roscoff.

On pratiqua la castration des poissons et un Anglais, nommé Tull, s'enrichit par la vente de poissons engrais-

sés par ce procédé qui fut décrit, en 1742, dans les mémoires de l'Académie des sciences.

Les *huîtres* les plus estimées à Paris étaient celles du Médoc et surtout les huîtres vertes des Charentes ; on recherchait aussi les *escargots*, particulièrement pendant le Carême ; ils venaient de Provence et d'Allemagne. Les *castors*, devenus très rares en France, disparurent des marchés.

Terminons ce chapitre par quelques annonces du *Gazetin du Comestible* :

*Brochets de Fenestrange*, Lorraine allemande, « qu'on estime valoir ceux du Rhin. A 3 livres la livre, lesquels ont plus de 8 et passent 10 livres pesant et coûtent davantage. On en fait très grand cas ».

*Traites de Savoie*. 20 sols la livre (de 14 onces), sur le lieu. « Elles viennent dans un court bouillon à la Genevoise. C'est un manger délicieux. »

*Pâtés de saumon*, de Caen, « qui sont un excellent manger et dont il y en a qui pèsent jusqu'à 45 livres, revenant chez soi aux environs de 20 sols la livre ».

*Homards de Barfleur*, 8 et 10 livres la douzaine.

*Poutargue* de Mont-Saint-Ange. Sans Prix. « C'est un poisson salé très renommé. »

*Huîtres*. « Il y a à Marennes deux sortes d'huîtres, d'une qualité différente, qui se vendent et reviennent à Paris au même prix. Les premières sont celles du pays ; elles ont un goût agréable et doux, la coquille est large, plate et fort légère ; on les vend après les avoir gardées dans des réservoirs appelés vulgairement claires. Leur couleur verte est un effet naturel des terrains et de la vase qui se trouve dans ces réservoirs. Les huîtres de la seconde espèce, et qui retiennent également le nom d'huîtres de Marennes, sont celles que les Sauniers achètent

aux râteaux bretons ; leur qualité est de beaucoup inférieure aux premières, leur coque est grosse et fort pesante et la couleur verte est l'effet du dépôt qu'on en fait dans divers réservoirs dans lesquels on les met successivement. Celles que nous annonçons à 15 livres le cent, chez soi, sont de la première qualité. »

VIANDE, VOLAILLE, GIBIER. Arthur Young constate qu'on consomme beaucoup moins de viande de boucherie en France qu'en Angleterre ; alors qu'on abattait, à Paris, 69.883 bœufs et 323.762 moutons, on tuait à Londres 92.539 bœufs et 649.369 moutons. En province, la disproportion était encore plus forte ; à Layrac, ajoute-t-il, on ne tue que 5 bœufs par an, alors que dans une ville anglaise de la même importance, il en faudrait 2 ou 3 par semaine. Il trouve que le bœuf est partout en France d'une qualité exquise, bien gras et qu'on n'en saurait trouver qui surpassât celui de Paris. Mais le veau est inférieur, même celui de Pontoise, réputé à Paris. Pour le mouton, l'infériorité atteint son plus grand terme : « il est généralement si mauvais que j'affirme n'avoir pas vu, vivant ou mort, d'un bout de la France à l'autre, un mouton qui passerait pour gras chez nous ; il est si maigre qu'à peine nous paraîtrait-il mangeable. Les Français n'aiment pas la viande grasse, c'est-à-dire qu'ils n'aiment pas le gras, car ils ne savent pas prélever la viande maigre d'un animal engraisé comme plus succulente et plus savoureuse que toute autre. Il faut se rappeler que, sur les tables ordinaires, la viande est si fort rôtie, qu'il importe moins qu'elle soit aussi grasse ou non qu'en Angleterre. »

Le commerce de la boucherie était, comme les autres, soumis à de multiples taxes. En 1704, on institua un droit d'inspection des boucheries, qui fut doublé en 1709

pour 8 ans, mais ce doublement fut rapporté par un édit royal donné à Fontainebleau en octobre 1713.

« Louis, par la grâce de Dieu, Roy de France et de Navarre à tous présens et à venir, Salut. La satisfaction que Nous avons du zèle et de la bonne volonté avec laquelle tous nos Sujets se sont portés à Nous fournir les différents secours dont Nous avons eu besoin pour soutenir les grandes dépenses d'une longue guerre, Nous ont fait prendre la résolution de leur faire gouter les fruits de la paix dans toutes les occasions qui se présenteront de les soulager ; et de commencer par les décharger des droits qui ont été établis sur les marchandises et denrées les plus nécessaires à leur subsistance, et attendant que Nous puissions leur procurer de plus grands soulagemens, tant sur les impositions que sur tous les autres droits auxquels ils sont assujettis, et comme Nous avons été informés que le doublement des droits de l'Inspection aux boucheries, dont la nécessité du temps Nous a obligé d'ordonner par nos Edits des mois de juin et de novembre 1709, l'établissement et la levée à nostre profit pendant huit années, tant dans nostre bonne Ville de Paris, que dans les Provinces et Généralités de nostre Royaume a servy de prétexte à une augmentation sur le prix des viandes de boucherie qui est fort à charge à nos Sujets et très préjudiciable au commerce et à la consommation des bestiaux à ce destinés, Nous avons écouté favorablement la proposition qui Nous a été faite de supprimer ce doublement à commencer du premier janvier prochain. »

Pendant le Carême, les boucheries devaient être complètement fermées, et la vente de la viande pour les malades munis d'une dispense était toujours réservée à l'Hôtel-Dieu, dont les administrateurs l'affirmaient à un boucher moyennant une somme de 300 livres à laquelle s'ajouta, vers le milieu du siècle, une redevance, en na-

ture, d'un certain nombre de jarrets de veau pour les malades, de toutes les issues des bêtes abattues, plus 24 volailles par jour, pendant 40 jours, soit 12 à dîner, pour bouillir, et 12 le soir, lardées, pour rôtir.

Alors qu'en 1629 on avait tué 6 bœufs pendant le carême, ce chiffre monta à 200 en 1665, à 500 en 1708, non compris les veaux et les moutons (environ 10 pour un bœuf). En 1750 le total arriva à 1.500 bœufs et doubla encore peu après. En 1774, le roi autorisa tout boucher à vendre des aliments gras pendant le carême aux personnes munies de dispense ; le nombre des bœufs abattus pendant ce temps s'éleva à 4.000 et monta à 9.000 en 1782.

L'Hôtel-Dieu avait renoncé à son privilège moyennant une somme de 50.000 livres à prélever sur le montant des entrées de bestiaux pendant le carême.

Ce privilège était d'ailleurs devenu illusoire par suite des fraudes ; le prince d'Harcourt et le marquis de Belfonds furent poursuivis pour avoir clandestinement passé de la viande dans leurs carrosses ; de grands seigneurs installèrent des boucheries dans leurs hôtels ; il en fut constaté aux hôtels de Nevers, de Soissons, de Soubise, chez le prince de Talmont, chez les ducs d'Uzès, de La Trémoille, de Rohan, d'Humières, et lorsque des exempts voulurent perquisitionner chez lui, le comte de Soissons les menaça de les jeter par les fenêtres.

*Charcutiers.* Comme tous les corps de métiers, ils étaient constamment en procès avec d'autres communautés qu'ils accusaient d'empiéter sur leur privilège ; ils avaient reçu en 1705 des lettres patentes leur attribuant la vente exclusive de la viande de porc que les bouchers revendiquaient ; le 17 juillet 1741, ils obtinrent un arrêt du Parlement portant défense aux maîtres trai-



teurs de vendre et débiter au public des jambons du pays, de Bayonne ou de Mayence, entiers, par morceaux, à la livre ou autrement, à peine d'amende et de confiscation. D'autre part, un arrêt du 29 novembre 1710 défendit aux charcutiers de Paris de faire leurs achats de porcs autrement que dans les marchés de Paris, de Poissy et de Sceaux ; un arrêt du Conseil d'Etat, du 25 septembre 1783, confirmant des ordonnances et des arrêts de 1680 et de 1728, fit défense aux charcutiers forains de faire entrer à Paris des marchandises de porc frais, hors les jours de marché et avant l'heure prescrite. La foire aux jambons continuait à se tenir sur le parvis Notre-Dame, le mardi de la semaine sainte.

Le *Gazetin du Comestible* annonce dans l'année 1767, la seule qui nous soit parvenue (en admettant qu'il y eût d'autres), qu'on trouve à son bureau, rue du Mail, la première porte cochère à gauche en entrant par la place des Victoires, des jambons d'Orthez à 45 livres le quintal, sur le lieu. « Il y en a de longs et de ronds ; ces jambons sont des plus estimés et jouissent de la plus grande réputation. On en trouvera de Bayonne à la fin du mois (de mai), en avertissant 24 heures devant. Ils seront de 8 à 10 livres pesant, au prix de 15 à 16 sols la livre. Ils sont de la première qualité. »

En juin : « Les jambons d'Orthez ont été contremandés par la raison que les fournisseurs ont augmenté de prix considérablement au moment de l'envoi. Mais on en trouve d'excellents au bureau. Ces jambons viennent de Bayonne et sont parfaits. On y trouve encore des jambons du Limousin à 45 livres le quintal sur le lieu, des jambons d'Arnac à 15 sols la livre et des jambons de Sorrente et de Cicela, excellents, mais sans prix fixe.

Et le même journal annonce encore des « poitrines laitées de Truyes », de Sorrente, dont le prix varie, « on

ne peut rien trouver de plus délicat ». On y trouve aussi des andouilles d'Angers, à 1 livre la livre, sur le lieu ; « elles sont très estimées » ; des andouilles de Troyes, à 6 sols la pièce, fort délicates, mais il faut qu'elles soient fraîches, des andouilles de Cambrai, de 6 à 8 sols ; des saucisses à la pointe d'ail appelées d'Auray, de Bretagne, à 16 sols la pièce chez soi. « Elles sont petites, fines et fort estimées » ; des saucisses du Pont-de-Cé en Anjou, à 45 sols la pièce, chez soi. « Elles ont beaucoup de réputation » ; des cochons de lait, de Bayeux, jusqu'à 6 livres. « Ils sont en pâte. »

« Les saucissons d'Avignon à la pointe d'ail qui avaient été annoncés dans le Gazetin de mars à 40 sols la livre chez soi, ne reviennent qu'à 30 sols. On peut en avoir en peu de temps en s'adressant au bureau. »

Les *tripiers* ou « cuiseurs de tripes » furent séparés des traiteurs en 1738 par une ordonnance qui réduisit leur nombre de 20 à 12 ; ils étaient établis à l'extrémité des faubourgs.

« Les bouchers appellent *menus* les morceaux qu'ils ne vendent point dans leurs boutiques. Ces menus sont mis, avec une grande quantité d'eau, dans une grande chaudière, sur le feu. A mesure que ces substances cuisent, il se ramasse à leur surface une écume qui jadis n'était d'aucun usage et dont on garnit maintenant les réverbères de Paris. Ainsi, dit Mercier, après avoir mangé l'animal, sa graisse alimente les mèches qui nous donnent la clarté.

« Les pauvres gens achètent les menus après cuisson et on les offre, au coin des rues, dans des paniers, demi-cuits, avec le foie, le cœur de bœuf, etc., objets peu agréables à la vue, mais la faim en haillons n'est pas délicate. »

*Volaille et gibier.* Le marché s'en tenait toujours à la Vallée de misère, au quai des Augustins ; sévèrement contrôlé pour le paiement des taxes, il l'était moins pour ce qui concerne l'hygiène, comme le montre Mercier dans son *Tableau de Paris*. Arthur Young remarque qu'en France la volaille était d'un tiers meilleur marché qu'en Angleterre.

Les *chapons* du Mans et ceux de Bresse se disputaient la primauté ; le *dindon* avait perdu de sa vogue et ne se servait plus qu'en daube ou en pâté, à moins qu'il ne fût farci de truffes ; on préférait le *dindonneau* ; l'*oie* fut considérée comme un plat bourgeois ; on en estimait pourtant les ailes et les cuisses confites, d'Auch, de Bayonne, de Metz, de Strasbourg. A la fin du siècle, Close que l'on considère comme l'inventeur du *pâté de foie gras*, vint s'établir à Paris. En fait de *canards*, ceux de Barbarie, à la chair musquée, cessent d'être en faveur, on estime cependant les mulards et l'on commençait, à Rouen, à engraisser et à empâter les *canetons* ; les *paons* ne furent plus élevés qu'à titre d'ornement.

Louis XV et M<sup>me</sup> de Pompadour s'amusaient à faire de l'élevage de volailles, à Fontainebleau, à Compiègne, à Bellevue, à Trianon et même dans les combles du château de Versailles.

Réaumur, après s'être enquis des procédés employés par les Egyptiens pour faire éclore artificiellement les œufs, publia, en 1749 et en 1751, deux volumes sur l'*Art et la pratique de faire éclore en toutes saisons des oiseaux domestiques de toutes espèces*. Son procédé (il se servait d'une étuve chauffée par un poêle) ne donna pas de résultats favorables ; il en fut de même d'une entreprise de couveuses artificielles chauffées par des tuyaux d'eau chaude, établie sur les nouveaux boulevards, et l'abbé Copineau, qui publia en 1780 une *Ornithotrophie*

*artificielle*, n'eut pas plus de succès, pas plus que le sieur Bralle, qui forma le projet d'un laboratoire capable de couvrir 80.000 œufs à la fois, ou le sieur Bonnemain, qui fit une communication à l'Académie sur ce sujet.

On faisait toujours grand cas du *faisan*, à cause de sa rareté, mais on n'en engraisait plus dans des mues, comme le faisaient autrefois les rôtisseurs de Paris ; on en introduisit une nouvelle espèce, plus belle, originaire de la Chine. Les *gélinottes* étaient estimées à l'égal des faisans. Il en était de même des *cailles* et des *bec-figues* dont l'amertume ne plaisait cependant pas à tous.

Le 14 décembre 1708, la Faculté, consultée par certains ordres religieux, articula que les *pilets* et autres oiseaux aquatiques de même nature pouvaient passer pour poissons.

On faisait une grande consommation de *pâtés*, de *Pithiviers*, aux *mauviettes*, de *Périgueux*, de *perdrix aux truffes* ; de *dindons* et de *canards d'Amiens*, de *poulardes*, d'*Angers* et de *Caen*, de *foie d'oie de Strasbourg* et de *Toulouse*, de *veau de rivière de Rouen*, ainsi que des *pâtés de jambon de Paris*, de *Jacquet* et de *Lesage*.

On conserva, à la Faculté, le terme « d'acte pastil-laire » pour les examens de licence, mais depuis long-temps les petits pâtés étaient remplacés par une offrande en argent.

Le terme de « *tourtes* », réservé autrefois aux pâtisseries à base de laitage, de fruits ou de confitures, devint sensiblement synonyme de celui de *pâtés* (bien qu'elles furent habituellement sans couvercle), et l'on fit des *tourtes de pigeonneaux*, de viandes diverses.

Feuilletons encore le *Gazetin du Comestible* ; il nous apprend, en avril 1767, que « les *chapons de Bayeux*, portés dans le premier *Gazetin* à 10 sols sur le lieu, ont fort augmenté à cause du froid excessif, et cet inconvé-

nient lui est commun avec les Cantons, renommés pour la volaille, surtout à Bourg, où l'on écrit que les prix ont presque doublé, mais il faut convenir que cette volaille est de toute beauté ; on nous promet de la diminuer. »

Et l'on offre du chevreuil de Lure, en Franche-Comté, de 10 à 20 livres, de Troyes à 10 livres, de Molsheim, de 10 à 15 livres, de Fenestrange à 25 livres, et de Cosne, de 26 à 30 livres la pièce.

**BOISSONS. Eau.** Les porteurs d'eau, presque tous Auvergnats, étaient au nombre de 20.000 à la fin du siècle ; les seaux, fixés par des crochets de fer à une sangle placée diagonalement sur les épaules, étaient maintenus à une certaine distance des jambes par un carré de bois, afin de ne pas gêner la marche ; certains avaient une voiture avec plusieurs tonneaux. Une voie d'eau (deux seaux), coûtait un sol par étage.

En 1778, les frères Périer fondèrent une société qui établit des machines élévatoires au Gros-Caillou et à Chaillot, cette dernière avec un réservoir ; ils obtinrent le privilège de placer des conduites dans les rues et de consentir des abonnements particuliers. Cette société périclita en 1789 et l'Etat occupa ses usines.

*Glace à rafraîchir.* En 1701, Louis de Beaumont avait obtenu un brevet pour la vente de la glace dans tout le royaume, moyennant 8 deniers la livre, prix qui subit une forte hausse sous la Régence, et Bonnefond, qui reçut le privilège de la glace du Mont-Dore, la vendait 8 sols la livre. A la fin du règne de Louis XV, la concession de la vente de glace à Paris fut donnée pour 30 ans, moyennant une rente annuelle de 18.000 livres et un don de 40.000 livres aux Quinze-Vingt.

*Limonadiers.* Cette communauté, dont Audiger a raconté, non sans amertume, les origines, fut fondée en

1676 et fut une de celles qui subirent le plus de vicissitudes. Réunis aux marchands de café, ils comprenaient 250 titulaires en 1704, lorsqu'ils furent dissous ; rétablis en 1750 avec 150 privilégiés, supprimés de nouveau l'année suivante, reconstitués en 1713, pour être abolis derechef, avec toutes les autres corporations en 1775, encore une fois rétablis en 1789, à la veille de disparaître définitivement, sous le nom de « Distillateurs-Limonadiers-Vinaigriers ». De 250 au moment de leur formation, ils passèrent à 1.800 membres en 1782, malgré tous leurs avatars, et ce chiffre ne tarda pas à doubler.

Ils débitaient des liqueurs, telles que le Vaté, l'Orangé, les ratafias de fruits et de noyaux, la fenouillette de l'île de Ré, fort semblable à l'eau-de-vie d'Andaye, distillée avec du fenouil, des eaux de Cette, de genévrier, de mille-fleurs, des liqueurs des îles, Eau des Barbades, à base de cinnamome, Eau de Cannelle. Ils vendaient aussi des sirops ; l'orgeat, préparé primitivement avec une décoction d'orge, se fit avec du lait d'amandes ; comme il se conservait mal, on fit une pâte (pâte à looch), avec des amandes, du sucre, des graines de melon parfumées au zeste de citron, qu'il suffisait de délayer au moment du besoin.

La vente des glaces tenait une grande place dans leur commerce. En 1720, Procope, chargé de l'office dans une fête donnée par M. le Duc à Chantilly, inventa les « mousses glacées » à base de crème fouettée, nouveauté qui fit fureur sous le nom de « glaces à la Chantilly ». Les glaces ne se débitaient tout d'abord qu'en été ; à partir de 1750, Du Buisson, successeur de Procope, en servit toute l'année, et ses concurrents l'imitèrent.

Aux glaces à la Chantilly succédèrent les « fromages glacés » dans la composition desquels entraient une crème aux œufs. En 1774, au Café du Caveau, on inaugura les

glaces moulées ; on en servit, décorées à ses armes, au duc de Chartres, le futur Philippe-Egalité, et en 1779, dans le même établissement, on présenta pour la première fois des glaces aux liqueurs.

*Marchands de coco.* Sébastien Mercier en trace le portrait suivant : « Il porte une fontaine de fer-blanc sur son dos, il est ceint d'un tablier blanc et se place dans un passage public ; toujours debout, il crie incessamment : « A la fraîche, qui veut boire ? » Ces vendeurs d'eau de réglisse vident leur fontaine 12 et 15 fois de suite et gagnent 7 francs par jour, les mois d'été. » Il y avait aussi des femmes qui se tenaient à des places fixes et qui garnissaient leurs fontaines avec des citrons déjà pressés, achetés des limonadiers.

*Thé.* La consommation du thé prit un grand essor en Europe ; en 1766, les Anglais en importèrent 6 millions de livres, les Hollandais 4.500.000 et les Danois autant ; en France, où le thé ne connut jamais la popularité du café, l'importation ne fut que de 2.100.000 livres. Le premier théier d'Europe fut planté à Stockholm par Linné en 1768 ; en 1782 il y en avait trois plants à Paris, au Jardin des Plantes, chez le duc de Cossé et chez un sieur Janssen.

*Bavaroise.* On donna ce nom au thé, sucré avec du sirop de capillaire, servi en carafe, parce que les princes bavarois, en séjour à Paris, s'en faisaient toujours servir chez Procope ; par la suite ce nom passa au chocolat additionné de sirop de sucre et servi dans un verre. Les chercheurs d'étymologies prétendent que ce nom viendrait d'une farce de mauvais goût commise par les pages de Versailles qui occupaient par privilège les loges de balcon au théâtre de la Montansier et qui auraient versé une tasse de chocolat sur une princesse bavaroise, assise à l'orchestre.

*Chocolat.* Du Buisson, successeur de Procope, avait inventé une table qui en facilitait le broyage et en 1776 le sieur Doret fonda la première manufacture hydraulique de chocolat, dont le produit fut préféré aux chocolats espagnols ou italiens, trop épicés.

*Café.* Pendant longtemps, les Hollandais gardaient jalousement le monopole de la culture du café dans leurs colonies de Surinam et de Batavia, mais, en 1714, Pancras, bourgmestre d'Amsterdam, offrit à Louis XIV un pied de caféier provenant du jardin botanique de Leyde. On construisit une serre au Jardin des Plantes, où il prospéra, et, en 1720, de Jussieu en confia une bouture à l'enseigne de vaisseau Des Clieux, pour la transplanter à la Martinique ; afin d'arroser la plante confiée à ses soins, Des Clieux se priva d'une partie de sa ration d'eau et put ainsi l'amener à bon port. C'est de ce plant que proviennent tous les caféiers de la Martinique et d'une grande partie des colonies françaises. En reconnaissance, les colons décernèrent à Des Clieux une pension qui lui fut servie jusqu'à sa mort. En 1726, il y eut déjà 200 caféiers à la Martinique, où ils prospérèrent au delà de toutes les prévisions ; tous les colons se livrèrent à cette culture, fort rémunératrice au début, mais qui en ruina un certain nombre, par suite de surproduction, après la paix de 1763. A l'île Bourbon, le caféier poussait à l'état sauvage sans qu'on s'en fût rendu compte ; il fallut, en 1716, l'arrivée d'un vaisseau, venant de Moka, où l'on avait, par curiosité, conservé une branche fleurie de caféier, pour que les indigènes reconnussent une plante spontanée de leurs montagnes. Par la suite, P. Poivre fit venir des plants de Moka et en généralisa la culture, si bien qu'en 1776 l'île possédait 8.492.000 caféiers, et ce fut en 1720 que le premier café de Bourbon arriva dans un port français. A Cayenne, le lieutenant du roi, La



Motte-Angon, réussit, malgré la vigilance des Hollandais, à se procurer des plants à Surinam et en dota la colonie.

Malgré l'avis défavorable de la Faculté, la consommation du café s'accrut graduellement en France ; la Compagnie des Indes, qui le vendait à raison de 26 à 30 sols la livre, en vendit 600.000 livres en 1732, 700.000 en 1733, 750.000 en 1734, près de 2 millions à partir de 1750.

Le prince de Ligne raconte dans ses Mémoires : « J'ai entendu dire à un médecin, homme d'esprit, que l'on voulut s'aviser, dans je ne sais plus quel pays du Nord, de la violence relative de ces deux poisons, le thé et le café, et que l'on imagina d'en donner trois fois par jour à deux criminels à qui l'on fit grâce de la vie pour les soumettre à cette terrible expérience. Le résultat fut que celui qui prenoit du thé mourut à 79 ans et l'autre à 80. »

On faisait le café « à la grecque », en mettant dans une chausse la poudre sur laquelle on versait, à plusieurs reprises, de l'eau bouillante, comme on le faisait pour l'hypocras. Alors que le thé ne fut jamais goûté que dans les milieux aristocratiques, la vogue du café s'étendit à toutes les classes de la société. « L'usage du café au lait, dit S. Mercier, est si répandu parmi le peuple qu'il est devenu l'éternel déjeuner de tous les ouvriers en chambre ; ils ont trouvé plus d'économie, de ressources, de saveur dans cet aliment que dans tout autre. En conséquence, ils en boivent une prodigieuse quantité ; ils disent que cela les soutient le plus souvent jusqu'au soir. Ainsi ils ne font plus que deux repas, le grand déjeuner et la persillade du soir. »

Les dames de qualité faisaient arrêter leur carrosse devant les boutiques de café les plus fameuses et on le leur servait, à la portière, sur une soucoupe d'argent.

On fit des tablettes, des dragées au café, de l'huile essentielle de café, tout apprêté, des liqueurs de café ; le

confiseur Ravoisier annonça un « tabac en poudre lequel a la couleur et l'odeur du café au lait, excellent pour les maux de tête ».

Le *Gazetin du Comestible* annonce, au mois de mai : « *Caffé Mocka*, 50 sols la livre chez soi, on l'annonce comme très vrai ; *Caffé Mocka de la Martinique*, 30 sols la livre, on le dit excellent. On trouvera des essais de ces caffés au Bureau. » Le numéro de septembre indique un « *Caffé de caravane*, 56 sols la livre au Bureau. Ce caffé est bien supérieur au Mocka ordinaire ; il est plus vert parce qu'il ne passe pas la ligne, comme celui qu'amènent les vaisseaux de la Compagnie ; on assure que le passage de la ligne lui ôte de sa couleur et affoiblit sa qualité. »

On sait l'abus qu'en fit Voltaire ; Frédéric II en faisait autant et voulut s'en corriger : « Je n'en prends plus que 7 ou 8 tasses le matin et une seule cafetière dans l'après-dîner. » Il eut la bizarre fantaisie de le préparer avec du vin de Champagne.

*Bière.* En régression à Paris. En 1750, il y avait 40 brasseurs, avec une production de 75.000 muids (le muid étant de 300 pintes) ; en 1780, il n'y a plus que 23 brasseurs et 26.000 muids. Il s'établit quelques brasseries aux environs de la capitale et plusieurs brassaient aussi du cidre en la saison. La mode des bières aromatisées était passée ; cependant, à Paris, on mettait encore une livre de coriandre par cuve de 25 muids.

Le *Gazetin* annonce : « *Bière rouge et blanche de Paris*, le tonneau contient 300 bouteilles. *Bière d'Angleterre*, le prix n'en est pas encore réglé (en mai) ; un seigneur anglois en a laissé dans un port de France qu'on dit excellente et qui va être vendue. Les personnes qui en désireront auront la bonté de donner au plus tôt leurs

ordres au Bureau », et dans le numéro suivant : « *Bière d'Angleterre* à 4 sols la pinte, prise à Dunkerque, elle est en barriques de la contenance de 250 à 260 bouteilles. »

En 1709 et en 1740, la fabrication de la bière fut interdite par le Parlement pour économiser les grains.

*Cidre.* La consommation en augmente à Paris, où l'on demande surtout du cidre mousseux. A Rouen, une ordonnance du Parlement faisait défense à toutes personnes « d'insérer dans le cidre aucuns ingrédients ou corps étrangers de quelque nature et qualité qu'ils soient, sous peine de poursuites extraordinaires, de peines pécuniaires et corporelles, même de mort, suivant l'exigence des cas ». ».

Le *Gazetin* de mai propose un cidre d'Isigny à 90 livres le tonneau de 600 pintes ; « cette boisson a manqué et l'on mande qu'il est temps d'en faire emplette ».

*Vin.* En parlant de la vigne, Arthur Young remarque : « que tout ce qui se rapporte à cette plante, pratique et théorie, est parfaitement entendu.. Nous sommes obligés de recourir à nos meilleures terres pour notre boisson, tandis que les Français devraient retirer la leur des plus mauvaisés ». ».

La culture ne se limitait cependant pas aux « plus mauvaises terres » et plusieurs intendants de province ayant représenté « que la trop grande abondance des vignes dans le Royaume occupoit une grande partie des terres propres à porter des grains ou à former des pâturages ; qu'elle causoit la cherté des bois, par rapport à ceux qui sont annuellement nécessaires à cette espèce de fruits, enfin, qu'elle multipliait tellement la quantité des vins que la valeur et la réputation en étoient détruites en beaucoup d'endroits », Louis XV défendit, en 1731,

de faire à l'avenir aucune nouvelle plantation de vignes et régla que celles « qu'on auroit cessé de cultiver pendant deux ans ne pourroient plus l'être davantage par la suite ».

Pour améliorer les vins trop austères ou trop acides, l'abbé Rozier (*Mémoire sur la meilleure façon de faire les vins de Provence*) conseilla d'ajouter du miel au moût, avant fermentation ; plusieurs autres donnèrent le même conseil en remplaçant le miel par du sucre et le sucrage fut pratiqué, le plus souvent en secret, en de nombreuses régions.

Les *vins de Bourgogne* avaient la grande faveur depuis que Fagon les avait conseillés à Louis XIV vieilli. Le vin du *Clos Vougeot*, que les moines réservaient jusqu'alors pour leur usage ou pour en faire des présents, fut mis dans le commerce et c'est de la même époque que date la célébrité du vin de *Romanée*, mis en valeur, depuis 1730, par un sieur de Cronanbourg, officier allemand au service de la France, qui avait épousé l'héritière de ce vignoble. L'abbé de Chaulieu, un bon connaisseur, vante les vins blancs de Chassagne et de Montrachet, tout en prisant fort ceux de Champagne, notamment la *Tocane* (vin jeune, fait de mère-goutte, très délicat mais ne pouvant se conserver au delà de six mois).

C'est du temps de la Régence que date la grande vogue du *vin de Champagne mousseux* ; il fut le vin par excellence des soupers du Régent, des parties fines du règne de Louis XV. « C'étoit, dit un contemporain, un spectacle agréable de voir ce vin s'annoncer tout à coup par une explosion jaillissante, bouillonner et, après avoir menacé d'inonder au loin, évaporer paisiblement sa colère en écume. Bientôt, vous le voyez eschauffer les cerveaux, délier les langues et produire tout autour de la table la gaîté, le rire et la joie. »

Les *vins du Beaujolais* se vendaient toujours à Paris sous le nom de vins de Mâcon ou de Basse Bourgogne ; « malheureusement, lit-on dans le *Commerce des vins* (1769), comme on ne les achetait que pour les mélanger à d'autres vins plus foibles, on recommandoit qu'on ne leur donnât point de couleur, ce qui diminoit beaucoup leur qualité, parce que, pour les rendre tels, il fallait ne les laisser en fermentation que très peu de temps ».

Grâce au maréchal de Richelieu, les *vins de Bordeaux* finirent par acquérir droit de cité à Paris et à la cour, alors qu'auparavant leur principal débouché était en Angleterre, en Ecosse, en Hollande et au Danemark. En 1641, le meilleur vin se vendait 80 à 100 livres le tonneau et, à partir de 1745, il trouva des amateurs à 15 et 18.000 livres. On raconte que les Bénédictins trouvaient même des clients chez les musulmans en étiquetant les bouteilles du nom d'*Eau minérale de Carbonieux* !

Les *vins de Provence* avaient peu de réputation ; l'Académie de Marseille mit au concours la meilleure méthode de les employer ; l'abbé Rozier, qui obtint le prix, accuse certains propriétaires d'employer des procédés « tels qu'il faudrait punir rigoureusement ces odieux fabricateurs, ces pestes publiques ». Pas davantage les *petits vins nantais* ne furent prisés hors de leur terroir ; on avait pourtant remarqué qu'ils s'amélioraient par les voyages ; un M. Walsh en ayant envoyé à la Martinique, en 1750, dut les faire revenir par suite de circonstances imprévues et ils furent trouvés excellents au retour.

Le *vin de Suresnes* était encore fort goûté au début du siècle ; l'abbé de Chaulieu y faisait de fréquentes visites avec son *alter ego*, le marquis de La Fare ; il écrivait, en 1702 :



Vignettes du XVIII<sup>e</sup> siècle.

*Et l'on m'écrit qu'à Suresnes,  
 Au cabaret l'on a vu  
 La Fare et le bon Silène  
 Qui, pour avoir trop bu,  
 Retrouvaient la porte à peine  
 D'un lieu qu'ils ont tant connu.*

Mais, dans le courant du siècle, il perdit toute notoriété. « Il se pourrait, écrit Le Grand d'Aussy, que les propriétaires, aveuglés par l'appât du débit sûr et prompt que leur offrait le voisinage de la capitale, aient eu l'imprudence de négliger les façons de leurs vignes et de choisir des plants d'une qualité inférieure, mais d'un plus grand rapport, en un mot de préférer l'abondance à la qualité. »

Les *vins étrangers*, du Rhin, de la Moselle, d'Espagne, d'Italie, de Grèce figuraient toujours en bonne place dans les meilleures caves. Le *Gazetin du Comestible* contient une longue liste de vins ; relevons seulement cette note concernant les vins d'Anjou : « Les vins blancs d'Anjou, de première qualité, tels que les Bonneseaux, Faye, Trélazé, sont enlevés pour l'ordinaire par les Hollandois. Les vins de petits crus, depuis 67 à 110 livres la pipe, qui contient 544 pintes mesure de Paris, sont enlevés par les Marchands de Vins de cette Ville qui, au rapport des Angevins, les emploient à couper les gros vins rouges de l'Orléanois et autres dont ils composent artistement un vin de Bourgogne et la dose plus ou moins forte fait le canton et règle le prix. Les Hollandois les sucent, de manière qu'un Angevin ne les reconnaît plus en Hollande et n'en trouve plus à Paris. Les Cultivateurs et Propriétaires des grands vignobles se plaignent tous de ces fatales mixtions qui, en dénaturant leurs vins, leur font perdre leur réputation et, pour la rétablir et ne plus

dépendre que des événements d'en haut, ils cherchent à vendre eux-mêmes leurs vins. Peut-être leur saura-t-on gré de leurs soins. »

L'*Hippocras* était encore servi à la Cour en 1782.

*Eaux-de-vie et liqueurs.* Celles de France tenaient le premier rang en Europe ; les opinions diffèrent sur le rang à leur assigner ; les uns préfèrent celles de Bordeaux, de La Rochelle, de Bayonne et de Cette et trouvent que celles de Cognac, quoique supérieures en force, ne sont pas aussi claires ni aussi vineuses, alors que d'autres en apprécient la suavité, le velouté et le soyeux.

Pour protéger leur industrie, les distillateurs des provinces vinicoles obtinrent un arrêt, en 1713, ordonnant que les eaux-de-vie de Bretagne et de Normandie ne pourraient sortir de leurs provinces que pour les colonies et que le tafia ne pourrait entrer dans les ports français. Dans les Flandres, on fabriquait des eaux-de-vie de grains, aromatisées de genièvre ou de fenouil. Le *kirschwasser* de Lorraine, d'Alsace et de Franche-Comté fut connu à Paris vers 1750 avec des droits d'entrée de plus en plus élevés. Les liquoristes s'en servaient pour contre-faire le marasquin.

Les fermiers des Aydes faisaient l'inventaire chez les récoltants et poursuivaient les bouilleurs de cru. L'abbesse de N.-D. de Soissons, ayant été poursuivie pour fabrication d'eau-de-vie, le contrôleur général, Phélypeaux de Pontchartrain, voulut bien arrêter la procédure en ajoutant « que ce n'est que pour cette fois et à sa seule considération, car on sait qu'elle en a vendu et au reste qu'elle n'a aucun droit de brûler du vin, même pour la consommation du couvent ».

*Liqueurs.* On délaissa l'*Eau de cédrat*, du sieur La Faveur, de Montpellier, pour le *Parfait Amour* qu'un certain Solmino avait « inventé », avec la même compo-



|  |      |        |
|--|------|--------|
| <p><b>Le CENU pour le dîner du Supra du</b><br/> <b>Roy lorsque Sa Majesté ordonnera de</b><br/> <b>la céner chez la Reine</b></p> |      |        |
| Le C. de Millon de l'ord <sup>e</sup> du Roy   | 12   | 9 15   |
| 2 potages  |      |        |
| La C. de la barbe une poullier de  |      |        |
| de cornes  | 12 8 | 2 10   |
| Le C. de la C. d'Amour   | 18 5 |        |
| 3 C. de la C.  |      |        |
| Le C. de la C. de 2 h. et de la C. de 16   |      |        |
| Le C. de la C. de la C.  | 12 6 | 3 8 6  |
| Le C. de la C. de la C.  | 10   |        |
| 3 plats de C. de la C.   |      |        |
| Le C. de la C. de la C.  |      |        |
| 2 C. de la C.  | 10   | 2 2 10 |
| 3 C. de la C.  | 7 10 |        |
| 2 C. de la C.  | 5    |        |
| 3 plats de C. de la C.   |      |        |
| Le C. de la C. de la C. de la C.   |      |        |
| Le C. de la C. de la C.  |      |        |
| Le C. de la C. de la C.  |      |        |
| 2 C. de la C. de la C.   | 10   |        |

Epoque Louis XV.  
 Tiré d'un manuscrit, intitulé : L'État et Menu général de la maison  
 du Roy. Année 1737.

sition, simplement teinte en rouge par la cochenille. On faisait grand cas des *ratafias* de Beaumont, de Louvres et surtout de Neuilly. Louis XV, allant à la chasse, eut un jour envie de goûter ce dernier et s'arrêta à la porte d'un cabaret pour s'en faire servir. Il le trouva bon et ce fut la fortune pour le débitant, qui put se faire construire une maison, sur laquelle il mit cette inscription : *Ex liquido solidum*. Lémery vante, en termes dithyrambiques le *ratafia de cassis* :

« C'est un élixir très-excellent et très-propre à entretenir la santé. Il est très-bon pour les hydropiques, dissout les pierres, fait sortir le gravier, guérit toutes les fièvres, tierces, quartes, continues. Il préserve du vomissement sur mer, du scorbut de la bouche. Il fait sortir la petite vérole, la rougeole, la pourpre et toutes les maladies contagieuses. Il prévient la goutte et purifie merveilleusement le sang. C'est un antidote contre tous les poisons et piqûres de bêtes venimeuses. Il est bon pour les coliques, la dysenterie, les maux et la dureté de la rate. Il fortifie l'estomac, chasse les vents, réjouit le cerveau, guérit les migraines et les maux de tête. Il est très-bon pour toutes les maladies des femmes, même en couches. Il facilite l'accouchement.

C'est de cette époque que date la réputation des *liqueurs des Iles* ; la veuve Amphoux y acquit un succès qui ne la suivit pas lorsqu'elle vint s'établir à Paris ; l'*Eau des Barbades*, à base de cannelle, se vendait un louis la bouteille de 3 demi-setiers ; comme on la trouvait trop forte, les distillateurs parisiens firent une *Crème des Barbades*, plus douce. Le *marasquin* de Dalmatie connut une telle faveur que le Sénat de Venise s'en réserva la vente. Le *Scubac* d'Irlande était une décoction alcoolisée d'orge, teintée de safran ; on tenta, sans succès, d'en fabriquer par distillation et l'on revint à l'infu-

sion simple, aromatisée de girofle, macis, coriandre, cannelle, jujubes et anis vert. Un médecin, nommé Sigogne, s'enrichit avec une *Huile de Vénus*, à base de safran. L'*Eau cordiale* de Colladon, pharmacien de Genève, était parfumée de mélisse et d'écorce de citron. L'*Eau-de-vie d'Andaye* était distillée avec du fenouil ; celle de *Dantzic* était aromatisée à l'anis.

Depuis 1781, après la paix avec l'Angleterre, le *punch* devint à la mode ; ce mélange de thé, de citron, de sucre et d'eau-de-vie, d'origine hindoue, avait été adopté par les Anglais et les Hollandais ; on en débitait dans les cafés et il se servait dans les repas d'hommes, les femmes le dédaignant à cause de l'odeur qu'il donnait à l'haleine. Servi glacé, sous le nom de punch à la Romaine, il conquit leur faveur.



Frontispice d'un ouvrage par Emy.  
*L'Art de bien faire les Glaces d'Office.*  
Paris, 1768.

La *Halle au blé* fut construite, de 1763 à 1772, sur l'emplacement de l'hôtel de Soissons, dont on a conservé la tour, dite de Médicis. La cour intérieure fut couverte d'un plafond en bois, remplacé après son incendie, en 1803, par une coupole vitrée.

En 1786, on enleva le pilori des Halles et la Croix des insolubles.

On construisit des marchés couverts en différents quartiers.

*Marchands de vins.* Ce ne fut qu'en 1776 qu'ils furent officiellement reconnus comme sixième parmi les corps marchands de Paris, satisfaction qu'ils attendaient depuis deux siècles et dont ils jouirent jusqu'en 1791, où l'Assemblée nationale supprima définitivement toutes les corporations, terme employé alors pour la première fois. Douze marchands de vins et vingt-cinq cabaretiers suivaient la cour lors de ses déplacements. Ils furent en continuel procès avec les vinaigriers, les cabaretiers et même les cuisiniers, auxquels ils prétendaient défendre d'avoir en cave les vins nécessaires pour leurs repas et festins, ce dont ils furent déboutés.

Le corps de jurés-vendeurs de vins fut supprimé en 1741, puis rétabli moyennant rachat des offices, procédé souvent employé par le pouvoir royal pour se procurer de l'argent.

Il fut défendu aux *taverniers* de recevoir en leurs boutiques aucun soldat ou archer du guet à partir de 5 heures en hiver, de 9 heures en été.

Les *cabaretiers* furent autorisés, depuis le 20 mars 1708, à faire rôtir des viandes, mais non à confectionner des ragoûts. Les maîtres-queux firent saisir, chez l'un d'eux, « une bassine en cuivre rouge contenant une poitrine de veau en ragoût avec champignons et béatilles ».

Parmi les cabarets en renom, on peut citer *l'Escargot*, rue Montorgueil, où fut arrêté, en 1760, l'infortuné Lesurques, victime de sa ressemblance avec Dubosc, l'assassin du courrier de Lyon, qui, lui, avait préparé son attentat au cabaret Desmarres, rue du Bac, à une table voisine de celle où soupait la Montansier. Il y eut plusieurs cabarets à l'enseigne de *l'Épée de Bois*, un rue Mouffetard donna son nom à une rue voisine, un autre, récemment disparu, se trouvait au coin de la rue Saint-Martin et de la rue de Venise ; proche de la rue Quincampoix, il ne désemplit pas au temps de l'agiotage ; en 1718, un nommé Lacroix y fut assassiné par un aventurier, le comte de Horn, cadet d'une famille princière d'Allemagne, apparentée à la mère du Régent, qui ne se laissa pas fléchir. De Horn et ses complices, de Miles, gentilhomme piémontais, et Lestang, fils d'un banquier de Tournay, furent jugés et roués en place de Grève quelques jours à peine après leur crime. C'est au *Louis d'Argent*, tenu par un traiteur anglais, Huré, que Lebreton, imprimeur de *l'Almanach royal*, fonda la première loge maçonnique en France, en 1729.

*Rôtisseurs, Traiteurs, Tables d'hôte et Restaurants.* Depuis le moyen âge, les rôtisseurs se suivaient rue de la Huchette. « A toute heure du jour, dit Mercier, dans son *Tableau de Paris*, on y trouve des volailles cuites ; les broches ne désemparent pas le foyer toujours ardent. Un tourne-broche éternel entretient la torrédaction, la fournaise des cheminées ne s'éteint que pendant le carême. » Entre rôtisseurs et traiteurs, la distinction restait assez subtile ; en 1747, les charcutiers, après avoir fait saisir chez lui 40 pièces de lard, voulurent obliger un certain Simon Le Prestre à opter entre les deux professions qu'il cumulait ; les traiteurs n'avaient, en effet, pas le droit de détenir du porc frais, du lard frais ou salé à

sel pur, mais uniquement sous forme de lardons assaisonnés pour leur emploi culinaire.

Les *Tables d'hôte* dont Grimod de la Reynière et, plus tard, M. de Jouy nous ont laissé d'intéressantes descriptions, connurent le succès jusqu'à la Révolution.

Un arrêt du 8 juin 1786 autorisa les traiteurs et *restaurateurs* à recevoir du monde dans leurs salles et d'y donner à manger jusqu'à 11 heures en hiver et jusqu'à minuit en été. C'est le premier texte où se trouve le terme de « restaurateurs » ; un « restaurant » désignant jusqu'alors un bouillon corsé et réparateur.

Une incertitude plane sur l'initiateur ; on hésite entre Boulanger, rue Bailleul en 1765, qui mettait sur son enseigne : *Boulanger débite des restaurants divins*, et un nommé Chantoiseau, ou Champ-d'Oiseau, installé, peut-être depuis 1762, rue des Poulies (entre le Louvre et Saint-Germain-l'Auxerrois, face à la colonnade), qui s'affubla d'une enseigne macaronique : *Venite ad me vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos !* M. Labroue a émis l'opinion que les deux n'en faisaient peut-être qu'un et que Champ-d'Oiseau, qu'on représente comme un batteur d'estrade, faisant le boniment devant sa boutique, n'était que le surnom de Boulanger qui dut sa célébrité à un procès retentissant.

A son débit de bouillon, d'œufs frais et de poulets au gros sel, il avait ajouté des pieds de mouton à la poulette. La communauté des traiteurs, qui seule avait le privilège de faire des ragoûts, vit là un empiètement et, d'instance en instance, l'affaire alla jusqu'à la Cour du Parlement, qui débouta les demandeurs, affirmant solennellement que les pieds de mouton en sauce blanche n'étaient pas un ragoût... Tout Paris voulut en manger. Paradis de Moncrif, lecteur de la Reine, qui en était en-

tiché, en fit venir à Versailles pour les faire goûter au Roi. Louis XV ne partagea pas son admiration.

Si Boulanger ou Champ-d'Oiseau furent les Christophe Colomb de la restauration, les traiteurs Roze et Pontaillé en furent les Americ Vespuce : pour ne pas manquer à la tradition, ils parèrent leur enseigne d'un distique latin :

*Hic sapide titillant jucunda blanda palatum  
Hic datur affectis, pectoribus que salus.*

En 1777, Dulaurens, leur successeur, publia dans l'*Almanach du Dauphin* cette mise au point : « Les Restaurateurs sont, parmi les Traiteurs, ceux qui ont l'art de faire les véritables consommés dits Restaurants ou Bouillons de Princes et le droit de vendre toutes sortes de crèmes, *potages au riz, au vermicel, œufs frais, macaroni, chapons au gros sel, confitures, compotes* et autres mets salubres et délicats.

« Ces nouveaux établissements qui en naissant ont pris le nom de Restaurants ou Maisons de Santé, doivent leur institution dans cette capitale aux sieurs Roze et Pontaillé, en 1787.

« Le premier de ces établissements qui, ne le cédant en rien aux plus beaux caffés, fut formé, rue des Poulies, mais, n'étant pas situé dans un emplacement assez avantageux, il fut transféré rue Saint-Honoré, Hôtel d'Aligre, où il est toujours continué avec le même succès et sur les mêmes principes de propreté, de décence et d'intégrité qui doivent faire la base de ces établissements.

« Le prix de chaque objet y est fixé et déterminé et l'on y sert à toute heure du jour indistinctement. Les Dames y sont admises et peuvent y faire des repas de commande à prix fixe et modique. »

Sur la carte, où ne figurent plus les pieds de mouton, on voit qu'un poulet coûtait 3 livres 10 sols ; le demi, une livre 16 sols ; le quart, 18 sols.

Les hôteliers eurent beau se plaindre de cette nouvelle concurrence, l'Assemblée nationale, en supprimant tous les privilèges, permit aux restaurateurs d'ajouter rôtis et ragoûts sur leurs cartes et ils se mirent dès lors à foisonner, remplaçant les tables d'hôte, à une époque où la moindre réunion se transformait en arène politique et où il devenait dangereux d'émettre certaines opinions.

Diderot fut un des premiers clients de la rue des Poullies ; il écrivait, en 1767, à M<sup>lle</sup> Volland : « L'hôtesse est vraiment une très belle créature ; beau visage, plutôt grec que romain, beaux yeux, belle bouche, ni trop, ni trop peu d'embonpoint, grande et belle taille, démarche élégante et légère, mais vilains bras et vilaines mains...

« Si j'ai pris du goût pour les restaurants ? Vraiment, oui, un goût infini. On y sert bien un peu chèrement, mais à l'heure qu'on veut. La belle hôtesse ne vient jamais causer avec ses pratiques, elle est trop honnête et trop décente pour cela, mais ses pratiques vont causer avec elle tant qu'il leur plaît, et elle répond fort bien. On mange seul, chacun a son petit cabinet où son attention se promène ; elle vient voir par elle-même s'il ne vous manque rien. Cela est à merveille et il me semble que tout le monde s'en loue. »

*Cafés.* En 1723, il n'y avait encore que 324 cafés à Paris ; ils se multiplièrent sous la Révolution. « Ce sont des lieux fort agréables, lit-on dans *les Entretiens des cafés de Paris*, par M. le C. d. M. ..., (Trévoux, 1736) et où l'on trouve toutes sortes de gens de différentes espèces. L'on y voit des jeunes cavaliers bien faits qui s'y réjouissent agréablement. L'on y voit aussi des personnes savantes qui viennent s'y délasser l'esprit du travail de cabinet et



l'on en voit d'autres dont la gravité et l'embonpoint leur tiennent lieu de mérites. Ceux-ci, d'un ton élevé, imposent souvent silence aux plus habiles et s'efforcent de louer ce qui est digne du blâme et de blâmer ce qui est digne de louange ; leur ignorance en est la cause et quelquefois leur jalousie. »

Parmi les principaux, on peut citer le *Procope*, tenu par ses fils ; le *café du Parnasse*, au quai du Louvre ; le *café du Caveau*, au Palais-Royal ; celui de M<sup>me</sup> Bourette, dite la Belle Limonadière, rue Croix-des-Petits-Champs ; le *café du Croissant*, qui a donné son nom à la rue ; le *café Manoury*, place de l'École ; le *café de la Régence*, alors à l'angle occidental de la place du Palais-Royal ; le *café de Foy*, rue Richelieu, avec accès sur le jardin du Palais-Royal ; il y avait un *café Anglais* quai de Conti, tenu par le libraire Béchet, où l'on pouvait lire les journaux d'outre-Manche. La plupart mériteraient une monographie.

*Guinguettes.* De tout temps le peuple fréquentait ces cabarets hors barrières, où le vin, n'étant pas soumis aux taxes, se vendait moins cher, et bien des seigneurs, voire des dames de la bonne société, aimaient à s'y encanail-ler, y crapuler, comme on disait, de temps à autre. A mesure que l'enceinte reculait, les « courtilles », c'est-à-dire ces jardins avec des tonnelles, reculaient devant elle : la courtille Barbette fit place à celle du Temple, qui, reculant toujours devant l'octroi, se trouvait, au XVIII<sup>e</sup> siècle, à Belleville, à la hauteur de la rue Saint-Maur actuelle. On y voyait le *Bœuf rouge*, l'*Épée de bois*, la *Vache noire*, le *Sauvage* et, le plus célèbre de tous, le *Tambour royal* de Ramponneau, qui vendait son vin un sol de moins la pinte que ses concurrents. A Ménilmontant, se trouvait la *Haute Borne*, qui servait de quartier général à Cartouche, et dont le tenancier fut pendu ;

la *Nouvelle France* se trouvait au faubourg Poissonnière. A Chaillot, était la *Maison rouge*, où M<sup>me</sup> du Châtelet vint faire une escapade avec ses amies ; à Bercy, on allait manger des matelotes *aux Marronniers*, tout comme on le faisait à Grenelle, au *Cygne rouge* ou au *Moulin de Javelle*, en parties de débauche. La plupart des moulins des faubourgs, ceux de la Petite-Pologne et de Montmartre, surtout, servaient à boire les dimanches.

*Auberges et Hôtelleries.* Presque tous les voyageurs vantent la qualité des auberges françaises. Casanova, qui parcourut toute l'Europe, admire la propreté des auberges françaises, la bonne chère qu'on y faisait, la promptitude avec laquelle on est servi, la qualité des lits, la tenue de la personne qui vous sert à table, « qui le plus souvent est la fille la plus accomplie de la maison, dont l'air modeste, le maintien décent, la propreté et les manières inspirent le respect au libertin le plus éhonté. » Et il ajoute que, de son temps, on ne savait pas, en France, ce que c'était de surfaire...

Kotzebue est plus grincheux ; il se plaint (en 1790) qu'on lui ait fait payer, dans une petite ville, 12 francs pour une omelette et une bouteille de vin du pays qui ne valait pas plus de 8 à 10 sous. Il se plaint qu'à Lyon des pourboires lui aient été réclamés par les cuisiniers, par la fille qui le sert à table, par celle qui allume le feu, celle qui fait le lit, celle qui apporte le thé ou le café, les garçons, les cochers, le valet d'écurie qui lava sa berline. Il reconnaît cependant qu'on trouve partout de bonnes tables.

Arthur Young dut particulièrement mal tomber à Souillac : « Il est impossible à une imagination anglaise de se figurer les animaux qui nous servirent à l'*hôtel du Cheval rouge* ; des êtres appelés femmes par la courtoisie des habitants, en réalité des tas de fumier ambu-

lants, mais ce serait en vain qu'on chercherait en France une servante d'auberge proprement mise. »

Entre les nombreuses hôtelleries parisiennes, citons : l'*Hôtel de l'Empereur Joseph*, ancien hôtel de Tréville, rue de Tournon, qui prit ce nom après le séjour à Paris du frère de Marie-Antoinette, voyageant sous le nom de comte de Falkenstein, bien qu'il ne soit pas prouvé qu'il y ait habité. Cet hôtel disparut récemment, avec le restaurant Foyot qui l'avait englobé. L'*Hôtel de Danemark*, rue Jacob, à l'angle de la rue Saint-Benoit, était auparavant l'hôtel particulier de la famille d'Anspach, branche cadette de la maison de Brandenbourg, qui y reçut le roi de Danemark ; l'*Hôtel du Bon Lafontaine*, rue de Grenelle, avait été fondé par un petit-neveu du fabuliste, qui n'y logea jamais, bien qu'Horace Walpole ait prétendu avoir couché dans son lit. L'*Hôtel de Saint-Quentin*, rue de Cluni (rue Victor-Cousin), avec une seconde entrée rue des Cordiers, disparut par suite de l'élargissement de la place de la Sorbonne. J.-J. Rousseau y déboucla sa malle par deux fois, en 1741 et à son retour de Venise ; c'est là qu'il connut Thérèse Levasseur, qui y était servante. Dans la rue des Cordiers (rue Cujas), se suivaient l'auberge de la *Grâce de Dieu*, où on logeait pour 10 à 15 livres par mois ; celle du *Grand Chapelet*, qui avait une table d'hôte à 10 sols ; l'*Hôtel Saint-Pierre*, où la chambre coûtait 24 livres par mois et où les repas de 30 à 40 sols « étaient dignes des gros bonnets de la Sorbonne ». A l'*Hôtel Sainte-Marie*, rue de Verneuil, fondé en 1695, Piron eut une vive discussion avec Voltaire au sujet de sa pièce *Arlequin et Deucalion* ; Rameau, auteur de la musique, s'interposa avec Francisque, directeur du théâtre de la Foire Saint-Germain qui acheta la pièce pour 600 livres et offrit le souper. A la *Croix-Blanche*, 31, quai de la Tournelle, était

le bureau des coches de Fontainebleau, dont le service ne fonctionnait que pendant le séjour de la Cour, moyennant 2 livres 10 sols, en 12 heures de trajet. Les messageries de Bretagne partaient du *Lion ferré*, rue Saint-Jacques.

Sur la rive droite, ce serait à l'*Hôtel de Bretagne*, 21, rue Croix-des-Petits-Champs, hôtel de second ordre, au-dessus du cabaret du *Singe vert*, qu'auraient eu lieu les premières entrevues de Louis XV et de M<sup>me</sup> d'Étiolles. L'*Hôtel des Quatre Fils Aymon*, tenu par Théaulon, 160, faubourg Saint-Martin, était le rendez-vous des mousquetaires noirs. Le *Coing d'Or*, son voisin, était très fréquenté pendant la foire Saint-Laurent. L'*Hôtel du Plat d'Étain* de la rue Saint-Martin, car il y en eut plusieurs, était le bureau des coches de Bruxelles, des carrosses d'Allemagne, des diligences, cabriolets, guimbardes et pataches desservant la Brie, la Champagne, l'Alsace et les Flandres. Les frères Boislevant, accusés d'avoir dévalisé la diligence de Caen, y furent arrêtés en 1722, mais relâchés, faute de preuves. A l'auberge du *Grand Cerf*, rue Saint-Denis, qui a laissé son nom à un passage, déte-  
laient les messagers de Soissons, du Quesnay, d'Arras, de Lille, de Rouen et, les mercredis et samedis, il en partait des carrosses pour Senlis, Compiègne, Douai et au delà.

*La Cuisine et ses ustensiles.* Exiguë, reléguée dans un coin sombre dans les petits logements des artisans, elle devient presque une pièce d'apparat dans les grandes maisons. « Une curiosité me conduisit dans la maison d'un de nos satrapes, écrit l'abbé Coyer en 1755 (*Bagatelles morales*). Je demande à voir les appartements, c'est dans la cuisine qu'on m'entraîne, qu'on me fait admirer le goût du maître. C'est la seule pièce de la maison qu'on fasse remarquer aux curieux. Élégance, solidité,

propreté, commodités de toutes sortes, rien ne manque à ce vaste atelier de Comus, chef-d'œuvre moderne où l'architecture s'est plu à déployer ses ressources. »

Le *fourneau potager*, innovation récente, percé de 15 à 20 trous, occupait souvent tout un côté de la pièce. On inventa des *rôtissoires* « en façon de chapelles » d'où dérivent les coquilles à rôtir, des *tourne-broche à ressorts* pouvant marcher deux heures sans être remontés, un signal venant avertir lorsque le mécanisme était à fin de course ; le *soufflet* fut muni d'une valve (soufflet à deux vents) et on en fit de richement décorés, servant dans les salons. On usa de *fontaines sablées* pour filtrer l'eau, on fit divers modèles de cuisines portatives. Le *tire-bouchon*, qui date du XVIII<sup>e</sup> siècle, était plutôt un objet individuel, généralement pliant ; les couteaux à tire-bouchon connurent une grande vogue à partir de 1780.

L'usage des ustensiles en fer battu, qui avaient déjà fait leur apparition au siècle précédent, se généralisa, mais non sans péripéties. Le sieur Prémery, sur l'avis de l'Académie des Sciences, avait obtenu le privilège de fabriquer, vendre et débiter toutes sortes d'ustensiles de cuisine en fer forgé, battu à froid et blanchi par dehors et par dedans, sous condition de n'employer ni plomb, ni régule, ni bismuth, les anses et les pieds étant en fer noir et non blanchi. Sous prétexte que J.-F. Bravard et Thérèse Prémery, ses successeurs, employaient du cuivre pour braser et souder les pieds et anses, les chaudronniers leur intentèrent un procès après une saisie spectaculaire ; ils furent déboutés.

En 1768, un peintre, Clément, imagina des ustensiles en tôle vernissée, résistant au feu ; son procédé, amélioré en Angleterre, fut repris en France par un joaillier, Framery, qui fabriqua des cafetières, des bouilloires, etc. avec des décors bleus, rouges ou couverts d'aventurinç.

imitant la laque ou la porcelaine, fort recherchés aujourd'hui.

On fabrique des moules en étain et même en argent, pour présenter les glaces, de plus en plus répandues.

Le gros mobilier s'alléga ; la *crédence*, où l'on serrait les vivres, reçut le nom de *garde-manger*. Quand, ce qui était fréquent, la cuisine était éloignée de la salle à manger, on établit à proximité de cette dernière un *réchauffoir* muni d'un petit potager, pour tenir les plats au chaud.

*Art culinaire.* C'est du temps de la Régence qu'on peut dater le début de la cuisine moderne, « cet art si exclusivement français et qui, pendant plus de cent ans, a fourni aux estomacs délicatement voluptueux des plats d'une chimie sublimée, où n'entraient plus que des quintessences raisonnées, dégagées de toute terrestréité », comme l'écrivent E. et J. de Goncourt (*La Maison d'un artiste*), dans leur style habituel. En 1733, Vincent La Chapelle dit, dans la préface de son *Cuisinier moderne* : « Une table d'un grand seigneur, servie de la même façon qu'il y a vingt ans, ne satisferait point les convives. »

Les cuisiniers cessèrent d'être des serviteurs anonymes ; le duc de Luynes, dans ses Mémoires, consacre quelques lignes à la mort de Moustier, chef de Louis XV ; Carême a conservé les noms de quelques-uns de ces grands praticiens qu'il regardait comme ses maîtres. Chacun tenait à posséder le meilleur cuisinier ; celui de Buffon était le mieux payé des serviteurs de Montbard ; Voltaire les qualifie de « mortels divins ».

« Peu s'en faut qu'aujourd'hui un cuisinier ne prenne le titre d'artiste en cuisine, dit Mercier. On les choie, on les ménage, on les apaise quand ils sont fâchés et tous les autres domestiques leur sont ordinairement sacrifiés. Le petit bourgeois qui n'a qu'une servante dont le chef-

d'œuvre est une fricassée de poulet, fait sa cour à un maître d'hôtel pour que celui-ci le régale le dimanche... S'enlever un cuisinier est un tour affreux et qu'on ne pardonne point... »

Le Régent, Louis XV, plusieurs grands seigneurs tenaient à mettre eux-même la main à la pâte et se trouvaient flattés de voir leur nom associé à un plat, ce qui a fait croire à certains écrivains un peu naïfs qu'ils en étaient les créateurs ; beaucoup de ces dénominations ont encore cours actuellement.

Le duc de Nivernais, qui se flattait de distinguer dans le blanc d'une volaille celui qui provenait du côté du fiel, quand il essayait un nouveau plat, le faisait exécuter plusieurs jours de suite, jusqu'à ce que son chef l'eût amené à son point de perfection.

Cet excès de délicatesse conduisit à la virtuosité, on fit des repas d'une seule viande, apprêtée de cent façons ; on s'ingénia à déguiser les aliments. Un nommé Ostermann publia, en 1755, une thèse, *Culina mutata*, louant la cuisine de son temps par rapport à l'ancienne. Voltaire, lui, se déclara l'ennemi de certaines exagérations : « J'avoue que mon estomac ne s'accommode point de la nouvelle cuisine. Je ne puis souffrir un ris de veau qui nage dans une sauce salée. Je ne puis manger d'un hachis composé de dinde, de lièvre et de lapin qu'on veut me faire prendre pour une seule viande ; je n'aime ni le pigeon à la crapaudine, ni le pain qui n'a pas de croûte... Quant aux cuisiniers, je ne saurais supporter l'essence de jambon, ni l'excès des morilles, des champignons, du poivre et de la muscade, avec lesquels ils déguisent des mets très sains par eux-mêmes... »

Parmi les très nombreuses « créations » culinaires du XVIII<sup>e</sup> relevons seulement la *sauce mayonnaise* et le *pâté de foie gras*. Pour la première, son origine comme son

étymologie sont inconnues. A cause de l'assonance, on l'attribue au maréchal de Richelieu, après la prise de Fort-Mahon, d'autres la font remonter jusqu'au duc de Mayenne, d'autres encore en font honneur à un cuisinier inconnu qui aurait été natif de Cro-Magnon ou de Mayons (Var) ; Alexandre Dumas bouscule la dénomination pour l'appeler bayonnaise. Prosper Montagné croit cette émulsion plus ancienne et suppose que le terme de « moyeu », qui désigne le jaune de l'œuf, serait à son origine, mais aucun texte ne permet de l'affirmer.

Bien qu'un cuisinier du maréchal de Broglie ait prétendu avoir été le premier à servir en croûte un sauté de foie gras oublié dans son garde-manger, l'invention du pâté de foie gras est attribuée à Claus, Klaus ou Claude, chef des cuisines du maréchal de Contades, à Strasbourg. Ne s'entendant pas avec le maréchal de Stainville, successeur de Contades, il épousa la veuve d'un pâtissier, une dame Mathieu, rue de la Mésange, où ses pâtés commencèrent sa fortune et sa renommée. Pour la consacrer, il vint à Paris, reprit le cabaret de *la Vielleuse*, à Belleville, quartier alors peu propice pour un produit de luxe. Sans s'entêter, il revendit à perte et transporta ses fourneaux boulevard du Temple, où ses pâtés acquirent vite une réputation européenne, encore accrue lorsque Nicolas-François Doyen, chef, avant la Révolution, de M. Leberthier, premier président du Parlement de Bordeaux, eut l'idée de leur adjoindre des truffes. Doyen, qui était Parisien, se serait ensuite installé à Strasbourg, rue du Dôme.

*La Salle à Manger. Son Mobilier et son Décor.* Elle n'était pas encore d'usage général ; beaucoup mangeaient dans leur cabinet ou leur antichambre, comme le roi à Versailles. Quand elle existait, elle eut des lambris blancs ou gris, rehaussés d'or, avec des panneaux



de tapisserie, de glaces ou de peintures. Le papier peint fit son apparition à la fin du siècle. Les tables, devenues permanentes, se firent en bois précieux, orné de marquetterie ; aussi ne les recouvrait-on plus de tapis. Il y avait, à Versailles, deux tables taillées dans un cep de vigne, l'une ronde, de 32 pouces de diamètre, l'autre, de 4 pieds sur 2, fut revendiquée en 1814 par le prince de Condé et transportée à Chantilly.

Vers le milieu du siècle, l'ébéniste Lorient inventa les *tables à rallonges* ; on fit ensuite des *tables à l'anglaise*, généralement en acajou, munies d'un abattant à charnières, pouvant facilement se ranger contre un mur.

Le roi, s'il se divertissait au récit, que lui faisait tenir le lieutenant de police, des conversations ou des scènes piquantes qui se passaient à la table des ministres ou de quelques seigneurs, voulut, en ce qui le concernait, être à l'abri de ces indiscretions ; aussi fit-il faire, pour Trianon, par Lorient, en 1769, une table qui, « en montant ou en descendant, paraissait ou disparaissait à volonté de la salle à manger » ; la table, accompagnée de 4 serveuses ou guéridons, était soulevée par une machine, de façon que le dormant et les serveuses étaient faits d'une partie du parquet et une pièce, toute semblable au parquet qui s'élevait en même temps, venait remplir le vide laissé. La table redescendait pour le second service et remontait toute dressée. Un modèle un peu différent fut exécuté par l'ébéniste Guérin pour le château de Choisy. Ces *tables machinées* permettaient de se passer de domestiques dans la salle. Stanislas Leczinski avait une table qui descendait du plafond. Catherine de Russie s'en fit faire une également.

Les *sièges pliants* disparurent dès qu'une pièce spéciale fut destinée au repas.

Pour l'*éclairage*, on se servait toujours de bougies, de

chandelles chez les pauvres, posées sur la table, appendues aux murs ou suspendues au plafond par des lustres. En 1755, l'Académie des Sciences fut saisie de différents modèles de lampes, en forme de chandeliers, munies d'une pompe ; elles furent successivement perfectionnées par Argand (1728), par Quinquet (1787), puis par Carcel, mais ne servirent à l'éclairage des tables que sous la Révolution.

M<sup>me</sup> de Genlis prétendit qu'elles gâtaient la vue : « Depuis que les lampes sont à la mode, ce sont les jeunes gens qui portent des lunettes et l'on ne trouve bons yeux que parmi les vieillards qui ont conservé l'habitude d'écrire avec une bougie voilée d'un garde-vue. »

*Décor de table.* La mode fut d'abord aux décorations florales. Des fleurs naturelles étaient piquées au milieu de la table sur un bloc de terre glaise où elles dessinaient un chiffre, des armoiries ou une devise ; en 1770, le fleuriste de Lorme inséra les tiges dans de petits tubes de verre. Les fleurs artificielles, vendues par les « chapelières en fleurs », qui avaient reçu leurs statuts en 1746, n'eurent pas grand succès.

Travers, ancien officier du prince de Condé, à l'aide de carton, de bois, de fil de fer, édifiait des sortes de paysages, buissons de fleurs réunis par des guirlandes, des arceaux de verdure ou des vignes chargées de fruits ; des sujets en pâte de sucre garnissaient l'intervalle des plateaux ; il eut de nombreux élèves qui s'érigèrent en communauté, réunie à celle des marchands de modes ; Noël, l'un d'eux, fit ses figures avec une pâte d'amidon, talc et gomme adragante, imitant le biscuit. Pour imiter le givre, un Suisse nommé Soleure imagina de poudrer ces décors avec du verre pilé ; l'effet était fort joli, mais le verre pilé risquait de se répandre dans les plats ; un nommé Casade inventa une poudre fondant à la chaleur

de la salle, si bien qu'on voyait les arbres verdier, les fleurs éclore, les rivières se dégeler.

On fit aussi des décors en verre pilé, puis vint la mode des *sablages*. Au moyen de sucre en poudre, de marbre pilé de diverses couleurs, on exécutait des paysages, des décors divers sur une glace, le tout étant ensuite recouvert d'une plaque de verre. Les « sableurs » furent très recherchés. Vers 1774, on fit, par mesure d'économie, des cartons peints imitant les *sablages* une fois recouverts de verre.

« En juillet 1761, dit Collé dans son *Journal*, le duc d'Orléans fit exécuter par un officier, qu'on regardait comme le premier dans les décors, *les Boulevards* dans leur partie la plus brillante, en pâte de sucre, avec plus de 250 figures, expliquées et commentées dans un livret qui accompagnait cette pièce ». En 1781, à Dublin, sir John Irvin fit représenter en sucre le rocher de Gibraltar investi par les Espagnols.

Comme *linge de table*, on continuait à apprécier celui des Flandres. Douze serviettes, une grande nappe et une petite font ce qu'on appelle un service de table, écrivait-on en 1742. L'art de plier les serviettes restait en faveur.

*Ustensiles de table*. L'usage de la *cuiller*, pour manger le potage, ne devint habituel que sous le règne de Louis XV ; on fit des cuillers à olives, à moutarde, à café, des cuillers perforées pour le sucre. Ce ne fut qu'à partir de 1720 qu'on fit des *fourchettes* à quatre dents.

La *soupière* et le *légumier* n'apparaissent qu'à la fin du siècle, remplaçant l'écuelle d'autrefois ; les *soucoupes* se réduisirent à leurs dimensions actuelles. Les *terrines*, « ouvrages de porcelaine ou de faïence, creux, sans pieds ni anses », servaient pour les ragoûts, terme qui, de plus en plus, remplace celui de potages ; les *salières*, en métal, en cristal, en verre, en faïence ou en bois chez les

pauvres, n'ont plus de caractère monumental ; les *poivrières* en argent et même en or, firent leur apparition sur les tables, alors qu'auparavant ce condiment était renfermé dans la boîte à épices ; on mettait encore sur table un *huilier* d'argent ou de porcelaine, ainsi qu'un *moutardier* ; on inventa la *guédoufle*, formée de deux ampoules allongées, à becs croisés, permettant de vider l'une sans répandre le liquide contenu dans l'autre. Les *réchauds* furent munis de lampes à esprit de vin. Le *coquetier* devint d'un usage courant. Des *carafes* de verre ou de cristal remplacèrent les aiguières.

On se servait de *plateaux-cabarets* en laque, en porcelaine ou en métal pour servir le thé, le café ou le chocolat, *cafetières* et *chocolatières* avaient leur forme actuelle ; le terme de *théière* apparaît en 1698, remplaçant celui de « pot à thé ».

La *verrerie* de luxe était en cristal de Bohême et, depuis environ 1770, en cristal de Baccarat. Les flûtes, en verre de Bohême, datent de 1680. Louis XV possédait un gobelet en cristal de roche.

Le verre blanc diminua de prix ; on fabriquait des bouteilles à Sèvres, à Folembroy, dans la forêt de Coucy et dans le Hainaut.

*Argenterie.* « L'ambition d'un bourgeois, dit Mercier (1787) est d'avoir de la vaisselle plate. Il commence par un huilier, par une soupière... Avoir de la vaisselle plate, c'est sortir de la bourgeoisie, on ne fait cette dépense que pour avoir le plaisir d'y mettre des armes à l'exemple des princes. »

Arthur Young trouve de la vaisselle d'argent dans nombre d'auberges ; Reichart, dans son *Itinéraire de poche*, dit qu'on sert en vaisselle plate chez Nicot, chez Trianon, rue des Boucheries-Saint-Germain, chez un traiteur du passage des Petits-Pères, pour 24 à 30 sols. Les inventai-

res nous apprennent que le cardinal Dubois avait 1.800 marcs d'argenterie, estimée 126.000 livres ; celui de M<sup>me</sup> de Pompadour contient 537.000 livres ; M<sup>me</sup> du Barry avait 89 marcs d'or, 1.449 marcs d'argent et 84 de vermeil (le marc représentait un peu moins de 400 grammes). L'inventaire d'Adrienne Lecouvreur totalise 7.848 livres 15 sols d'argenterie ; la vaisselle plate de la Camargo pesait 199 marcs 6 onces 7 gros et sa vaisselle montée 77 marcs 5 onces. Voltaire estimait, en 1720, que la valeur de l'argenterie et celle des bijoux égalait celle des espèces circulantes.

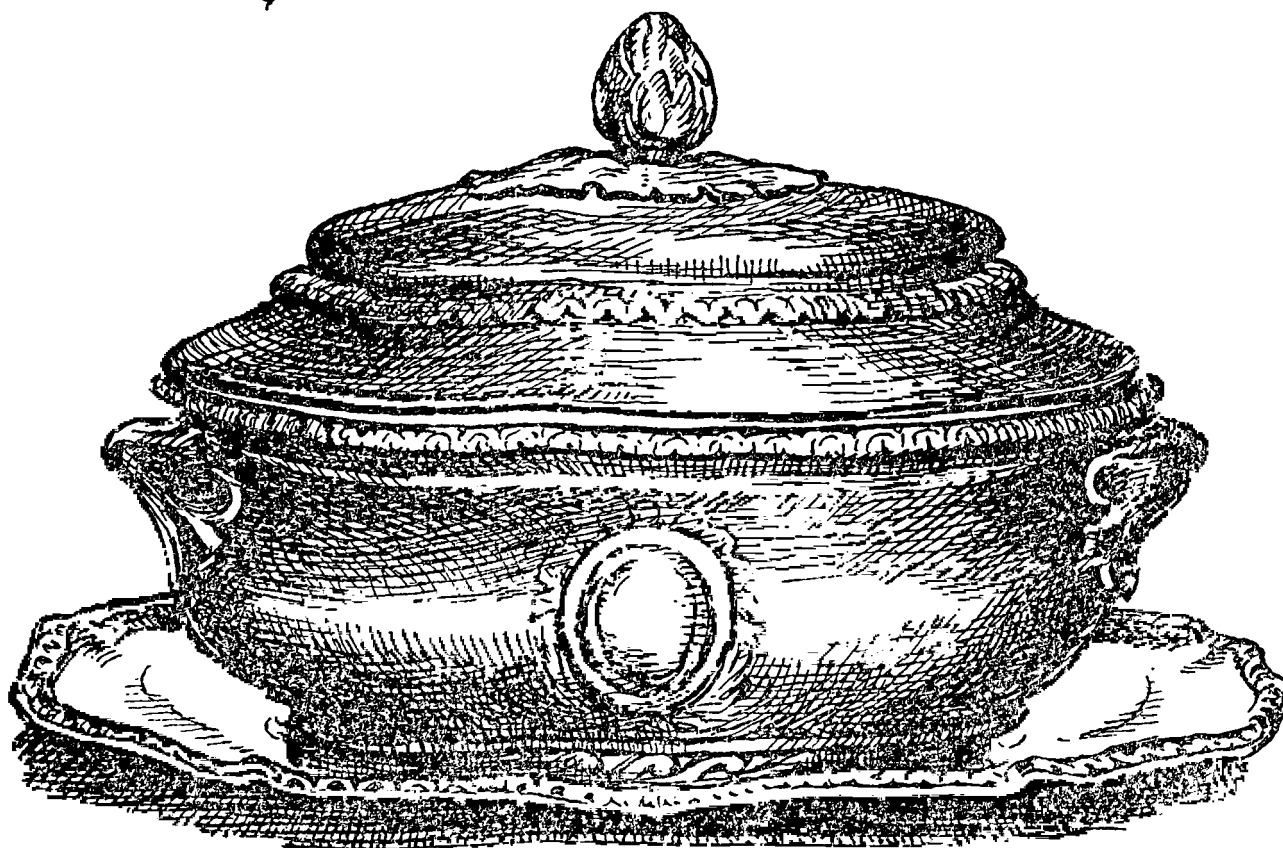
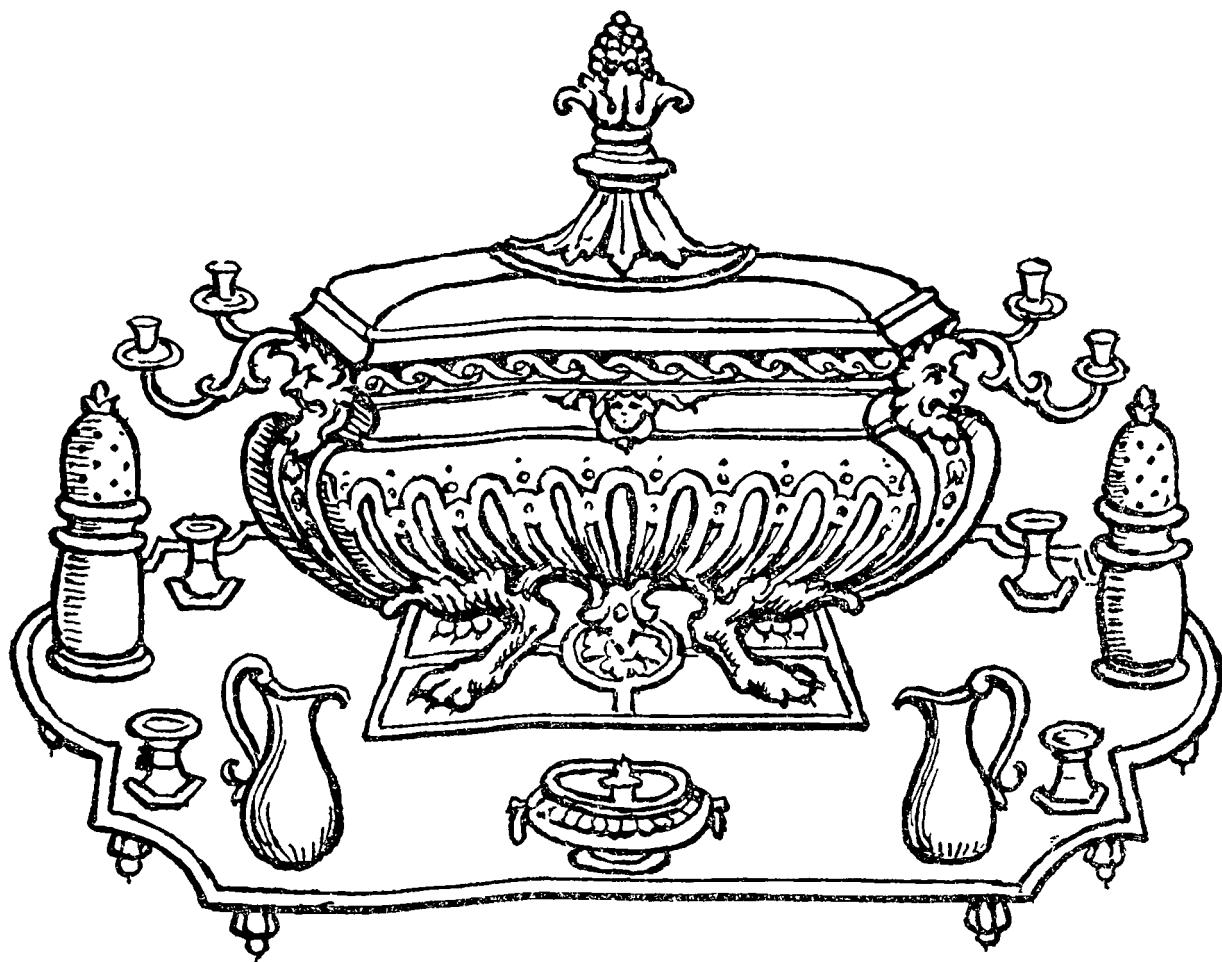
Louis XV dut, à plusieurs reprises, envoyer sa vaisselle à la Monnaie en obligeant ses courtisans à en faire autant.

On lavait cette vaisselle d'argent à l'eau de son, après l'avoir « crayée » au charbon blanc (blanc d'Espagne) ; on la recouvrait de cendres de foin brûlantes si elle avait été tachée par des œufs.

*Porcelaine.* Les quelques manufactures de porcelaine tendre ne sortaient guère que des pommeaux de cannes ou des manches de couteaux et quelques rares services, très fragiles. En 1739, Louis XV reçut pour ses étrennes deux beaux pots à oïlle avec leurs plats et leurs couvercles et une terrine en porcelaine de Saxe. M<sup>me</sup> de Pompadour s'intéressait fort à la manufacture de Vincennes ; en 1756, sur ses instances, le roi la racheta et la transféra à Sèvres ; la marquise fit une exposition de ses produits au château de Versailles et insistait particulièrement auprès de chaque visiteur pour qu'il emportât au moins une tasse de 2 louis ou un pot à oïlle de 50 livres.

Le roi envoya des services en présent à la plupart des souverains.

En 1768, Maquer, chimiste de la manufacture de Sèvres, ayant appris qu'une dame Darnet, femme d'un chi-




*En haut : Machine, autrement dit Surtout, pour servir, au milieu d'une grande table, qu'on laisse pendant tous les Services. (Frontispice du Nouveau Cuisinier Royal et Bourgeois, Paris, 1748.)*

*En bas : Soupière ovale, avec son plat en métal argenté. (Époque Louis XV).*

rurgien de Saint-Yrieix, avait découvert un gisement de kaolin près de Limoges, s'y rendit et put présenter à l'Académie des Sciences les premiers objets en porcelaine dure. La manufacture de Limoges fut fondée en 1772. Il y avait, en 1789, une trentaine de manufactures de porcelaine en France, dont la moitié à Paris.

*Heures des repas. Usages de table. Règles de civilité.* A partir de 1750, le dîner se trouva retardé à 2 heures et à 3 heures en 1782. Mercier écrivait (en 1787) : « A trois heures, on voit peu de monde dans les rues, parce que chacun dîne ; c'est un temps de calme mais qui ne doit pas durer longtemps. Les seigneurs ne dînent qu'à trois heures et demie. A cinq heures, c'est un tapage affreux, infernal, toutes les rues sont embarrassées, toutes les voitures roulent en tous sens, volant aux spectacles. Les cafés se remplissent. A neuf heures, le bruit recommence, c'est le défilé des spectacles. Les dîners perdent de leur importance au bénéfice des soupers. » Ceux-ci étaient reportés à 10 ou 11 heures.

Le libraire Panckoucke proposa de retarder le dîner jusqu'à 9 heures et de n'ouvrir les théâtres qu'à 8 heures en hiver et à 9 heures en été (*Moyen d'augmenter le bonheur d'une partie de la nation sans nuire à personne*, 1780) ; « toutes les affaires se feront sans interruption depuis 8 heures du matin jusqu'à 5 heures du soir ; on ne prendroit dans la journée qu'un déjeuner un peu plus solide vers 10 ou 11 heures » et il décrit tous les avantages de cette réforme, en particulier la suppression du souper. 

Jusque sous la Régence, les hommes gardaient leur chapeau à table ; M<sup>me</sup> de Villars raconte que lorsqu'elle suivait le maréchal, tous les officiers admis à sa table, même les ordonnances de la Maison du Roi, les Gendarmes, les Cheval-légers mangeaient la tête couverte. C'est à la

table du duc de Bourgogne, à l'armée, que cet usage commença à se perdre ; d'après M<sup>me</sup> de Polastron, le duc de Boufflers engageait les invités à se découvrir, à cause de la chaleur. Sous Louis XV, on dînait tête nue devant le roi.

Le couvert devint individuel et l'usage de la fourchette se repandit dans toutes les classes. On découpait toujours à table, mais dans quelques maisons on commença à faire découper à l'office. Les morceaux de choix étaient la poitrine du poulet ou du chapon, les ailes, pour les oiseaux qui volent, la tête et le morceau qui avoisine les ouïes pour le poisson d'eau douce.

Les melons, les mûres et les figues se servaient au début des repas, les autres fruits à la fin.

Les amoncellements de viandes étaient démodés et remplacés par un très grand nombre de petits plats.

Après le repas, on allait se rincer la bouche au buffet ou dans une pièce voisine ; « par respect pour les dames, dit M<sup>me</sup> de Genlis, les hommes, même les princes, ne se permettaient plus de le faire à table. » On perdit l'habitude de mâchonner des pastilles ou des cure-dents.

J.-B. de la Salle, dans ses *Règles de civilité*, apprend qu'il faut disposer les verres et les gobelets sur une petite table couverte d'un linge blanc, de manière à éviter de présenter à un convive le verre d'un autre. Pour donner à boire, on présente le verre sur une assiette et verse doucement de la main droite, en cessant de verser dès que la personne lève son verre, ayant soin toutefois de ne pas le remplir trop, pour n'en point verser sur la nappe. On change d'assiette au moins deux fois, après le potage et au dessert ; chez les personnes de qualité, on change à chaque plat.

Dans *l'Esprit des étiquettes de l'ancienne Cour*, M<sup>me</sup> de Genlis s'exprime ainsi : « Le grand seigneur qui invi-



toit à un souper la femme d'un fermier général et celle d'un duc et pair les traitoit avec les mêmes égards, le même respect. La financière, établie dans le cercle, n'avoit point cédé la place à la duchesse. Lorsqu'on alloit se mettre à table, le maître de la maison ne s'élançoit point vers la personne la plus considérable pour l'entraîner au fond de la chambre, la faire passer en triomphe devant toutes les autres femmes et la placer avec pompe à côté de lui. Les autres hommes ne se précipitoient point pour donner la main aux dames, cet usage ne se pratiquoit que dans les villes de province. Les femmes d'abord sortoient toutes du salon ; celles qui étoient le plus près de la porte passoient les premières, elles se faisoient entre elles quelques petits compliments, mais très courts et qui ne retardoient nullement la marche. Tout cela se faisoit sans embarras, avec calme, sans empressement et sans lenteur ; les hommes passoient ensuite. Tout le monde, arrivé dans la salle à manger, se plaçoit à son gré et le maître et la maîtresse de la maison trouvaient facilement le moyen d'engager les quatre femmes les plus distinguées de l'assemblée à se mettre à côté d'eux. Communément, cet engagement, ainsi que presque tous les autres, avoit été décidé en particulier, dans le salon. »

A la veille de la Révolution, les repas devinrent plus guindés, on ne chantait plus à table, sauf en province, à moins que l'on ne fît venir quelque artiste à la mode ; les femmes se mirent à mépriser la bonne chère et le vin ; Mercier nous dira : « Les laquais ne s'en vont plus au dessert et restent jusqu'à la fin du repas ; il est court, on ne l'allonge pas. Nos repas sont tristes, on ne boit plus, on change les assiettes sans les salir, une certaine dignité froide remplace la gaîté que le vin inspirait jadis... Souvent le maître de la maison, au milieu d'une

table délicieusement servie, boit tristement du lait... Il n'est pas rare de voir des femmes ne boire que de l'eau, ne pas toucher à vingt plats délicats, bâiller, se plaindre de leur estomac, et des hommes les imiter, pour afficher le bon ton »... « On trouve qu'il est vulgaire de mâcher, on réduit tout en bouillie, une duchesse avale un aloyau réduit en gelée. La viande de boucherie n'était déjà plus bonne que pour le peuple, la volaille commence à devenir roturière. Pour exciter l'appétit, les cuisiniers cherchent à faire changer de figure à tout ce qu'ils apprêtent. Les femmes ne commencent à manger qu'à l'entremets. »

*Comment on mangeait. Chez les paysans.* Selon les lieux et aussi selon l'effet cherché, les relations sont fort contradictoires ; beaucoup sont visiblement poussées au noir. Pour le marquis de Turbilly (*Mémoire sur le défrichement*, 1750), « aucun paysan ne mange de la viande ni ne boit du vin à son ordinaire ». En Auvergne, d'après Le Grand d'Aussy, « les dimanches et fêtes, la soupe s'enrichit d'un morceau de lard ; les autres jours, elle s'assaisonne de beurre ou simplement de sel ; en dehors de l'eau, le petit-lait est la seule boisson. » Arthur Young constate que « dans une métairie du Poitou qui rapporte 8 sous par arpent, les colons consomment chacun pour 36 francs de seigle, pour 2 francs de légumes, huile et laitage, pour 2 fr. 10 sous de porc par an. Ils ne boivent que de l'eau, font la soupe et s'éclairent avec de l'huile de navette, ne goûtent jamais de beurre. »

Le curé Yves Bernard, de Nonans (Sarthe), dans les cahiers qu'il rédigea en 1789, écrit que « la moitié des habitants est inscrite à l'état des pauvres et qu'on ne se procure qu'avec peine les plus étroits moyens de subsistance » mais, quarante-cinq ans plus tard, le même curé, dans ses *Souvenirs d'un nonagénaire*, trace un ta-

bleau tout différent : « La nourriture des habitants les moins aisés était substantielle et suffisante, le pain fort bon, la soupe au dîner et au souper, suivie d'un plat de viande, d'œufs ou de légumes... »

Marmontel, dans ses *Mémoires*, nous dépeint la vie de ses parents, vers 1730 : « La récolte des grains de notre petite métairie assuroit notre subsistance ; la cire et le miel des abeilles qu'une de mes tantes cultivoit avec soin étoit un revenu qui coûtoit peu de frais ; l'huile exhumée de nos noix encore fraîches avoit une odeur, une saveur que nous préférions au parfum de l'huile d'olive ; nos galettes de sarrasin, humectées toutes brûlantes de ce bon beurre du Mont-Dore, étaient pour nous le plus friand régal. » Mis au collège, son père lui remit les vivres pour une semaine : « Un gros pain de seigle, 2 ou 3 livres de bœuf, un morceau de lard, un petit fromage et sa mère y ajouta une douzaine de pommes ; moyennant 25 sous par mois, la bourgeoise qui le logeait fournissait le feu, la lampe, les légumes de son jardin qu'elle mettoit au pot. »

Le tableau que trace Restif de la Bretonne de la table familiale, dans *la Vie de mon père*, n'est pas plus sombre : « On était ordinairement 22, tous assis à la même table, le père de famille au bout, du côté du feu, sa femme à côté de lui, à portée des plats à servir ; venaient ensuite les enfants, les garçons de charrue, les vigneron, le bouvier, le berger et les deux servantes ; tout le monde mangeait le même pain, la distinction odieuse du pain blanc et du pain bis n'avait pas lieu dans cette maison, ce n'aurait d'ailleurs pas été une économie, le son un peu gras étant nécessaire aux chevaux, aux vaches laitières, aux porcs que l'on engraisait et aux brebis lorsqu'elles avaient agnelé. Le père buvait un peu de vin, les garçons de charrue et les vigneron buvaient un vin

qui leur était plus agréable que celui du maître, c'était le vin de pressurage, passé sur un râpé de *rales* de raisins ; tout le monde sait que les paysans aiment un vin qui gratte le gosier. »

Et c'est à une scène de même genre qu'assista Laurence Sterne dans le Bourbonnais, où il partagea un repas de paysans : « Ils étaient tous assis ensemble, un vieil homme à tête grise, sa femme, cinq ou six fils ou gendres avec leurs femmes respectives, autour d'une soupe aux lentilles ; un gros pain de froment était au milieu de la table et une cruche de vin à chaque bout promettait de la joie aux diverses stations du repas. »

A Paris. Il y avait, naturellement, différentes façons de se nourrir ; on trouvait des traiteurs, des tables d'hôte, des restaurants à tous les prix et selon tous les goûts. M. H. de Gallier (*Usages et Mœurs d'autrefois*) nous a, par exemple, conservé deux menus : en 1760, un M. de Vedel, dînant en partie fine avec M<sup>me</sup> de Saint-Vincent, se fit servir « une bisque d'écrevisses, un caneton à la provençale, une grenade de laitances de carpes, de petits pigeons innocents, des anguilles à la rémoulade, une hure de saumon, un turbot, une poule de Caux, des truffes au champagne, des asperges, des artichauts et des pommes à la Charlotte. » Et le chevalier d'Eon, un jour qu'il était seul, déjeuna simplement d'un melon, d'une matelote d'anguille, d'une carpe, d'un poulet, d'une noix de veau à l'oseille, d'une compote de quatre pigeons, d'un lapin à la poulette, d'un aloyau à la sauce, de haricots verts, d'une tourte à la frangipane, de poires, pêches, cerneaux et échaudés.

« Dans le monde, le déjeuner, dit J.-J. Rousseau dans *la Nouvelle Héloïse*, est le repas des amis, les valets en sont exclus, les importuns ne s'y montrent point, on y dit tout ce qu'on pense, on y révèle tous ses secrets, on

n'y contraint aucun de ses sentiments, on peut s'y livrer sans imprudence aux douceurs de la confiance ou de la familiarité. C'est presque le seul moment où il soit permis d'être ce qu'on est. Que ne dure-t-il toute la journée ! »

« Entre 1778 et 1784, dit la marquise de la Tour du Pin (*Journal d'une femme de cinquante ans*), il n'y avait jamais de *grands dîners*, parce que l'on dînait de bonne heure, à 2 heures et demie ou 3 heures au plus tard. Les femmes étaient coiffées mais jamais habillées, les hommes, au contraire, l'étaient presque toujours et jamais en frac ou en uniforme, mais en habits habillés unis ou brodés selon leur âge ou leur goût. Seuls, le maître de la maison et ceux qui n'allaient pas au spectacle étaient en frac ou en négligé, car la nécessité de mettre le chapeau dérangeait le fragile édifice du toupet, frisé et poudré à frimas... *Le souper* était le véritable moment de la société ; il y en avait de deux sortes, ceux des personnes qui en donnaient tous les jours, ce qui permettait à un certain nombre de gens de venir quand ils voulaient, et les soupers priés, plus ou moins nombreux et brillants. Toutes les toilettes, toute l'élégance, tout ce que la bonne société de Paris pouvait offrir de plus séduisant et de plus recherché se trouvait dans ces soupers. »

Mercier prétend qu'il n'y a « point de maison assez riche à Paris pour donner à dîner et à souper ; la robe dîne, la finance soupe. » J.-J. Rousseau est moins enthousiaste des soupers : « J'assiste à des soupers priés où la porte est fermée à tout survenant et où l'on est sûr de trouver des gens qui conviennent tous, sinon les uns aux autres, du moins à ceux qui les reçoivent. C'est là que les femmes s'observent moins et que l'on peut commencer à les étudier ; c'est là que règnent les propos les plus

finis et les plus satiriques ; c'est là qu'au lieu des nouvelles publiques, des spectacles, des promotions, des morts, des mariages dont on a parlé le matin, on passe directement en revue les anecdotes de Paris, qu'on dévoile les événements secrets et la chronique scandaleuse, qu'on rend le bien et le mal également plaisants et ridicules et que, peignant avec art et selon l'intérêt particulier les caractères des personnes, chaque interlocuteur, sans y penser, peint encore mieux le sien ; c'est là qu'un reste de circonspection fait inventer devant les laquais un langage entortillé sous lequel, feignant de rendre la satire plus obscure, on la rend également plus amère... »

« Les fortunes médiocres, les célibataires, les vieux garçons, les étrangers, dit Mercier, ont recours aux auberges parce qu'il est très dispendieux d'avoir un ordinaire chez soi, à moins qu'on se borne éternellement à la soupe et au bouilli. » Et il ajoute qu'il y avait encore un moyen de se nourrir à peu de frais, voire même avec bénéfice : « Il suffit pour cela de se loger au faubourg Saint-Germain ou Saint-Honoré, de se munir d'une boîte de fer-blanc pouvant contenir quatre plats et d'un commissionnaire, après quoi on fait marché avec le cuisinier d'une grande maison, pour avoir la desserte ; ordinairement, cela coûte 27 francs par mois et l'on peut trouver un pensionnaire pour 36 francs. » Il connut un de ces industrieux personnages, vivant de la desserte de la comtesse de Brionne, « qui gagnait sur le ventre qu'il nourrissait tout en remplissant le sien ».

Pour avoir une idée d'un dîner bourgeois, citons le menu de celui que prit M<sup>lle</sup> Laurette de la Malbussière, le 20 mai 1764, chez un ancien banquier, près de la barrière Blanche, cité par M. P. Lacroix (*Le XVIII<sup>e</sup> Siècle*), d'après M<sup>m</sup> Lagrange : « Notre repas fut simple et frugal, une bonne et franche soupe à la paysanne, sans jus,

sans coulis, avec de la laitue, des poireaux, de l'oseille, un petit bouilli, du beurre frais, des raves, des côtelètes bien cuites, sans sauce, une poularde rôtie excellente, une salade délicieuse, une tourte de pigeons, une de frangipane et des petits pois accommodés à la bourgeoise. Voilà les plats qui parurent sur la table. Pour dessert, nous eûmes des fraises à la crème, des échaudés, des confitures, des bonbons, des abricots séchés et, pour *finis coronat opus*, on nous donna du café que le maître de la maison alla faire lui-même. »

Aux thés, toujours en vogue, se substituèrent parfois des « cafés » selon une mode d'origine allemande et que M<sup>me</sup> d'Épinay décrit, non sans quelque prolixité, dans une lettre à M<sup>me</sup> de Lubières. Cela consiste à réunir chez soi un grand nombre de gens, sans cérémonie, sans dépense et sans gêne, étant entendu qu'on n'admet que les gens de sa société. Il suffit pour cela de disposer d'une grande salle comme un café public, avec un grand nombre de petites tables, de mettre des vestes et des bonnets blancs aux laquais qu'on appelle « garçons », puis de servir, toujours par petites tables, un souper modeste. La maîtresse de maison, vêtue à l'anglaise, robe courte, simple, tablier de mousseline, fichu pointu et petit chapeau, se tient devant une sorte de comptoir et ne se lève pour personne. On y représente souvent des proverbes, selon une des toquades de l'époque. Marie-Antoinette tint un café à Marly en 1778 et plus tard à Trianon.

Les dîners et les soupers de M<sup>mes</sup> de Lambert, de Tencin, Geoffrin, du Deffant (qui prétendait que le souper était une des quatre fins de l'homme et avait oublié les trois autres), du baron d'Holbach, d'Helvétius, voire les dîners du Bout du Banc de M<sup>lle</sup> Quinault, ceux de Sophie Arnould, appartiennent plus à l'histoire littéraire qu'à celle de la gastronomie ; un écrivain tant soit peu notoire

était nourri sans recourir au traiteur ; certains, comme Crébillon, Maupertuis, l'abbé Prévost sortaient souvent de table en chancelant. Diderot parle de ses indigestions dans presque chacune de ses lettres, la goinfrerie de La Harpe et de Marmontel étaient proverbiales. Montesquieu, qui jouissait de 60.000 livres de rentes, ne mangeait jamais chez lui à Paris, « les soirées de l'hôtel de Brancas reviennent toujours à ma mémoire, écrivait-il à Duclos, ces soupers qui n'en avaient pas le titre, où nous nous crevions » ; et, à M<sup>me</sup> du Deffant : « Je sens qu'il n'y a pas de lectures qui puissent remplacer un quart d'heure de ces soupers qui faisaient mes délices. » Fontenelle, fort à son aise avec 35.000 livres de revenus, soupa en ville jusqu'à la veille de sa mort, survenue à 99 ans, en tenant tête à tous les convives.

Dans certains de ces soupers, une écritoire tenait le milieu de la table et l'on inscrivait les productions dont chacun était tenu de payer son écot ; on les publiait même parfois, hélas ! Souvent l'hôte, et les convives, se préparaient comme pour une conférence ou un concours. Marmontel, qui fut cependant un assidu de ces repas, prétend qu'il y avait là trop d'esprit pour lui : « Je m'aperçus que chacun y arrivait préparé à jouer son rôle et que l'envie d'entrer en scène ne laissait pas toujours à la conversation la liberté de suivre son cours facile et naturel. C'était à qui saisisrait le plus vite et comme à la volée le moment de placer son mot, son anecdote ou sa maxime, son trait léger ou piquant et, pour amener l'à-propos, on le tiroit parfois d'un peu loin. Dans Marivaux, l'impatience de faire preuve de finesse et de sagacité perçait visiblement ; Montesquieu, avec plus de calme, attendait que la balle vînt à lui, mais il l'attendait ; Mayran guettait l'occasion, Astruc ne daignait pas l'attendre, Fontenelle seule la laissait venir sans la chercher. »



Encore fallait-il que la chère fût confortable et l'hôtesse aimable. Les dîners de M<sup>me</sup> Necker n'eurent pas de succès. « Sans goût dans sa parure, dira l'inévitable Marmontel, sans aisance dans ses manières, sans attrait dans sa politesse, son esprit, comme sa contenance, étoit trop ajusté pour avoir de la grâce. On la voyoit tout occupée de se rendre agréable à sa société, empressée à bien recevoir ceux qu'elle y avoit admis, attentive à dire à chacun ce qui pouvoit lui plaire davantage. Mais tout cela étoit prémédité, rien ne couloit de source, rien ne faisoit illusion. Ce n'étoit point pour nous, ce n'étoit point pour elle qu'elle se donnoit tous ces soins. C'étoit pour son mari. C'étoit pour nous le faire connoître, lui concilier nos esprits, faire parler de lui avec éloges dans le monde et commencer sa renommée. » Diderot dira sensiblement la même chose : « Le charme honnête, appliqué et gauche de l'ancienne demoiselle de compagnie promue au rang d'épouse d'un riche banquier, sa fraîcheur, ses yeux bleus, la bienveillance un peu hautaine de son époux rachetaient avec peine l'inexpérience de leur cuisinier », et Grimm donne le même son de cloche : « Sœur Necker fait savoir qu'elle donnera à dîner tous les vendredis ; l'Eglise s'y rendra, parce qu'elle fait cas de sa personne et de celle de son mari ; elle voudrait en dire autant de son cuisinier ! »

*A la Cour.* A la solennité morose de l'ancienne Cour, succédèrent les repas plus libres, mais aussi plus délicats du Régent, qui a été beaucoup calomnié ; sans vouloir assimiler ses soupers à des dînettes d'enfants de chœur, il faut constater que les orgies qu'on lui impute sont le fait de publicistes éloignés de la cour ou fort postérieurs ou encore d'envieux, comme Saint-Simon, qui n'y assista jamais, ainsi que le fait remarquer M. P. d'Espézel (*Le Palais Royal*). Pour Saint-Simon, les soupers étaient tou-

jours en compagnie fort étrange, les maîtresses, quelquefois une fille d'Opéra, souvent même M<sup>me</sup> la duchesse de Berry et une dizaine d'hommes, tantôt les uns, tantôt les autres, que sans façon il ne nommait que « les roués ».

« C'étoient Broglie, Nocé, quatre ou cinq de ses officiers, non des premiers, Biron, Canillac, le duc de Brancas, quelques jeunes gens de traverse et quelques dames de moyenne vertu, mais du monde, quelques gens obscurs, encore sans nom, mais brillant par leur esprit ou leur débauche. La chère, exquise, s'apprêtoit dans des endroits faits exprès de plain-pied, dont tous les ustensiles étoient d'argent ; eux-mêmes mettoient souvent la main à l'œuvre avec les cuisiniers... » Ce sont les « gens obscurs » qui offusquent surtout le noble duc. A ses « roués », le Régent permettait toute licence, hormis celle de lui parler d'affaires, pas plus qu'il ne tolérait à ses maîtresses de « faire de la politique entre deux draps », M<sup>me</sup> de Tencin en fit l'expérience.

Parfois, pour mieux se délasser, il allait à Asnières, dans une ferme appartenant à M<sup>me</sup> de Parabère, son « petit corbeau noir » et, ceignant un tablier sur sa culotte de soie, se mettait à préparer un souper qu'il prenait avec les gens de la ferme, chantant des chansons de cabaret.

Sans plus de discrétion, Saint-Simon s'étend sur l'intempérance de la duchesse de Berry, fille du Régent ; elle s'enivra, six semaines après son mariage, et « l'effet du vin fut tel, haut et bas, dit notre mémorialiste, que l'on fut en peine d'elle et qu'on dut la ramener dans cet état à Versailles ; tous les gens des équipages la virent dans cet état et ne s'en turent pas ; on parvint toutefois à cacher la chose au Roi, à Monseigneur et à M<sup>me</sup> de Maintenon. »

Etant malade, elle mangeait toute la nuit, à l'insu de

son médecin, Chirac ; en juillet 1719, après avoir reçu l'extrême onction, on lui administra de l'émétique qui lui fit évacuer les figues, le melon, la bière, le vin, le tout à la glace, qu'elle avait bus et mangés contre le sentiment de ses médecins et de ses principaux officiers. Elle expira le 19 juillet, à la Muette.

Louis XV, d'un estomac moins robuste que son arrière-grand-père (il souffrit de fréquentes indigestions et était parfois atteint de fringales), fut un mangeur plus raffiné. Dans les formidables menus officiels, on voit parfois figurer des plats spéciaux « devant le roi », vraisemblablement les seuls auxquels il touchait.

Il prenait au réveil une tasse de lait. Le dîner, pris entre 2 et 4 heures, selon que la chasse avait duré plus ou moins longtemps, se composait habituellement de deux potages, flanqués de deux grosses pièces, l'une de veau ou de mouton, qui constituait le principal de son repas, l'autre d'une entrée des mêmes viandes à laquelle il ne touchait généralement pas. On lui servait ensuite trois plats de rôtis, poulets, perdrix ou faisan, pigeons ou oiseaux de rivière, dont il mangeait fort peu. Au dessert, négligeant toujours le cédrat confit, il prenait tout au plus un peu de compote et parfois une orange. Au grand couvert, le menu était plus copieux.

Il dînait deux fois et soupait une fois par semaine en public, avec la reine, dans l'antichambre de celle-ci (qui mangeait ensuite chez elle). C'était une distraction pour les Parisiens que d'assister au grand couvert et surtout de voir le roi manger son œuf à la coque, ce qu'il faisait tous les dimanches ; il avait une véritable dextérité pour faire sauter d'un coup de fourchette le haut de son œuf et l'huissier de service ne manquait jamais d'annoncer : « Attention ! le Roi va manger son œuf ! »

Aux soupers dans les petits cabinets, il s'amusait à

faire la cuisine, avec le prince de Dombes comme marmiton. Il ne manquait jamais de faire lui-même son thé, son chocolat et surtout son café, dont il prenait jusqu'à trois tasses et du plus fort ; il le faisait non seulement pour ses favorites — et l'on connaît le mot historique de la du Barry : « La France, ton café f... le camp ! » — mais aussi pour ses enfants, auxquels il le portait dans leur chambre.

En 1744, lors de la guerre de la Succession d'Autriche, il voulut partir aux armées sans être accompagné de sa maison ni de sa Bouche ; le comte de Charolais le lui reprocha vivement « au nom de ses sujets » et, pour qu'il ne fût pas exposé à être nourri par des cuisiniers non assermentés, il se proposa pour remplir les fonctions de grand maître ; il obtint gain de cause et suivit le roi avec un train énorme de fourgons et une prodigieuse cavalerie de marmitons. Le Genevois François-Bénédict Pictet assista à un de ses dîners à Aumale (*Biblioth. univers. et Revue suisse*, cité par Lenôtre dans *La France de jadis*) : « La tente était d'une hauteur prodigieuse, aussi grande qu'une église et toute doublée de fine indienne ; des cordons de soie soutenaient deux lustres en bois doré, d'une beauté rare. Il était servi par des pages vêtus de pourpre et galonnés d'or. Sa Majesté goûta de presque tous les plats, découpa Elle-même du bœuf dont Elle mangea deux tranches... » L'honnête Pictet fut choqué de voir une actrice de la Comédie qui, penchée sur la chaise de M. de Broglie, passa tout le temps du dîner à embrasser ce haut personnage et à lui pincer les cuisses !

Passionné d'horticulture et grand amateur de fraises, Louis XV en fit acclimater les meilleures variétés pour qu'on pût lui en servir en toute saison.

Au contraire du roi, Marie Leczinska était grosse man-

geuse et s'avouait gourmande, bien qu'il ne semble pas qu'elle prêtât fort attention à ce qu'on lui servait, comme en témoigne cette anecdote relatée par Casanova, qui assista un jour à son dîner : « Je vis la reine de France sans rouge, simplement vêtue, la tête couverte d'un grand bonnet, ayant l'air vieux et la mine dévote. Dès qu'elle fut près de la table, elle remercia gracieusement deux hommes qui y déposèrent une assiette avec du beurre frais. Elle s'assit et, aussitôt, les douze courtisans se rangèrent en demi-cercle autour de la table. Je me tins auprès d'eux, imitant leur respectueux silence. Sa Majesté commença à manger sans regarder personne, tenant les yeux baissés sur son assiette ; ayant trouvé bon un mets qu'on lui avait servi, elle y revint et alors, parcourant des yeux le cercle qui était devant elle, pour voir sans doute qu'il n'y avait pas quelqu'un à qui elle dût rendre compte de sa friandise, elle le trouva et dit : « Monsieur de Löwendahl. » A ce mot, je vis un superbe homme qui s'inclina et qui dit : « Madame... — Je crois que ce ragoût est une fricassée de poulet ? — Je suis de cet avis, madame. » Après cette réponse, faite du ton le plus sérieux, la reine continua son dîner sans dire un mot. »

Elle eut de fréquentes indigestions, dont une, en 1727, pour avoir trop mangé de figues et de melons à la glace, hâta un accouchement gémellaire. Une autre fois, après avoir avalé quinze douzaines d'huîtres, on la crut perdue, elle reçut les derniers sacrements et l'on commençait les prières de quarante heures lorsqu'elle fut sauvée par la poudre des Chartreux (oxysulfure d'antimoine ou kermès minéral).

Les Filles de France conservaient dans leurs armoires des jambons, des daubes, du vin d'Espagne et s'enfermaient souvent pour en manger. A partir de 1750, elles voulurent avoir leurs petits soupers dans leur cabinet,

comme le roi ; elles s'y crevaient de viandes et de vin, aussi souffrirent-elles de fréquentes indigestions, comme leurs parents.

Chez M<sup>me</sup> de Pompadour, les menus portaient des plats de cuisine bourgeoise et même paysanne, à côté d'autres plus somptueux. Pour plaire à son royal amant, qui tenait beaucoup à ces pratiques, on faisait maigre chez elle les vendredis et samedis.

Sous Louis XVI, la cuisine se divisait en *Bouche*, pour le roi, la reine et leurs enfants en bas âge ; en *Petit Commun*, pour les tables du grand maître, du grand chambellan, des princes et princesses qui logent chez le roi, et en *Grand Commun*, servant la seconde table du grand maître, celles des aumôniers, des maîtres d'hôtel, des gentilshommes-servants et des valets de chambre.

Il y avait, en tout, en 1780, 383 officiers de bouche, 103 garçons. La dépense se montait, par an, à 1.177.171 livres, auxquelles il faut ajouter 389.173 livres pour la Bouche de M<sup>me</sup> Elisabeth et 1.093.140 livres pour celle de Mesdames, soit un total de 2.659.384 livres qui, d'ailleurs, ne forme qu'une partie des dépenses de la cuisine. Et le roi devait à tous ses fournisseurs, était obligé de leur verser les intérêts pour ses dettes...

Devant le désarroi des finances, le roi voulut supprimer quelques charges « pour simplifier d'une manière avantageuse les dépenses de sa maison », mais, comme il aurait fallu en rembourser les titulaires, la plupart furent rétablies en 1782 et même augmentées « par suite de l'heureuse augmentation survenue dans la famille royale, nous avons borné les serviteurs au nombre absolument nécessaire pour remplir ces fonctions avec l'exactitude et la dignité nécessaires ». Et, dans ses carnets, le roi notait minutieusement les plus infimes dépenses de ménage comme le plus méticuleux des petits bourgeois.

Par la voracité, tout au moins, Louis XVI rappelait le Roi-Soleil ; demandant ce qu'on lui a préparé pour son déjeuner : « Sire, un poulet gras et des côtelettes. — C'est bien peu ! Qu'on me fasse des œufs au jus. » Il y ajoute encore une large tranche de jambon et part pour la chasse en disant qu'il venait de prendre une collation d'ermite.

Au grand couvert, deux fauteuils verts étaient placés côte à côte, en face d'une table rectangulaire dont la nappe tombait à terre de tous côtés. La reine se met à la gauche du roi ; ils tournent le dos à la cheminée et, à dix pieds en avant, était placée en demi-cercle une rangée de tabourets pour les duchesses qui en avaient le privilège. Les autres dames se tenaient debout derrière elles. Le roi mangeait de bon appétit, mais la reine n'ôtait pas ses gants et ne déplaçait pas sa serviette. Lorsque le roi avait bu, on s'en allait en faisant la révérence.

Alors commençait une véritable course pour aller faire sa cour aux princes et princesses de la famille royale, qui dînaient plus tard. C'était à qui arriverait le plus vite ; on allait chez Monsieur, chez le comte d'Artois, chez M<sup>me</sup> Elisabeth, chez Mesdames et même chez le petit dauphin ; ces visites duraient chacune deux ou trois minutes, les salons étant si petits qu'on était dans la nécessité de congédier les premiers venus pour faire place aux autres.

Au grand couvert, le public était admis mais sans pouvoir stationner.

Aux petits soupers, auxquels n'assistaient que ceux que le roi avait nommés, l'étiquette était bannie, le service simplement fait par les gens du château, le roi n'indiquait de place qu'à ceux qu'il voulait à ses côtés, le duc de Provence était en face de lui, tenant le dé de la conversation ; le comte d'Artois, qui dînait à 5 heures, sou-

pait rarement et venait seulement faire un tour, disant un mot aimable à chacun. Au bout d'une heure et demie, le roi se levait, poursuivant encore une interminable histoire de chasse. C'était une grande faveur que d'être ce qu'on appelait « appelé dans les cabinets ». A Fontainebleau, dit le prince de Ligne, « ceux qui se tuaient et leurs chevaux pour arriver à l'ordre et qui n'étaient pas nommés, s'en retournaient à Paris, le chagrin dans l'âme et n'osaient pas se montrer ».

En bonne Viennoise, Marie-Antoinette, qui s'amusait à jouer à la laitière à Trianon, affectionnait surtout son café au lait du matin, accompagné de kugelhöpff.

Tant qu'elle fut dauphine, elle suivit l'exemple de Marie Leczinskà, mais plus tard se refusa à manger en public, sauf le dimanche, où elle ne faisait d'ailleurs que figurer. Quant aux soupers, elle aimait surtout à les prendre chez ses favorites, la duchesse de Luynes, puis celle de Polignac, et plus tard M<sup>me</sup> d'Ossun ; cette dernière n'étant pas riche, elle lui fit attribuer une charge de 6.000 livres par mois.

Lorsque le roi de Suède, voyageant incognito sous le nom de comte de Haga, vint à l'improviste à Versailles, Marie-Antoinette ordonna à M<sup>me</sup> Campan de s'informer si elle avait un dîner suffisant et de le faire augmenter au besoin. Sa lectrice, qui rapporte cette anecdote, ne put s'empêcher de sourire en songeant à l'étendue des menus habituels et en pensant à l'omelette et aux côtelettes sur le gril qui, en un cas pareil, dans les petits ménages bourgeois, viennent augmenter un trop mince ordinaire.

Mesdames vivaient très largement ; M<sup>me</sup> Elisabeth était sobre, ce qui n'empêchait pas sa table de coûter 362 livres 16 sous les jours maigres et 472 livres 12 sous les jours gras.

Louis XVI aimait à souper chez la comtesse de Pro-



vence et raffolait de son potage aux petits oiseaux qu'elle avait elle-même pris au filet.

Le petit dauphin, à la suite d'un conte que lui fit un jour M<sup>me</sup> de Tourzel, voulut faire une omelette, mais ce fut en vain que les huit femmes de chambre et les cinq valets parcoururent le château pour trouver des œufs, du beurre et une poêle ; heureusement M<sup>me</sup> de Tourzel avait à son service une petite bonne auvergnate, plus débrouillardes, qui ramena dans son tablier les objets désirés.

*Chez les ministres.* La plupart tenaient table ouverte ; le cardinal Dubois, que Duclos prétend sobre (il existe à la Mazarine une relation manuscrite de son ambassade à Londres, avec le récit de ses dîners et de ses indigestions) tenait une maison superbe et avait une table somptueuse dont il faisait très bien les honneurs. Le cardinal Fleury avait aussi table ouverte, mais quelque monde qu'il y eût, il n'y eut jamais que quatre énormes entrées, un plat de rôti et quatre entremets. On se passait les plats, sans la moindre cérémonie.

Le duc de Choiseul dînait à 2 heures précises, rapporte Durfort de Cheverny ; tous les courtisans, tous les étrangers présentés y étaient admis. La grande table était de 35 couverts et un valet comptait les entrants ; dès que leur nombre dépassait 35, une seconde table était dressée. Retiré à Chanteloup, après sa disgrâce, le duc avait souvent 80 personnes à son souper, où l'on venait en tenue de cour. Il y avait 400 personnes de service, dont 50 en livrée ; on y consommait pour 300 livres de pain et 50 moutons par mois.

*A la Bastille.* Les « invités » du roi n'étaient pas trop à plaindre, sous le rapport de la nourriture du moins. Le roi allouait, de 3 livres par jour, pour un homme de condition inférieure, à 36 livres pour un maréchal de France.

Pour les premiers, le règlement de 1780 prévoyait, le lundi matin, un collet de mouton, le soir un ragoût de veau ou de mouton ; le mardi : matin, petit salé ; soir, ragoût ; mercredi : matin, une tourte ; soir, bœuf à la mode ; jeudi : matin, collet de veau ; soir, volaille ou gibier ; vendredi : menu maigre ; samedi : matin, saucisses ; soir, ragoût ; dimanche : matin, un petit pâté ; soir, langue de bœuf en ragoût. Et il y avait des suppléments. Tavernier, par exemple, un des déments délivrés le 14 Juillet, reçut, en novembre 1788, du tabac, 60 bouteilles de vin, 30 de bière et 4 d'eau-de-vie, 3 livres de café, 3 de sucre, une dinde, des châtaignes.

Le marquis de Sade, qui faisait venir de chez lui des saucisses truffées, des confitures, rédigeait ses menus pour lesquels il exigeait, tous les jours, un potage *excellent*, puis des côtelettes de veau panées, *succulentes et fondantes*, des rognons de veau, des ailes de perdrix piquées, des boudinailles, des œufs *frais*, des épinards au jus, des cardes *très tendres*, du riz au lait, des crèmes à la vanille, au chocolat, etc.

M<sup>lle</sup> de Launay, effrayée la première nuit par le bruit d'une machine qu'elle prit pour un instrument de torture, apprit le lendemain qu'il s'agissait du tourne-broche ; elle signale que le service était soigné, que l'argenterie brillait, que la vaisselle était d'étain ou de jolie faïence à fleurs.

Marmontel, qui y passa onze jours avec son valet, mangea de bon appétit le plat de fèves et de morue qu'on apporta tout d'abord, et se rendit compte que c'était le repas de son domestique ; le sien, qui vint ensuite, se composait d'un excellent potage avec une tranche de bœuf succulent, d'une cuisse de chapon, d'épinards, d'artichauts frits, d'une belle poire, de vieux vin de Bourgogne et d'excellent café. Dumouriez auquel on refusa un

poulet un jour maigre, écrivit au gouverneur : « Vous êtes chargé de ma garde et non de ma conscience ; je suis malade, car la Bastille est une maladie. » Et il eut son poulet.

*Ivrognes, Goinfres, Excentriques.* Ils furent légion, sans parler des cuisiniers amateurs, comme les ducs de Nivernais ou de Guéméné, aussi fameux par ses ragoûts que par sa banqueroute, du duc d'Ancenis qui, pour guérir une diarrhée l'empêchant de suivre le roi à la chasse, prit à son déjeuner 30 œufs durs et y gagna une obstruction intestinale dont il mourut ; le duc de Vendôme, dont les orgies du Temple sont légendaires, aimait aussi à cuisiner, mais sa malpropreté proverbiale n'engageait guère à accepter ses invitations. Maupertuis mourut d'indigestion. Une dame Schmitz, de Berlin, pour un déplacement de 3 lieues, emporta comme provisions un panier de 64 œufs durs ; elle en cassa un, puis deux, et tout le panier y passa sans qu'elle fût incommodée.

Le mathématicien Bernouilli, tout comme de la Lande, mangeait des araignées et des chenilles en salade pour prouver qu'elles n'étaient pas vénéneuses.

Les déjeuners philosophiques et le fameux « dîner de cochon » de Grimod de la Reynière furent surtout des manifestations pour qu'on parlât de lui.

M. de Flamarens, grand louvetier, vieil original, « le plus grand goulafre que j'aie vu, dit Durfort de Cheverny, après un dîner fort ample, paria de manger un lapin en deux bouchées, ce qu'il exécuta. Assidu aux dîners de la reine, Marie Leczinska l'interrogea un jour sur cette prouesse : « Vous avez donc toujours bon appétit et qui se soutient bien ? — Oui, madame, et je forme tous les jours le même vœu pour Votre Majesté, car je sais exactement qu'Elle a mangé ce matin *tel, tel, tel, tel plat* »,

énumérant tout ce qu'il avait vu manger à la reine qui, s'impatientant, se leva de table en disant : « Me voilà bien payée, mais je ne lui parlerai de ma vie ! »

M. d'Osmond se plaçait toujours à table en face d'un plat qu'il aimait, comme par hasard ; très friand des langues de carpe, il disait n'en avoir jamais mangé quand on en passait un plat, ce qui incitait à lui en offrir. Durfort dit lui avoir vu faire ce manège pendant plus de trente ans, malgré tous ses reproches.

Le chevalier de Panat, qui reprocha à Ouvrard de mettre du fumier au Clos de Vougeot, était aussi réputé pour son esprit et sa gourmandise que par la négligence de sa tenue ; son ami Rivarol prétendait qu'il ferait tache dans la boue.

Un abbé Maigon, ayant reçu une gratification de 30.000 livres du Régent, l'employa, ce que ce dernier trouva très original, à reproduire, à Versailles, le festin de Trimalcion, d'après la description de Pétrone.

*Le Carême* était très sévèrement observé au début du siècle ; en 1700, un cabaretier de la rue aux Ours, Vitry, fut condamné à 200 livres d'amende et 100 livres d'aumône à l'Hôpital général, parce que deux jeunes gens avaient mangé de la viande chez lui pendant le carême, bien qu'il protestât que cette viande avait été introduite à son insu et cuite clandestinement dans une chambre. En 1720, défense fut renouvelée de donner de la viande les vendredis, samedis et jours prohibés par l'Eglise, à peine de 1.000 livres d'amende, de fermeture de la boutique et de privation de maîtrise pour la première fois et de peines corporelles en cas de récidive. En 1756, raconte Hardy dans ses souvenirs, le prince de Condé étant allé jouer à la paume rue Mazarine et y ayant fait apporter son dîner, ses gens furent arrêtés par les suppôts de police ; il y eut bagarre, le peuple ayant pris fait et cause

pour les serviteurs du prince, les plats furent renversés et on fut obligé de faire une seconde fois le dîner du prince. « Cette affaire ne laisse pas que de donner de l'inquiétude au lieutenant de police », ajoute le narrateur. A partir de 1780, ces ordonnances se relâchèrent ; les ministres, depuis le duc de Choiseul, servirent gras les vendredis.

*Famines et disettes.* Elles furent nombreuses et graves. Bien des descriptions rappellent les « animaux farouches » de La Bruyère ; en 1709, après le terrible hiver où toutes les récoltes furent gelées, Jameray-Duval décrit les paysans de Champagne couverts de haillons ; « la pâleur de leur visage, leurs yeux livides et abattus, leur maintien languissant, morne et engourdi, la nudité et la maigreur de quantité d'enfants que la faim desséchait et que je voyais dispersés parmi les haies et les buissons pour y chercher certaines racines qu'ils dévoreraient avec avidité, tous ces affreux symptômes de calamité publique m'épouvantèrent. » A propos de l'année 1740, d'Argenson écrivait : « Il est positif qu'il est mort plus de Français de misère depuis deux ans que n'en ont tué toutes les guerres de Louis XIV. » En 1739, au Conseil, le duc d'Orléans porta un morceau de pain de fougère et le posa sur la table du roi, disant : « Sire, voilà de quoi vos sujets se nourrissent » ; très effrayé, le roi interrogea M. du Moustier de Meurville, évêque de Chartres, qui ne fit qu'augmenter son angoisse : « Sire, la famine et la mortalité sont parmi vos sujets, les hommes mangent de l'herbe comme des moutons et meurent comme des mouches ; bientôt, il va y avoir la peste et la peste est pour tout le monde ! » A Châtellerault, on obligea chaque bourgeois à entretenir un pauvre à ses frais ; sur une population de 4.000 âmes, il y eut 1.800 pauvres à la charge des bourgeois. Massillon écrivait au cardinal de



*Phénomène de la basse Courtille*

Cabaret de Ramponneau en 1760. Gravure avec texte publicitaire.

Fleury que les nègres des colonies étaient plus heureux que les paysans des provinces, ayant la certitude de manger à peu près à leur faim.

En 1752, le Parlement de Normandie constatait que, pour ne pas mourir de faim, les paysans étaient condamnés « à se former des nourritures qui font horreur à l'humanité et obligés de se réduire aux aliments des bêtes ».

Le peuple criait : « Misère ! Famine ! » sur le passage du roi. En de nombreux endroits, il y eut des « émotions populaires », des placards séditieux, à cause de la cherté du pain qui, avec quelques intermittences, se renouvelèrent jusqu'en 1789. Les années les plus éprouvées étant celles de 1709, 1718, 1725, 1739-40, 1752, 1760, 1767-69 et 1775. On défendit la fabrication des pâtisseries, allant même jusqu'à interdire celle de la poudre à poudrer. « Il faut de la poudre à nos perruques voilà pourquoi tant de pauvres manquent de pain », avait dit, non sans quelque exagération, J.-J. Rousseau. On s'ingénia à trouver des « aliments économiques », des soupes dont on publia diverses recettes, mais c'est du pain que réclamait toujours le peuple.

*Hors de France.* Bornons-nous à quelques notes fragmentaires.

Le roi-sergent, Frédéric - Guillaume, brutal, avare et ivrogne, avait une table machinée pour se passer de domestiques lors de ses « dîners de confiance », où il se grisait avec ses familiers ou ses hôtes de marque. Les personnes invitées par la reine à Schirnhäusen, avaient soin de commander un souper pour leur retour. Frédéric II, une fois roi, fut aussi buveur et glouton que son père ; sa table, écrit le duc de Luynes en 1752, « n'était point délicate ni recherchée ; il n'y a que deux services, les

plats sont remplis de viandes comme on le faisait autrefois, 18 ou 20 perdrix dans un plat, 12 ou 15 poulets dans un autre ».

Il discutait chaque soir son menu avec son chef, Noël, auquel il adressa une épître de 137 vers, le traitant de Newton de la marmite et de César de la lèche-frite ; il paya jusqu'à 50 écus de port pour un pâté d'Amiens, mais la princesse Czartoryska vit dans son cabinet une assiette de cerises avec une étiquette de sa main, indiquant : « J'en laisse dix-huit. » Il abusait du café qu'il avait imaginé, comme « delikatesse » de faire au vin de Champagne, en y ajoutant de la moutarde !

Le baron de Vitrolles nous décrit le cérémonial compassé de la cour de Weimar et J. de Norvins nous relate un dîner sur l'Elbe gelée.

*En Pologne.* Auguste offrit à ses troupes, en 1732, après les manœuvres, un gâteau monstre, confectionné avec 5 tonnes de farine, un tonneau de levain, un de lait, 800 œufs ; cuit dans un four spécial et qui avait 30 pieds de long, 15 de large et 2 d'épaisseur.

*En Russie.* Pierre I<sup>er</sup>, qui s'enivra crapuleusement lors de son séjour à Paris, buvait facilement 2 bouteilles de bière, autant de vin et une d'eau-de-vie à son repas.

Elisabeth, trop impatiente pour se laisser déshabiller après boire, faisait simplement faufler ses robes pour qu'on pût les enlever d'un coup de ciseau. Catherine II buvait aussi très largement ; elle écrit dans les statuts de la société littéraire de l'Ermitage : « Buvez modérément, pour que chacun retrouve ses jambes en sortant » ; son favori, Potemkine, prenait à son déjeuner une oie entière, un aloyau ou un jambon, arrosé d'une prodigieuse quantité de vin, ce qui ne lui enlevait nullement l'appétit pour le dîner.



*En Italie*, parmi les nombreux récits, les plus pittoresques sont ceux du président de Brosse : il nous dépeint un dîner chez l'ambassadeur de France, où le public qui s'était glissé dans la salle se livrait au pillage le plus éhonté, et, soixante ans plus tard, le général Thiébaud nous décrira une scène de même genre. A un *regalo* du pape, la veille de Noël, « un grand architriclin, en soutane violette, à cause de l'Avent, au haut de la table, faisait fonction de servir les mets que des maîtres d'hôtel, non moins violets, posaient sur la table, plat à plat ; il en découpait et servait un pendant qu'on en mangeait un autre, manière de servir un grand repas qui est commode et sans embarras ».

*En Espagne*, Philippe V était gros mangeur ; Charles III passait son temps à chasser, à pêcher, à faire des omelettes pour son déjeuner, laissant le soin des affaires au prince de la Paix. Le marquis de Langle raconte qu'en entrant dans une bonne maison de Madrid, au moment qu'on allait dîner, il vit sur la table un œuf et quatre pommes, pour quatre personnes.

Pour sortir d'Europe, l'abbé Fabry nous fait assister, en *Sibérie*, à un repas offert par M. de Vioménil au neveu du Khan des Kirghises, qui ne se servit pas de ses mains pour manger ni pour boire. Le prêtre turc qui l'accompagnait lui coupait les morceaux et les lui portait à la bouche, approchant de même le verre de ses lèvres pour le faire boire. C'est chez les Kirghises la manière d'honorer ceux qui viennent les visiter.

*Diététique.* On a déjà parlé du *Traité des dispenses de carême* du janséniste Ph. Hecquet, qui disait que pendant ce temps « l'estomac se délasse et reprend plus de vigueur » et que, d'ailleurs, « le corps d'un adulte ayant pris toutes ses dimensions n'a plus guère besoin de nourriture qu'en passant ».

Helvétius, qui fut le médecin du Régent et de sa fille, la duchesse de Berry, était encore imbu des idées du xvii<sup>e</sup> siècle ; dans la plupart des fièvres, il conseillait de prendre des bouillons de plus en plus corsés.

On usait toujours et on abusait de la saignée, des purgations violentes et des vomitifs pour obvier aux désordres survenant chez les gros mangeurs pléthoriques du temps.

Deux médecins, Suisses tous deux, réagirent contre ces excès. Simon-André Tissot, de Lausanne, revint aux principes hippocratiques : « Quand les forces du corps surpassent les aliments, c'est-à-dire si on les digère, ils nourrissent et donnent de la vigueur ; si les aliments surpassent les forces du corps, c'est-à-dire si on ne peut les digérer, ils produisent une foule d'inconvénients... Quand les gens de lettres modéreront leurs études et prendront plus d'exercice, ils éviteront la plupart des maux qu'ils se procurent. » Le jeune Bonaparte lui écrivit au sujet de la santé de son oncle, mais sa lettre resta sans réponse.

Le Genevois Théodore Tronchin, apôtre de l'inoculation comme Tissot, jouit encore d'une plus grande célébrité. Très influencé par J.-J. Rousseau (avec lequel il se brouilla par la suite), il préconisait le retour à la nature. Appelé à Versailles auprès de la dauphine, déjà à l'agonie, il lui permit tout au moins de respirer en faisant déclouer les fenêtres de sa chambre. A ses clientes mondaines, il recommanda, chose extraordinaire à l'époque, la marche à pied, en robe courte et en souliers plats ; cela s'appela « tronchiner ». Il y eut des meubles, des modes « à la Tronchin ». Ennemi des médications violentes, il se contentait le plus souvent de pilules savonneuses et même de pilules de mie de pain, mais celles-ci devaient être prises selon des prescriptions minutieuses,

la première le matin, au réveil, à 7 heures, la deuxième à 5 heures, précédée d'un repas modéré, et la troisième à 9 heures, avant de se coucher. Comme exercice, il recommandait souvent les travaux ménagers, de frotter le parquet, de scier du bois. Pour les gens de lettres, le travail intellectuel doit commencer avec l'aurore et durer jusqu'à midi ; le dîner, très léger, devra être composé de viandes blanches, de légumes sans gousses et de fruits crus, l'eau pure étant l'unique boisson (il n'était cependant pas ennemi du vin, pris modérément) ; on se ménagera toujours une heure au moins d'exercice avant de se remettre au travail et l'on se couchera de bonne heure. Il proscrivait les liqueurs, les boissons chaudes, y compris le thé et le café. Toutes ses ordonnances comportent de minutieuses prescriptions diététiques. Il soigna presque toutes les célébrités de l'Europe ; Voltaire fut un de ses clients les plus difficiles ; il prétendait, en effet, « avoir lu plus de livres de médecine que don Quichotte ne lut de livres de chevalerie, aussi ergotait-il toujours sur ses ordonnances, qu'il ne suivait d'ailleurs que fort approximativement.

A ces praticiens, on pourrait ajouter le nom d'un médecin amateur, celui du fameux conspirateur royaliste Hyde de Neuville, qui réussit à échapper à la police du Consulat en s'établissant à Couzan sous le nom de docteur Rolland ; il s'y fit l'apôtre de la vaccination et eut beaucoup de peine à esquiver une médaille que le préfet voulait lui décerner au nom du gouvernement. Réfugié aux Etats-Unis, il continua à étudier, sinon à pratiquer la médecine et fonda une école pour les enfants des réfugiés de l'île de Cuba, dont un des plus brillants élèves fut le futur docteur Ricord.

## DE LA RÉVOLUTION A NOS JOURS

Le xix<sup>e</sup> siècle, qu'un écrivain a qualifié de stupide, a apporté plus de changements que tous les siècles précédents et le progrès s'accroît de décennie en décennie. Progrès scientifique, progrès technique, c'est-à-dire progrès matériel. L'humanité en est-elle devenue meilleure, la vie plus agréable ? Ce n'est pas à nous d'en décider.

Les applications de la vapeur, de l'électricité et sans doute, demain, celles de l'énergie atomique, rendent plus faciles des tâches autrefois astreignantes et pénibles. Le machinisme, en beaucoup de domaines — heureusement pas encore dans tous ! — a profondément modifié les conditions sociales auxquelles le monde a de la peine à s'adapter.

Restons sur notre terrain. La cuisine s'est à la fois simplifiée et incontestablement améliorée, et cela pour toutes les classes de la société.

Les chemins de fer, la navigation à vapeur, l'automobile, l'avion, en effaçant pratiquement les distances, ont permis un ravitaillement plus large et plus étendu. Il a fallu le cataclysme des dernières guerres pour ramener une ère de restrictions que nous croyions disparue et que nous avons crue provisoire !

C'est avec la chute de l'ancien régime que nous débutons pour pousser quelques incursions jusqu'à nos jours.

ALIMENTATION VÉGÉTALE. La plupart des légumes connus furent grandement améliorés par la culture et grâce à la création de variétés nouvelles ; quelques légumes nouveaux, tout au moins en Europe, firent leur apparition sur le marché. La pomme de terre jusqu'alors tenue en suspicion, en France, prit son essor sous la Révolution.

Gouverneur Morris note cependant dans son journal que les espèces qu'il vit cultiver en France sont celles qui sont considérées en Amérique comme de qualité inférieure. Certains légumes comme les tomates, les aubergines, devinrent communs à Paris, grâce aux fédérés du Midi.

Le *tétragone* ou épinard de la Nouvelle-Zélande, que le capitaine Cook avait importé en Angleterre à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, y fut cultivé depuis 1820 et servit à remplacer l'épinard pendant l'été ; c'est la seule plante alimentaire originaire de l'Océanie.

La *chicorée Witloof*, vulgairement connue sous le nom d'*endive*, fut découverte par hasard, vers 1850, par Bréziers, jardinier-chef de la Société d'Horticulture Belge, qui, pour obtenir des salades étiolées, tenait des pieds de chicorée dans un sous-sol obscur réservé à la culture des champignons ; il s'aperçut que, dans les pieds recouverts de terre ou de sable, faisant pression sur le collet, les jeunes feuilles étaient obligées de s'imbriquer ; ce nouveau légume fut mis à l'essai, mais resta assez longtemps d'usage local. En 1875, M. Henri de Vilmorin le présenta à la Société Française d'Horticulture et, en 1878, le premier cageot fut mis en vente aux Halles de Paris. Le crieur, interpellé sur le nom de ce nouveau légume, pris de court, répondit sans s'embarrasser : « Endives de Bruxelles », et le nom resta.

Le *stachys*, originaire de Mandchourie, fut cultivé par M. Pailleux, à Crosnes, qui le mit sur le marché en 1882 sous le nom de *crosnes du Japon*.

Quelques autres légumes étrangers ou exotiques firent une apparition plus discrète ; citons entre autres l'*Hélianti*, originaire du Canada, assez voisin du dahlia (que le botaniste Dahl avait tout d'abord introduit comme plante alimentaire) ; ce tubercule à forme de salsifis rap-

pelle le goût du topinambour ; le *cerfeuil bulbeux* fut introduit en France en 1846 ; l'*oxalis*, dont les tubercules doivent être exposés une dizaine de jours au soleil pour perdre leur acidité, a un goût de pomme de terre avec une saveur de châtaigne ; l'*igname*, la *patate douce*, la *chayotte* (sorte de courgette à goût de chou-fleur) restent des légumes d'exception ; le *daïkon*, radis géant du Japon, n'a guère obtenu de succès, pas plus que le *chou cardibe* ou le *taro* ; le *chou palmiste* ou cœur de palmier, très délicat, ne se trouve qu'en conserve.

Le *soja*, qui a de si nombreux usages en Extrême-Orient et qui est à la base de nombreux produits industriels (notamment de « cubes » de bouillon), a été préconisé, à une époque récente, sous forme de farine qui ne peut guère être employée qu'en mélange avec une farine panifiable.

Les « germes de soja », servis comme légume dans les repas exotiques, sont, en réalité, des germes de haricot mungo.

Le *gombo* ou *bahmia*, fruit cueilli avant maturité d'une malvacée d'Égypte et des Antilles, très mucilagineux et doué de propriétés doucement laxatives, se trouve chez les marchands de produits orientaux.

Les *cacahuètes*, qui se mangent grillées, à l'instar des noisettes, servent surtout dans l'industrie pour la fabrication des huiles « sans goût ».

Les fruits, comme les légumes, ont considérablement bénéficié des procédés modernes de culture, de sélection et d'hybridation ; nous connaissons des fraises, des cerises, des prunes, des poires, des pommes, des raisins de table très supérieurs à ceux d'autrefois, comme qualité, et souvent comme dimensions. On trouve, de plus, à l'état frais, en conserve ou sous forme de confitures, nombre de fruits exotiques, tels que les mangues, man-

goustans, letchys, etc... Les *bananes* sont, ou plutôt étaient devenues d'usage courant, tout comme les oranges et les mandarines, dont certains hybrides nouveaux (orange Navel, tangerines, clémentines) ont connu le plus grand succès à l'époque où on pouvait se les procurer facilement.

*Blé et Farine.* Le froment, comme la vigne, a bénéficié des travaux des génétistes qui ont travaillé, d'une part à augmenter le rendement et d'autre part à obtenir des variétés riches en gluten, avec un rapport convenable entre la gluténine et la gliadine, qui donnera à la pâte l'élasticité voulue. Certaines expériences, actuellement en cours (en Russie) apporteront peut-être des nouveautés sensationnelles. Les blés « de force », très riches en gluten, indispensable pour corriger la faiblesse des blés indigènes, provenaient jusqu'ici du Canada (Manitoba), d'Argentine et d'Australie ; on les cultive maintenant en Afrique du Nord ; on est arrivé aussi à améliorer le rendement des blés indigènes en modifiant le pH de la pâte.

La *mouture* actuelle, quoi qu'en prétendent certains esprits rétrogrades, donne incontestablement des produits supérieurs à l'antique mouture par meules. Avant de passer aux cylindres, le blé subit toute une série d'opérations de nettoyage, dans des aspirateurs, des épierreurs, des laveuses, des rinceuses, des colonnes sécheuses, des trieurs à alvéoles, etc., puis il est « conditionné », c'est-à-dire humidifié, et reste au repos pendant environ 24 heures avant d'être moulu.

L'emploi de cylindres pour le broyage date du XVIII<sup>e</sup> siècle, mais n'a été rendu pratique qu'avec l'obtention de cylindres en fonte dure, trempée, dont les premiers essais furent faits en Suisse et aussitôt adoptés en Hongrie, d'où le nom de mouture hongroise, sous lequel on le désigna

tout d'abord ; en France, son adoption date de l'Exposition de 1878.

Par une série de passages entre des cylindres de plus en plus rapprochés, et à cannelures de plus en plus fines, entre chacun desquels s'intercale un blutage, on obtient de la farine très pure et des *gruaux* qui passeront finalement par des « convertisseurs » ou cylindres lisses.

Avec les installations modernes, on peut obtenir la farine au taux d'extraction désiré, c'est-à-dire renfermant encore plus ou moins de son.

*Le Pain.* Cette question du taux d'extraction a suscité de nombreuses controverses ; elle est aujourd'hui jugée, pour tout esprit non prévenu. Le pain « complet » renfermant tous les éléments du grain de blé (et on a fait des pains surchargés en son) a un seul avantage : il est laxatif, avantage qui ne va pas sans de sérieux inconvénients, car, non seulement la traversée intestinale plus rapide du pain riche en son soustrait une grande partie de ses constituants nutritifs à l'action des sucs digestifs, mais il exerce la même action sur les autres éléments du bol alimentaire, si bien que le bénéfice théorique d'une plus grande richesse en éléments alimentaires (d'ailleurs indigérables pour la plupart) se traduit par une perte réelle.

L'instinct populaire a toujours réclamé du pain blanc, ce qui n'est pas uniquement dû à une jalousie des classes riches, mais à un besoin véritable. La question ne se pose pas actuellement, à une époque où la boulangerie est soumise à un dirigisme imposé par la pénurie de froment et où le pain renferme non seulement du son, mais encore des farines hétérogènes qui dénaturent complètement cet aliment, malgré tout primordial. Le ravitaillement se charge d'ailleurs d'en réduire les inconvénients en réduisant les rations ! On peut être sceptique sur les



maladies attribuées au pain, mais il est certain qu'il est indigeste et le deviendrait plus fortement s'il était consommé en quantité normale. Après la précédente guerre, les médecins furent obligés d'interdire le pain à de nombreux dyspeptiques et, le snobisme aidant, il en résulta une telle diminution de vente que les meuniers et boulangers durent réagir par la seule mesure efficace, c'est-à-dire en fabriquant de nouveau du bon pain. Il conviendrait de s'en souvenir.

La boulangerie a dû subir une évolution, notamment par l'application des lois sociales et l'interdiction du travail de nuit. Avec les levures spéciales, suractivées, la fermentation est beaucoup plus rapide ; le pétrissage mécanique a remplacé, au moins dans les villes, le pénible et peu hygiénique pétrissage à bras, mais ces opérations, ainsi que la cuisson, restent encore empiriques, l'intervention individuelle est toujours nécessaire, car, ne l'oublions pas, la farine, comme le vin, est une substance encore vivante, qui n'est jamais absolument semblable à elle-même et qui, presque à chaque nouvelle fournée, nécessite quelques tâtonnements mettant en jeu l'expérience du boulanger.

La pâtisserie s'est accrue de nouvelles « créations », facilitées par l'emploi de la farine de riz, de la fécule, du glucose pour les glaçages, etc... Parmi les principales, citons les *allumettes*, bandes de feuilletage couvertes de glace de sucre, créées à Dinan, par un pâtissier suisse, Planta ; le *gâteau breton*, dû à Dubosc, chef de la maison Seugnot, vers 1848 ; le *gâteau conversation*, dû à Boiron, pâtissier à Lyon, introduit à Paris en 1863 ; le *gâteau Cussy*, qu'inventa Bourbonneux avec une génoise à parties égales de sucre et de farine, imbibée d'un sirop spécial. La *génoise* est un apprêt qu'apporta à Paris Auguste Jullien, alors chef chez Chiboust, ainsi nommé

parce qu'il l'avait vu faire à Bordeaux par un ouvrier gènois.

C'est également chez Chiboust que fut inventé le *pain de Gênes* par son chef Fauvel ; l'appellation rappelle le souvenir du siège de Gênes soutenu par Masséna en 1800, pendant lequel les assiégés se nourrirent de riz à l'eau et d'amandes, dont on consumma plus de 50.000 kilos. C'est M. Chiboust qui créa le *Saint-Honoré*, en pâte à biscuit à l'origine (1846), plus tard en pâte à choux.

Les *madeleines*, qui dérivent du *tôt-fait* ou *quatre-quarts*, sont dues pour les uns à Avice, pâtissier de M. de Talleyrand, et ce serait Carême qui leur aurait donné leur nom ; pour Courchamps, elles seraient originaires de Bar-le-Duc ou de Commercy et dues à Madeleine Paumier, cuisinière de Mme Perrotin de Beaumont. On a d'ailleurs trouvé des moules en forme de coquilles, dits « à madeleines » dans les fouilles de Pompéï.

Le *plum-cake* fut introduit à Paris, par Michel, à la pâtisserie anglaise de la rue du Luxembourg (rue Cambon actuelle).

Le *plum-pudding*, qui dérive peut-être du *thrion* des Grecs, serait d'origine espagnole et aurait été apporté en Angleterre par Buckingham à la suite de son ambassade infructueuse à Madrid où il ne réussit pas à faire conclure le mariage du prince de Galles avec l'Infante. A Paris, son introduction date de 1815 où Wellington en fit confectionner en masse, chez Chevet, par ses propres cuisiniers, pour le Noël de ses soldats.

Ajoutons à cette liste très incomplète le *savarin* (qui s'appelait primitivement Brillat-Savarin mais qui perdit la première partie de son nom, tout comme l'*Ali-Baba*, devenu le *baba* tout court), en pâte de baba, sans raisins et avec un sirop de trempage qui resta longtemps un secret de son inventeur, M. Auguste Jullien.

En confiserie, la principale invention fut celle du *fondant*, due en 1824 à Gillet, contre-maître de la maison Lemoine, rue des Lombards.

*Epices et condiments.* Devenues moins rares, la plupart des substances déjà mentionnées aux siècles précédents furent employées d'une façon à la fois plus abondante et plus discrète ; les piments des Antilles, le curry de l'Inde, le paprika de Hongrie trouvèrent des usages culinaires.

*Huiles.* Celles d'olives et de noix restèrent toujours favorites des véritables amateurs, et Napoléon entretenait un envoyé spécial à Lucques pour avoir de l'huile de première qualité ; les huiles de colza ou d'œillette continuèrent à être employées ; ce n'est qu'à une époque toute récente que les nouveaux procédés d'épuration les ont rendues réellement comestibles. Elles furent grandement concurrencées par les huiles d'arachides que l'industrie jeta abondamment sur le marché et qui, neutres et dépourvues de saveur, plaisaient au grand public.

*Sucre.* A l'époque du blocus continental, le sucre de canne devint rare et augmenta de prix, atteignant jusqu'à 6 francs la livre, somme jugée fabuleuse à cette époque, aussi chercha-t-on à perfectionner l'extraction et le raffinage du sucre de betteraves qui avait commencé à être exploité à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Napoléon s'y intéressa fort et, avec son appui, M. Delessert put, en 1812, établir une usine à Passy, bientôt suivie d'autres en province. Pendant longtemps cependant le sucre de betteraves resta inférieur à celui de canne ; aujourd'hui les deux produits, amenés au même degré de raffinage, sont absolument identiques, mais le sucre de canne, lorsqu'il est un peu moins purifié, conserve une saveur particulière, recherchée par certains amateurs.

*Lait, laitages, fromages.* Grâce à la pasteurisation et

aux meilleurs moyens de transport, l'approvisionnement en lait des grandes villes put être mieux assuré — en temps normal ! — Une industrie nouvelle, celle du lait condensé à basse température, sous le vide, permit l'expédition de cet aliment dans toutes les contrées qui en étaient jusqu'alors dépourvues ; la dessiccation complète du lait, transformé en poudre, augmenta encore ces facilités.

L'industrie fromagère bénéficia des découvertes pastoriennes, et l'emploi de ferments sélectionnés permet maintenant une fabrication régulière et industrielle de la plupart des fromages. Les travaux de Metchnikoff ont mis en faveur les laits fermentés d'origine balkanique ou orientale, le képhir et surtout le yaourt sont devenus de consommation courante. En soumettant des fromages à pâte dure à une cuisson préalable, on les a transformés en « crèmes de fromage », de saveur très atténuée, mais pouvant supporter les plus lointains voyages ; ces produits ont également trouvé la faveur d'un certain public ; de nouveaux procédés actuellement en préparation permettront d'assurer la conservation des fromages à pâte molle.

*La margarine*, émulsion de graisses animales et végétales traitées industriellement, dont la formule primitive est due à Mège-Mouriès, est destinée « à remplacer le beurre », et certains produits étrangers s'en rapprochent d'assez près ; ce succédané a trouvé des emplois, notamment en pâtisserie ; en cuisine, les produits français du moins donnent des résultats assez médiocres, et il a fallu l'ère actuelle de restrictions pour en généraliser l'emploi.

La graisse ou *beurre de coco* est un autre corps gras naturel qui se présente à l'état solide et qui entre d'ailleurs dans la composition des margarines. De saveur absolument neutre (s'il n'est pas chauffé trop fort), ce

produit peut servir à divers usages culinaires, notamment aux fritures.

*Poissons, viande, volaille et gibier.* L'approvisionnement des villes s'est trouvé facilité par les chemins de fer, la navigation à vapeur et l'industrie frigorifique. Cette dernière a permis d'utiliser en Europe la viande des immenses troupeaux du Nouveau-Monde, les volailles, les gibiers des contrées les plus lointaines.

La pisciculture, déjà mise en œuvre dans quelques pays étrangers, a été introduite en France (dans le département du Haut-Rhin), en 1840 ; elle s'est fortement développée et débite maintenant, en quantités industrielles, des « truites portion » de 80 ou de 120 grammes, providence de certains restaurateurs, mais qui, nourries de chair de cheval, ont une saveur neutre qui les fait dédaigner des véritables amateurs.

La consommation de viande chevaline a beaucoup augmenté, surtout depuis la campagne entreprise par Geoffroy Saint-Hilaire, couronnée par un grand banquet hippophagique, le 6 février 1856, dans les salons du Grand Hôtel, réunissant 132 convives sous la présidence de M. de Quatrefages, membre de l'Institut et vice-président de la Société impériale d'Acclimatation, banquet qui excita vivement la verve des caricaturistes de l'époque.

L'industrie des conserves, dérivée des brevets d'Appert, a pris un essor considérable, elle permet de trouver en toute saison des légumes prêts et déjà cuits, facilitant la tâche des ménagères, et elle a introduit sur nos marchés les poissons de l'océan ou des mers lointaines, les crabes du Japon, les saumons de l'Alaska, sans parler du *corned-beef* de Chicago ou de Buenos-Ayres.

Pour la boucherie, on a institué un peu partout des abattoirs ; bien peu, en France, sur le modèle des abat-



Prenez moi ça de confiance, ça sera tendre comme du poulet.

toirs industriels américains où sont observées les règles d'hygiène. A Paris, les abattoirs de la Villette ne sont, on le sait, qu'un ensemble de tueries particulières, sur lesquelles il vaut mieux ne pas insister.

*Halles et marchés.* Il a toujours existé, à Paris, des marchés en plein vent où stationnent les voitures des « marchands des quatre-saisons », et un certain nombre de marchés couverts, dont un grand nombre ont disparu ou ont été affectés à d'autres usages. Le grand centre d'approvisionnement se trouve aux Halles centrales. Au début du siècle, elles étaient formées par une série de bâtiments disparates, la plupart en bois. Par décret du 14 février 1811, confirmé le 19 mai, l'empereur Napoléon décida qu'il serait construit « une grande halle » sur le terrain des Innocents. On commença aussitôt les expropriations, puis les choses restèrent en état ; en 1818 l'administration des hospices s'étant rendue acquéreur du terrain, y fit édifier quelques abris en bois. Il fallut attendre jusqu'en 1842, où le comte de Rambuteau, préfet de la Seine, nomma une commission « pour rechercher les moyens de mettre les halles d'approvisionnement en rapport avec les besoins de la capitale ». L'année suivante, M. Delessert, préfet de police, communiqua un plan dû en grande partie à l'architecte Baltard ; une nouvelle commission fut nommée pour faire des études à l'étranger ; elle déposa son rapport en 1846. La révolution de 1848 arrêta de nouveau les travaux, qui furent confiés à MM. Baltard et Callet, et le 15 septembre 1851, le président de la République posait solennellement la première pierre des Halles centrales.

La vente en gros s'y fait par des mandataires, intermédiaires officiels versant un cautionnement. Dans les pavillons un certain nombre d'emplacements sont réservés à la vente au détail ; d'autre part, jusqu'à une certaine

heure, les propriétaires vendant eux-mêmes leur récolte peuvent le faire en pleine rue, sur le « carreau des Halles ».

Les marchandises sont grevées de différents droits, versés à la préfecture de la Seine, aux mandataires pour leur commission, aux forts de la Halle, seuls autorisés à décharger et à transporter les marchandises.

Le marché de la volaille abandonne le quai des Augustins pour un pavillon des Halles, auquel on donne encore couramment le nom de « Vallée », en souvenir de la Vallée de misère.

La foire aux jambons, tenue successivement sur divers emplacements, a lieu actuellement sur le boulevard Richard-Lenoir, du lundi au jeudi de la semaine sainte ; elle a d'ailleurs beaucoup perdu de son ancienne importance.

**BOISSONS. Eau.** En ce qui concerne Paris, l'eau potable est actuellement fournie par la captation de sources diverses parfois assez éloignées, collectées dans les trois grands réservoirs de Montsouris, de Ménilmontant et de Montretout ; deux réservoirs secondaires, ceux de Montmartre et de Belleville, dans lesquels l'eau est refoulée par des usines de relais, desservent les quartiers les plus élevés ; des bassins de filtration d'eau de Seine « verdunisée » servent d'appoint en cas de besoin. Cette eau est à peu près partout distribuée à domicile, et les fontaines publiques n'ont plus guère qu'un caractère monumental.

*Le thé*, provenant jusqu'alors exclusivement de Chine, a commencé à être cultivé dans l'Inde depuis 1834 et à Ceylan depuis 1876, après une maladie qui ravagea les caféiers de l'île, et la production de ces cultures a été telle que le thé de Chine a perdu de sa suprématie sur les marchés. Le gouvernement actuel de la République



chinoise fait depuis quelques années de grands efforts pour améliorer le commerce d'exportation du thé.

*Le maté*, boisson nationale de la République Argentine, commence à être utilisé de plus en plus ; tout en possédant les propriétés stimulantes du thé et du café, il a l'avantage (à condition de n'être pas grillé) de ne pas causer d'insomnie.

*Le café* a vu sa consommation augmenter continuellement dans le cours du siècle, et cela dans toutes les classes de la société. Il provient en majeure partie du Brésil ; ses différentes qualités sont vendues sous des noms qui ne sont généralement pas ceux de leur lieu d'origine. Les cafés de l'Amérique centrale, plus légers de couleur, mais plus parfumés, sont recherchés par les amateurs.

De nombreux appareils ont été inventés pour sa préparation, toujours basés sur le principe d'un passage d'eau bouillante sur le café mis en poudre, opération qui, en chimie, porte le nom de lixiviation. L'ustensile encore aujourd'hui le plus courant est la classique cafetière « à la Du Belloy », dont J. de Norvins, dans son *Mémorial*, soupçonne Charnacé d'être le véritable inventeur ; alors qu'ils étaient tous deux détenus à la Force, il le vit toujours « distiller » son café, « le meilleur qu'il ait bu », dans un appareil qu'il avait fait faire et qui présentait une ressemblance totale avec la cafetière qui prit, sous l'Empire, le nom du cardinal Du Belloy.

*Le chocolat* fut fabriqué industriellement vers 1850.

*Vigne et Vin.* Pendant la Révolution, ce fut surtout le gros vin rouge qui coula à flots ; les grands crus, mal entretenus, ne parurent point sur les tables bourgeoises, mais la vente des caves des ci-devants permit à la plupart des restaurateurs de monter la leur. Sous l'Empire, le Chambertin, préféré par Napoléon, fut à la mode, et

même plus tard, on débita du « Chambertin retour de Russie » en quantité telle que tous les fourgons de la Grande Armée n'eussent pu en contenir.

Lors de l'invasion, en 1814 et en 1815, beaucoup de caves furent pillées, ce qui donna aux Alliés, notamment aux Russes, le goût du vin de France, plus spécialement du Champagne dont l'exportation en Russie augmenta dans de telles proportions que la perte résultant des pillages fut bientôt comblée et au delà.

Malgré de nombreuses maladies qui attaquèrent la vigne, telles que l'oïdium, le mildiou, etc., le vin continua à rester la boisson nationale jusqu'aux environs de 1878 où l'invasion du phylloxéra faillit compromettre à tout jamais son existence. Aucun remède ne pouvait s'opposer aux ravages de ce terrible insecte ; il fallut se résoudre à des mesures radicales, c'est-à-dire à l'arrachage des plants contaminés et à leur remplacement par des plants américains pouvant résister au fléau. Plants qui furent greffés avec les vieux plants indigènes et qui, au bout de quelques années, commencèrent à donner des produits satisfaisants.

Mais pendant sensiblement les vingt dernières années du siècle, la production était tombée au voisinage de zéro et l'on débita sous le nom de vin des mixtures peu recommandables, dont la moins nocive était peut-être le vin de raisins secs, artificiellement coloré.

Devant cet état de choses, les médecins réagirent, proscrivirent le vin ou ce qu'on vendait comme tel, à leurs clients ; la mode s'en mêla et il devint du suprême bon ton de ne boire que de l'eau minérale. Dès le début d'un repas, les femmes mettaient leurs gants dans leur verre pour bien manifester leur intention de ne pas boire de vin.

C'était donner la partie belle aux abstinents, aux fa-

natiques de l'antialcoolisme qui, bien souvent de très bonne foi, confondaient l'usage du vin avec l'abus des boissons alcooliques, alors que toutes les statistiques démontrent que l'alcoolisme est particulièrement rare dans les régions vinicoles et qu'il sévit surtout dans celles où le vin n'est pas de consommation courante. Il a fallu toute une courageuse campagne, scientifiquement entreprise par les médecins amis des vins de France, pour remonter le courant, dont le résultat se trouve à nouveau compromis par les restrictions et par la cherté du vin, due surtout aux taxes qui frappent ce produit du sol.

L'histoire du vin abonde en péripéties au cours du siècle et dans les années qui suivirent, leur relation nous mènerait trop loin ; parmi les mesures législatives, la plus importante fut la loi sur les appellations contrôlées, limitant le nom d'un cru à un territoire nettement délimité par la tradition, et sous condition que le vin ne provînt que de cépages nobles, à l'exclusion des hybrides producteurs directs.

Ces derniers, dont le nombre est aujourd'hui considérable, ont cependant fini, pour quelques-uns d'entre eux, à donner des produits fort estimables, une fois qu'ils se furent adaptés au sol. Dans la région parisienne, par exemple, les quelques rares vignobles qui persistent encore donnent des vins sans grande prétention, mais qui sont encore plus qu'acceptables et bien supérieurs à leur ancienne réputation, malheureusement réservés pour l'exclusive consommation locale.

*La cuisine et son mobilier.* Sauf dans les grandes maisons, la cuisine avait toujours été une pièce sacrifiée, exigüe, sans air, mal éclairée. Le « potager » en briques dégageait une chaleur d'autant plus intolérable qu'au moment du service il fallait tenir les fenêtres closes pour ne pas laisser refroidir les plats une fois dressés ; en outre

ce potager exhalait une forte quantité d'oxyde de carbone, augmentant encore l'insalubrité du milieu. Le métier de cuisinier était une profession insalubre au premier chef. Ces conditions de travail, Carême, qui mourut à 49 ans, s'en plaignait amèrement, comme le firent encore ses successeurs jusqu'à une époque très moderne. La saleté des cuisiniers (à quelques exceptions près, naturellement) était proverbiale ; un grand restaurateur ne disait-il pas, il n'y a pas si longtemps, qu'un cuisinier n'avait pas besoin de prendre de bains ! Leur ivrognerie ne l'était pas moins, excusable par la chaleur suffocante au sein de laquelle ils travaillaient.

Les choses ont changé ; presque partout les cuisines sont devenues confortables, propres et tenues avec hygiène, et le niveau de la profession s'est considérablement relevé.

La première amélioration consista dans le remplacement de l'antique potager par un fourneau en fonte, rendu pratique depuis l'utilisation de plus en plus grande du charbon de terre. Le gaz et l'électricité se substituent de plus en plus au charbon, et les fourneaux, avec des fours calorifugés, permettent une cuisson plus parfaite.

Comme on pouvait s'y attendre, ces innovations ont suscité la critique des « antiquaires de la cuisine », qui prétendaient — certains le prétendent encore — que le feu de bois est indispensable au rôtissage et qu'une grillade ne se réussit que sur une « paillasse » de charbon de bois.

Des critiques de même genre se sont élevées à chaque innovation dans la batterie de cuisine ; de quels méfaits n'a-t-on pas incriminé l'aluminium, l'émail ? Pourtant l'aluminium, la fonte émaillée, le nickel, l'acier inoxydable ont, au moins partiellement — et pas toujours avec

avantage — remplacé les vieilles casseroles de cuivre chères à nos aïeux.

L'arsenal culinaire s'est enrichi d'une foule d'ustensiles, de machines à hacher, à passer les légumes, à peler les pommes de terre, à laver les assiettes, ainsi que d'une quantité de petits appareils, tous destinés à faciliter le travail du praticien ou de la ménagère.

La « marmite norvégienne » consiste en un récipient calorifugé dans lequel on insère l'ustensile de cuisson, préalablement porté à l'ébullition sur le feu, souvent avec un disque de fonte également chauffé ; l'appareil une fois bien fermé, la cuisson se continue à chaleur lentement dégressive.

Les appareils du type autoclave, d'apparition plus récente, ont pour objet de diminuer le temps de cuisson en effectuant celle-ci sous pression d'une ou de deux atmosphères ; il en existe certains modèles qui peuvent être maniés sans danger et qui donnent toute satisfaction.

*Art culinaire. Cuisiniers.* Comme toutes les branches de l'activité humaine, la cuisine subit au XIX<sup>e</sup> siècle une évolution accélérée qu'on ne peut ici qu'esquisser cursivement.

En réaction contre les excès de l'ancien régime, les révolutionnaires affectèrent de vivre en Spartiates, « comme les Romains des premiers temps de la République », régime d'ailleurs imposé par l'état de disette où se trouva le territoire en 1789. Cela ne dura guère ; les profiteurs, les débrouillards surent bien vite faire bonne chère dans les restaurants qui se multiplièrent, et même au sein des comités révolutionnaires. D'anciens officiers de bouche, comme Naudet, Méot ou Beauvilliers, se mirent au service du public. Le séjour à Paris des députés des provinces y introduisit des préparations régio-

nales ; les représentants du Midi, les fédérés marseillais mirent en honneur la cuisine à l'huile et à l'ail ; les tomates, qui jusqu'alors se vendaient par maniveaux, comme les pêches, affluèrent aux Halles Abeillard, au *Bœuf à la Mode* ; Maneille et ses deux beaux-frères, *Aux Frères Provençaux*, d'abord rue Helvétius, puis au Palais-Royal, firent connaître aux Parisiens la cuisine provençale. Après Thermidor, la vie perdit toute austérité, malgré la chute des assignats, surtout après que les victoires de Bonaparte en Italie eussent fait rentrer un peu d'or dans le trésor public.

La gastronomie, terme alors récemment introduit dans la langue, s'épanouit sous le Consulat et sous l'Empire. Napoléon, qui ne faisait nullement fi de la gourmandise mais qui était trop impatient à ses repas pour les savourer, voulut du moins que ses grands dignitaires eussent des tables somptueuses ; Cambacérès, qui avait su organiser une « popotte » bien fournie aux comités de Salut public et de Sûreté générale, donna plein essor à sa gourmandise, une fois devenu archi-chancelier. Talleyrand, homme d'ancien régime — et de tous les régimes — fit revivre les grandes traditions de la cuisine française, dont il tint à ce que les représentants de la France à l'étranger fussent aussi les ambassadeurs.

Carême fut le rénovateur de la cuisine ; il n'a pas caché ce qu'il doit aux grands praticiens du XVIII<sup>e</sup> siècle qui furent ses maîtres, et qu'il nomme avec déférence. Son *Art de la Cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*, son principal ouvrage, terminé par son élève Plumerey, reste classique, et l'effort de ses successeurs a surtout cherché à rendre les recettes moins dispendieuses ; ayant, comme beaucoup de grands chefs, débuté par la pâtisserie, il s'est particulièrement appliqué à la présentation, au décor des plats.

Grimod de la Reynière, ruiné par la Révolution, fonde, sous le nom de *Jury dégustateur*, une des premières sociétés épicuriennes et publie ses *Almanachs des Gourmands*, premiers débuts de la publicité gastronomique ; Brillat-Savarin médite sa *Physiologie du Goût*, qu'il ne publiera que sous la Restauration ; Véry, déjà installé à la terrasse des Feuillants, fonde au Palais-Royal un établissement qu'on a appelé « Le Palais des Restaurants et le Restaurant des Palais ».

Sous la Restauration, la gastronomie continue son épanouissement. Louis XVIII, aux Tuileries, tente de faire revivre les traditions de l'ancienne Cour, le Palais-Royal devient le centre de la gourmandise et le resta sous la monarchie bourgeoise de Louis-Philippe. Son déclin commença sous le Second Empire, avec la concurrence que lui firent, sur les boulevards, le Café Anglais, le Café Riche, le Café de Paris, la Maison d'Or, le Café Hardy, etc...

Jules Gouffé, chef de bouche du Jockey-Club, publie ses ouvrages sur la *Cuisine*, la *Pâtisserie* et les *Conserves* avec les belles chromolithographies de Ronjat ; Urbain Dubois et Emile Bernard écrivent leur *Cuisine classique*, suivie de la *Cuisine de tous les pays* et de la *Cuisine Artistique* qui modernisent et simplifient les formules de Carême ; on doit à Réculet un *Cuisinier praticien*, dédié à la Sainte-Vierge, mère de Dieu, où il tente, dans la mesure de ses moyens, de donner une base scientifique aux opérations culinaires ; un grand nombre d'ouvrages culinaires ou gastronomiques virent le jour pendant cette période, leur énumération serait d'un intérêt médiocre.

Pendant l'investissement de Paris, il parut une *Cuisinière assiégée*, petite plaquette des recettes pour accommoder le chien, le rat, le cheval.

En 1883 parut, tout d'abord par livraisons, le *Grand*

*Dictionnaire illustré de Cuisine*, de Joseph Favre, qui eut une deuxième édition en 1903, ouvrage considérable qui est toujours encore consulté avec fruit. Joseph Favre fut l'instigateur des expositions internationales de cuisine, d'une Académie de cuisine qui n'eut qu'une durée éphémère ; il publia aussi un journal, *La Science culinaire*, dont la collection comporte 125 numéros, de 1877 à 1883.

C'est à cette époque que la cuisine subit une nouvelle révolution. Jusqu'alors le grand art, sans rien négliger de la préparation culinaire proprement dite, consistait dans le décor, dans les socles en saindoux stéariné, dans les « bords de plats » en pâte à nouilles, dans les hatelets ornementaux, mais non comestibles, dans les plats savamment historiés. Les grandes fortunes devenaient rares, la clientèle s'était démocratisée, il convenait de jeter du lest, de mettre de côté tout ce qui ne contribuait pas à la succulence, à la saveur du plat. Ce fut un jeune de la profession qui attacha le grelot, mon vieil ami et collaborateur Prosper Montagné, aujourd'hui le doyen de la cuisine française. Les maîtres chevronnés se montrèrent choqués de l'intervention de ce « blanc-bec », qui prétendait enlever à leur art ce qui avait fait leur gloire, mais deux de ses collègues, un peu plus âgés que lui, Auguste Escoffier et Philéas Gilbert, qui avaient tout d'abord été hostiles à la réforme, en reconnurent la nécessité et prirent avec l'instigateur la tête du mouvement de simplification ; peu à peu, on abandonna les mélanges hétéroclites, les garnitures compliquées, surtout celles qui n'étant pas comestibles, n'avaient aucune raison d'être, et c'est de ce moment que date notre cuisine contemporaine qui, depuis, a toujours été en se simplifiant tout en s'améliorant sans cesse.

Depuis la dernière guerre, les restrictions de tout ordre, la montée en flèche des prix, qui laissent bien loin



derrière eux ceux du Directoire que nous estimions fantastiques, ont encore réduit nos menus et nous obligent — provisoirement, voulons-nous l'espérer — à renoncer aux apprêts et aux plats coûteux... Et malgré tout, tout en observant les ordonnances officielles, on peut encore manger convenablement.

*La salle à manger.* Les appartements bourgeois consacrent tous aujourd'hui une pièce à cet usage, et il a fallu la pénurie et l'exiguïté des logements actuels pour que beaucoup se vissent obligés, comme Louis XIV dînant dans son cabinet, de manger dans leur « studio », sur une table volante.

La salle à manger habituelle, dont le décor varie à l'infini, comprend une table massive, souvent à rallonges, dont la grandeur est proportionnée au nombre des convives (on compte 0,75 m. courant par personne).

Les sièges, le plus souvent tendus de cuir, doivent être confortables sans être moelleux.

C'est l'éclairage qui a subi le plus de modifications, il était fait par des lustres, des girandoles, des candélabres à bougies dans les grandes maisons, par une « suspension » dans les demeures modestes ; la lampe carcel qui l'éclairait a été successivement remplacée par une lampe à pétrole, puis par un bec de gaz qui s'est muni ensuite d'un manchon à incandescence. Aujourd'hui, presque partout, c'est l'électricité qui assure l'éclairage et qui se prête aux combinaisons les plus diverses ; en principe, pour qu'une table soit bien éclairée bien mise en valeur sans éblouir les convives, la source lumineuse doit être placée à 0,70 m. au-dessus.

Dans les déjeuners de fantaisie on sert parfois les plats et les assiettes isolées par de petits napperons, à même la table, recouverte d'une plaque de cristal si elle est en bois précieux, mais, le plus souvent, elle est recouverte

d'une nappe, blanche pour les dîners, de fantaisie parfois pour les déjeuners ; cette nappe est toujours doublée d'un molleton épais.

Les serviettes sont assorties à la nappe et pliées avec simplicité.

La vaisselle plate n'existe plus guère qu'à l'état de souvenir, et l'on use de porcelaine ou de faïence joliment décorée.

Les verres qu'autrefois on gardait sur le buffet, et qu'il fallait demander chaque fois qu'on voulait boire, sont, depuis le début du XIX<sup>e</sup> siècle, mis sur la table ; l'usage, encore parfois suivi, était d'en installer toute une série « en famille nombreuse », par ordre décroissant de grandeur, pour les différentes catégories de vins, ce qui est illogique, car « les grands vins se boivent dans les grands verres » qu'on ne remplit jamais beaucoup plus qu'à moitié, afin de bien laisser dégager l'arôme, et on change de verre si l'on change de vin. L'eau et le vin ordinaire sont à la portée de chaque convive, dans des carafes.

Le couvert, encore parfois en argent, est souvent remplacé par des cuillers et des fourchettes en maillechort (alliage de cuivre, de nickel et de zinc, découvert en 1819 par deux ouvriers lyonnais, Maillot et Chorier), ou par un métal analogue, argenté, depuis 1840, par galvanoplastie, selon les procédés de Ruolz, de Christofle ou d'Halphen.

Le mobilier de la salle se complète par un buffet ou un dressoir, par une desserte servant à entreposer les plats et par quelques guéridons ou servantes.

*Nombre et heures des repas.* Le dîner, le principal repas du jour, qui se prenait à midi sous Louis XIV, fut retardé progressivement jusqu'à 2 h. 1/2-3 h. avant 1789 où il se vit brusquement reporté à 6-7 heures du soir. L'Assemblée nationale, une fois transférée à Paris, te-

nait ses séances de 1 heure jusqu'à 5 ou 6, et les députés se sentaient insuffisamment lestés pour supporter les fatigues des discussions avec le simple petit déjeuner consistant en café au lait, accompagné — quand il y en avait — de pain et de beurre ; nombre d'entre eux avaient pris l'habitude paysanne de « graisser le couteau », c'est-à-dire d'y ajouter un morceau de lard, de viande froide ou de fromage. Cette habitude se généralisa et au lieu de prendre un morceau *sous* le pouce, on commença à déjeuner « à la fourchette ».

D'abord composé exclusivement de mets froids, ce repas ne tarda pas à admettre quelques grillades, et c'est au Café Hardy qu'on attribue cette innovation, où Mme Hardy exposait, bien en vue pour tenter les clients, des côtelettes, des saucisses, des rognons en brochette déjà disposés sur le gril.

Le dîner se trouvant retardé jusqu'à la fin des séances de l'Assemblée, c'est-à-dire entre six et sept heures, le déjeuner à la fourchette s'imposa ; il ne comportait jamais de potage ni de rôtis, même pas de légumes à l'origine, et se prenait habituellement au café ou au restaurant, entre hommes. Peu à peu, il devint un véritable repas, la distinction entre les « plats de déjeuner » et ceux de dîner s'effaça et il ne différa plus de ce dernier que par l'absence du potage, généralement remplacé par des huîtres ou quelques hors-d'œuvre.

Au cours du siècle, le dîner se vit constamment retardé, si bien qu'aujourd'hui, il ne commence guère avant 8 heures ou même 8 h. 1/2, et la tendance actuelle, sauf pour les dîners privés, est d'en réduire l'importance au bénéfice du déjeuner qui, dans beaucoup de familles, devient le repas principal. Pris tard dans la soirée, le dîner trop copieux a, en effet, l'inconvénient de troubler le sommeil.

Le souper qui, en 1784, selon la marquise de La Tour du Pin, était le véritable moment de la société et se prenait à 9 heures, après les spectacles, est devenu un repas d'exception, les spectacles ayant également été retardés, et consiste en un repas léger qui se prend alors entre minuit et une heure.

Le dîner tardif a permis, surtout pour les dames, d'intercaler un *goûter* auquel on donne souvent le nom anglais de *five o'clock tea*, à quelque heure qu'il soit servi, composé non seulement de thé, mais souvent aussi de vins de liqueur, accompagné de toasts, de gâteaux, de sandwiches et faisant souvent tort au repas subséquent.

*Ordre et marche du repas.* Au commencement du siècle, les repas de cérémonie étaient toujours servis « à la française », c'est-à-dire divisés en un certain nombre de « services », à chacun desquels tous les plats qui en faisaient partie étaient disposés en même temps sur la table, avec symétrie. Ce fut, dit-on, en 1810, chez le prince Kourakine, à Clichy, que fut innové le « service à la russe » ; seuls le surtout, les fleurs, les assiettes montées du dessert garnissaient la table en permanence, et les plats étaient passés un à un, les viandes découpées à l'avance. Cette façon, beaucoup plus logique, a rapidement prévalu.

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, sans parler des grands repas officiels ou d'apparat, un dîner de quelque importance comportait deux potages, suivis de quelques relevés, d'entrées précédant le rôti, accompagné de plusieurs légumes et d'une salade ; venaient ensuite un plat froid, puis des entremets chauds et froids, des fruits, des petits fours et du fromage.

Ces menus se sont simplifiés par la suite et, il y a peu d'années, on considérait comme suffisant de servir un potage, une entrée, généralement de poisson, un rôti avec

des pommes de terre et un autre légume, une salade, parfois un plat froid précédant le fromage et le dessert. Avec l'ère des restrictions, la simplification a été poussée plus loin, et l'on sert couramment un dîner composé d'un plat unique, précédé de quelques hors-d'œuvre ou d'une petite entrée, bien garni de légumes, suivi de fromage (quand on a pu s'en procurer) et d'un modeste dessert.

Certains gastronomes contemporains ont émis des aphorismes plus ou moins pertinents au sujet de la composition des menus ; deux sont à retenir : Si l'on sert un plat froid, terrine de volaille ou de foie gras, il est illogique de l'accompagner d'une salade vinaigrée, les saveurs se contrariant ; la salade devrait être servie après ou mieux avant le plat. Quant au fromage, l'opinion générale, et la plus logique, veut qu'on le serve avant l'entremets, avec les dernières gorgées du vin qui accompagnait le rôti ; quelques dissidents demandent, comme cela se fait surtout en Belgique et en Angleterre, à prendre le fromage à la fin du repas, après le dessert, pour se remettre à boire quelques verres de vin. La première opinion est préférable, à notre sens.

Les convives trouvent à leur place un menu souvent présenté d'une façon originale et artistique qui guide leur appétit et que l'on conserve comme souvenir. L'usage des menus imprimés pour les grands repas, les banquets, date d'environ 1830.

L'étiquette, sauf pour les repas officiels, est aujourd'hui réduite aux règles de la bonne compagnie ; on ne se rend plus processionnellement à la salle à manger, après avoir offert son bras à la voisine qui vous a été désignée, et le maître ou la maîtresse de maison indique à chacun la place qui lui est destinée.

Le café se prend à table, ce qui est plus commode, ou

dans le salon, après le repas, ce qui permet aux serveurs de débarrasser plus vite la salle à manger.

Le service des vins suscite — en principe — de nombreuses controverses ; certains veulent que chaque plat soit accompagné d'un vin différent et ont même dressé des listes d'une subtilité qu'on peut qualifier de byzantine sur les associations les plus congruentes. En pratique, comme il est peu de gens qui possèdent en cave une gamme complète de tous les vins désirables, on se contente de servir un vin blanc sec avec le poisson et un bon ou un grand vin rouge (Bourgogne, Bordeaux, Châteauneuf-du-Pape, ou analogue) avec le rôti, parfois, au dessert, un vin liquoreux : Sauterne, Anjou, Monbazillac etc., ou un Champagne demi-sec ou doux. Quant au Champagne brut, sa vraie place serait au début ou même avant le repas ; servi comme apéritif, il aurait l'avantage, non seulement d'être mieux dégusté, mais aussi de supprimer ce « froid du potage » qui règne toujours au début d'un dîner.

Surtout si l'on met à portée de chaque convive des carafes d'un bon vin ordinaire, plus léger, deux, à la rigueur trois vins, suffisent amplement dans un repas qui n'a pas la prétention d'être une séance de dégustation.

*Les gastronomes.* Le premier en date des publicistes de la gastronomie fut *Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière* (1758-1838), qui, après ses excentricités du siècle précédent, se vit réduit à la portion congrue par la Révolution ; pour satisfaire ses goûts, il fonda un *jury dégustateur* qui se réunissait au *Rocher de Cancale* et délivrait des attestations élogieuses à ceux qui lui envoyaient leurs produits à titre de *légitimations* et, dès l'an XI (1803), il publia l'*Almanach des Gourmands* où, dans un « itinéraire nutritif », il passait en revue les restaurants et les fournisseurs de la capitale, distri-

buant l'éloge ou le blâme selon l'empressement mis à lui envoyer des « légitimations » qui devaient être renouvelées chaque année, faute de quoi il faisait quelques restrictions à ses éloges antérieurs, suivis, si le commerçant continuait à faire la sourde oreille, d'un éreintement complet ; cela lui valut un beau jour un procès, une grosse amende qui mit fin à la publication des almanachs, après leur huitième année. Il publia le *Gastronome françois*, le *Journal des Gourmands et des Belles*, devenu l'*Epicurien françois*, et un *Manuel des Amphitryons*, imprimé par Balzac qui en écrivit la préface.

Dans son Jury dégustateur figuraient, entre autres, le marquis de Cussy, préfet du palais de Napoléon, dont quelques études parurent dans les *Classiques de la table*, M. Cadet de Gassicourt, ancien pharmacien des armées impériales, auquel on doit notamment *Les Dîners de Manant-Ville*, son frère Cadet de Vaux, qui publia des brochures sur le café, sur l'économie alimentaire ; le jury était au début présidé par le Dr. Gastaldy, médecin d'une certaine réputation, qui mourut à la suite d'une indigestion de saumon, à la table de Mgr. Du Belloy, archevêque de Paris.

Cambacérès (1753-1824) vint un jour, incognito, assister aux séances de ce jury. Lorsqu'il présidait le Comité de Salut Public, il s'occupa surtout de la buvette qui fut, à l'époque, un des rares endroits de Paris où les députés trouvaient moyen de faire bonne chère, aussi la Convention prononçait-elle de fréquents renvois au comité, ce qui permettait à ses membres, après un simulacre de rapport, de passer la nuit autour des victuailles que l'adroit président avait eu soin de faire préparer. Devenu archi-chancelier de l'Empire, il put donner plein essor à sa gourmandise dont Napoléon le raillait souvent. Beaucoup le considéraient comme un gastronome de pre-



*VOUS* êtes prié d'assister au Souper-Collation  
de M<sup>e</sup> *ALEXANDRE-BALTHAZARD-LAURENT*  
*GRIMOD DE LA REYNIERE*,  
*Ecuyer, Avocat au Parlement, Membre de*  
*l'Académie des Arcades de Rome, Associé*  
*libre du Musée de Paris, & Rédacteur de la*  
*partie Dramatique du Journal de Neuchâtel; Qui se fera*  
*en son domicile, rue des Champs-Elysées, Paroisse de la*  
*Magdeleine de la Ville-l'Evêque, le premier jour du mois de*  
*Février 1783.*

On fera son possible pour vous recevoir selon vos mérites; & sans se flatter encore que vous soyiez pleinement satisfait, on ose vous assurer dès aujourd'hui que du côté de l'huile & du cochon, vous n'aurez rien à désirer.

*On s'assemblera à neuf heures & demie pour Souper à dix.*

*Vous êtes instamment supplié de n'amener ni Chien ni Valet, le Service devant être fait par des Servantes AD HOC.*



mière force ; Carême ne partage pas cette opinion et l'accuse surtout d'avarice.

Talleyrand était d'une autre classe, il avait su prendre à son service des praticiens éprouvés de l'ancien régime, tels son fameux chef d'office, Avice, qui fut le maître de Carême ; son maître d'hôtel, Boucher, dit Bouche-sèche, choisissait des chefs en renom pour les ambassades. Sa table était somptueuse, et une anecdote, bien souvent répétée et citée par le comte d'Haussonville dans ses Mémoires, paraît difficile à accepter : Au second service, on plaçait devant lui un plat qu'il se réservait de servir de ses propres mains « avec des nuances infinies dans la voix et le geste, suivant le rang de celui auquel il s'adressait ; on entendait sortir de la bouche du prince des paroles comme celles-ci : Monsieur le Duc, aurais-je l'honneur de vous offrir ? — Monsieur le Marquis, voulez-vous me permettre ? — Monsieur le Comte, vous enverrai-je ? — Eh, là-bas, Montrond et vous, Jeanbonne ? avec un simple signe de tête et, au bout de la table, rien, rien qu'un simple mouvement, à peine indiqué, de la cuiller. » L'égalité étant de règle à table cette façon de procéder constituait une impertinence. Or si la moralité du prince de Bénévent (que Napoléon traita de... crotte en bas de soie) n'est même pas sujette à caution, la bonne éducation de l'ancien évêque d'Autun n'a jamais été mise en doute.

Joseph de Berchoux (1760-1830) est un aimable versificateur qui publia diverses œuvres fugitives dont un vers est resté célèbre :

*Qui me délivrera des Grecs et des Romains...*

et qui, admirateur et émule de l'abbé Delille, donna, en 1801, un poème en quatre chants, *La Gastronomie*, qui nous paraît aujourd'hui d'une bien fade platitude et qui

eut un succès considérable, nécessitant de nombreuses éditions, dont la dernière, avec une préface élogieuse de M. Félix Desvernay, parut en 1876, à la librairie des bibliophiles dans la collection des Petits Chefs-d'œuvre (?). Quelques vers ont presque passé en proverbe :

*Souvenez-vous toujours, dans le cours de la vie,  
Qu'un dîner sans façon est une perfidie.  
Rien ne doit déranger l'honnête homme qui dîne.*

Et citons encore le vers qui termine le dernier chant :

*Un poème ne vaut jamais un dîner.*

Berchoux n'avait d'ailleurs rien d'un gourmand, si ce n'est en littérature ; juge de paix dans sa commune, il dut s'engager dans les bataillons de « volontaires » et partit pour la campagne d'Italie, mais s'arrêta à Nice dans les bureaux du payeur de l'armée. Il ne rentra en France qu'après Thermidor et collabora sous la Restauration aux journaux ultra-royalistes ; il occupa quelque temps les fonctions de censeur des journaux. Aucune de ses œuvres poétiques n'obtint le succès de sa *Gastronomie*, et aucune de ses comédies n'eut les honneurs de la représentation.

En 1806 parut l'*Antigastronome*, poème anonyme en quatre chants, dont l'auteur est J.-B. Gouriet, et en 1810, l'*Art de dîner en ville*, de Colnet, avec des notes, et suivi d'une biographie des auteurs morts de faim.

Méditée dès cette époque, la *Physiologie du Goût* ne parut qu'en 1828 ; Jean-Anthelme Brillat-Savarin, ancien Constituant, devenu conseiller à la Cour de Cassation, rédigea ses réflexions et ses observations, presque toutes marquées au coin du bon sens, agrémentées d'une documentation scientifique due à son neveu le docteur Richerand, reflétant les théories physiologiques officielles

du temps. L'ouvrage, paru après la mort de l'auteur, n'eut pas un succès immédiat, mais il fut durable et les éditions se succédèrent et se succèdent encore, avec des commentaires plus ou moins érudits, plus ou moins pertinents. L'œuvre et la vie de l'auteur méritent une étude plus importante qu'on se réserve de publier par la suite.

De 1830 à la fin du siècle, la chronique signale un grand nombre de gastronomes ; plusieurs consacèrent à la gastronomie une partie de leurs ouvrages ; en 1839, M. Maurice Cousin, qui se faisait appeler comte de Courchamps, publia une *Néo-Physiologie du Goût*, dictionnaire culinaire agrémenté d'anecdotes ; le Dr. Véron, à la salle à manger duquel le Dr. Bonnet de Malherbe consacra une monographie, en parle en plusieurs chapitres de ses *Mémoires d'un Bourgeois de Paris*, tout comme Nestor Roqueplan, dans sa *Parisine*. Le baron Brisse publia surtout des menus avec recettes. Eugène Briffault écrivit *Paris à table*, Charles Monselet s'y voua, en prose et en vers. *Le Grand Dictionnaire de Cuisine* d'Alexandre Dumas fut publié en 1873, après sa mort.

La bibliographie culinaire et gastronomique du vingtième siècle est extraordinairement riche, et il ne peut être question d'énumérer ici tous les ouvrages parus. Citons, entre tant d'autres, les ouvrages culinaires d'Ad. Escoffier (*Le Guide culinaire ; Le Livre des Menus*), de Philéas Gilbert (*La Cuisine de tous les mois*), de Prosper Montagné (*Le Grand Livre de la Cuisine*), en collaboration avec Prosper Salles : le *Larousse gastronomique*, de H. Pellaprat (*L'Art culinaire moderne*) ; parmi les ouvrages d'amateurs, dont certains ont une réelle valeur : *La Gastronomie pratique*, par Ali-Bab (H. Babinski), dont la première édition in-12 est de 1907 et qui s'est très fortement accrue dans les éditions postérieures ; *Le Petit Bréviaire de la Gourmandise*, de Laurent Tailhade

(1919) ; *Clarisse ou la Vieille Cuisinière*, par Léo Larguier, de l'Académie Goncourt (1922) ; *Boire et Manger*, par Léon Daudet (1927) ; *Cent recettes*, par Paul Poiret (1928) ; *La Cuisine de M. Momo, célibataire*, par Maurice Joyant, avec des illustrations de Toulouse-Lautrec.

M. Bertrand Guégan, auquel on doit une excellente édition du traité d'Apicius, a fait un florilège de la cuisine ancienne et moderne tout d'abord dans *La Fleur de la Cuisine française* (2 vol., 1920-1921), qui ne fait pas double emploi avec *Le Cuisinier français*, du même auteur, dont l'érudite préface donne un aperçu très complet de l'histoire de la cuisine française.

*Journaux, revues, almanachs gastronomiques.* Le XIX<sup>e</sup> siècle vit éclore un certain nombre de publications gastronomiques dont aucune, sauf les journaux professionnels, n'eut une longue existence. La plupart des collections de ces périodiques sont rarissimes et, avouons-le, en général, d'un fort médiocre intérêt. Grimod de la Reynière ouvre la liste, en 1806, avec le *Journal des Gourmands et des Belles*, devenu, en 1808, l'*Epicurien Français*, mensuel, qui totalise 40 fascicules. *Le Gastronomes*, dirigé par Paul Lacroix (le bibliophile Jacob), bi-hebdomadaire, parut 148 fois de 1830 à 1831. En 1848, M.-I.-S. de Gosse édita un *Journal des Gourmands* (titre souvent repris), qui eut deux numéros. D'une *Revue gastronomique* de 1851 la Bibliothèque Nationale ne possède que deux numéros. La même année sortit l'*Entr'acte des Gastronomes*, dirigé par Borel d'Hauterive, hebdomadaire qui, après le troisième numéro, devint l'*Entremets du Gastronomes*, bi-hebdomadaire, et se transforma, après 26 numéros, en *Annales illustrées du Gastronomes*, bi-mensuel à partir de 1852. La *Revue du confort*, également parue en 1852, fut réunie à l'*Almanach* et aux *Causeries des Chasseurs et des Gourmands* pour former un

volume. *Le Gourmand*, dirigé par M. Denizé, devait être quotidien ; il ne dura guère. *Le Gourmet*, de Charles Monselet, devait être hebdomadaire ; son premier numéro porte la date du 21 février 1858, le 24<sup>e</sup> et dernier celle du 1<sup>er</sup> août de la même année. En 1864, M. Paput-Lebeau, chef de cuisine à Angers, fit paraître *Le Gastrophile*, dont les 34 exemplaires vont du 30 juillet 1864 au 19 mai 1865. *La Salle à Manger*, du baron Brisse et de M. Dessoliers, qui se doublait d'une salle d'exposition et d'un service d'achats, vécut du 1<sup>er</sup> juin 1864 au 20 décembre 1865 (bi-mensuel) ; *La Gazette gastronomique de Paris*, lancée en 1873, ne semble avoir eu que 5 numéros. *La Science culinaire*, rédigée à Genève par Joseph Favre, l'auteur du Grand dictionnaire illustré de la Cuisine, est plutôt un organe professionnel ; elle parut 125 fois, du 15 décembre 1877 au 31 décembre 1883.

Le *Journal des Gourmets* dirigé par Mathieu de Bronne eut 162 numéros, dont le dernier est du 19 mars 1882 (hebdomadaire). Une *Gazette des Gourmets*, de 1883, ne parut que trois fois. Parmi les plus récents, *La Table*, luxueuse publication, eut à peine deux numéros en 1932.

Il faut encore signaler un certain nombre de numéros spéciaux sur la table ou sur le vin, tels ceux de *Franche-Comté et Monts Jura* (décembre 1923 et avril 1927), des *Feuillets Occitans* (juin 1927), des *Cahiers de la République des Lettres* (Noël 1927), du *Crapouillot* (août 1931 et juillet 1932). Tout récemment, en 1947, la revue suisse *Formes et Couleurs* consacra un numéro à la gastronomie, de présentation luxueuse, mais dont le texte n'offre pas grand intérêt.

Bien qu'un peu spécial, puisqu'il est réservé au corps médical, on se permettra de citer encore la revue *Grand-gousier*, fondée en 1934, bi-mestrielle, qui cessa de paraître en juin 1940, mais qui revivra dès 1948.

Parmi les almanachs presque tous consacrent quelques pages à la cuisine ou à la gastronomie, quelques-uns s'y adonnent exclusivement ; sans prétendre en donner une liste complète, indiquons les principaux. C'est encore Grimod de la Reynière qui vient en tête avec ses huit années de l'*Almanach des Gourmands*, de 1803 à 1812, la plupart eurent deux ou trois éditions, l'almanach ne parut pas en 1809 et en 1811. Il suscita deux parodies, l'*Almanach perpétuel des pauvres diables* (An XI-1803), dédié à Baculard d'Arnaud, et les *Annales de l'Inanition* (1808). Le titre, comme on verra, fut souvent repris. En 1808 reparut l'*Almanach du Comestible*, dont la première année était de 1789. Horace Raison, sous le pseudonyme de A.-B. de Périgord, publia en 1825, 26 et 27, un *Nouvel Almanach des Gourmands*. On vit sortir, en 1846, un *Almanach de la Table*, en 1850 un *Almanach-Manuel de la Cuisinière*, en 1851 un *Almanach des Chasseurs et des Gourmets*, en 1853, 1855 et 1865, l'*Almanach de Jean Raisin*, dirigé par Gustave Mathieu, avec la collaboration de Pierre Dupont, Léon Gozlan, Alexandre Dumas, Charles Monselet. L'*Almanach complet de cuisine* parut annuellement de 1814 à 1858. En 1854 l'*Almanach des ménagères et des gastronomes*, qui se continua en 1855 et 1856, parut chez Audot, qui publia en 1858 l'*Almanach de la bonne Cuisinière* et en 1859 l'*Almanach perpétuel des Gastronomes*.

Les cinq *Almanachs des Gourmands*, de Ch. Monselet, s'échelonnent de 1860 à 1864. En 1867 parut l'*Almanach de la Salle à Manger* et, la même année, un *Almanach des Chansons de table*. En 1871 l'*Almanach des Assiégés* donne d'intéressants détails sur la cuisine et les approvisionnements pendant le siège de Paris.

Le titre d'*Almanach des Gourmands* fut repris en 1904 par M. Dumas, en 1912 par M. Reschal, en 1929, 30 et 31

par M. H. Duvernois, et les trois remarquables *Almanachs de Cocagne*, dirigés par le regretté Bertrand Guégan, parurent en 1920, 21 et 22.

*Disettes et famines.* En 1789, le pain avait renchéri et était encore de fort mauvaise qualité ; c'en était assez, dit J. de Norvins dans son *Mémorial*, « pour soulever au plus haut degré les passions de la population parisienne qui dansait victorieusement et révolutionnairement sur les ruines de la Bastille ; la menace de la famine fut habilement exploitée par ceux qui avaient intérêt à exciter l'irritation du peuple. » On accusait, tantôt le duc d'Orléans d'accaparer les blés, tantôt les ministres d'arrêter les approvisionnements de la capitale. La disette devint effective en 1791 et surtout en 1793. La population fut rationnée, on institua la carte de pain, chacun n'eut plus droit qu'à une livre de viande tous les dix jours, toutes les denrées furent taxées par la loi du Maximum (27 juillet 1793), ce qui eut l'habituel effet de les faire disparaître du marché régulier. Pour le pain, pour la viande, pour tout, il fallait faire queue pendant de longues heures. Heureux ceux qui, comme Bernardin de Saint-Pierre, pouvaient se faire envoyer du pain de la campagne ; ils étaient sûrs de recevoir de nombreuses invitations.

Beaucoup moins aiguës furent les disettes qui sévirent de 1802 à 1817, les années 1809 et 1811 furent même des années d'abondance.

Avec la paix, avec le développement des chemins de fer, de la navigation à vapeur, la famine devait disparaître, en Europe occidentale du moins ; il fallut le siège de Paris pour en ramener la réalité. La guerre de 1914-1918 la fit renaître, avec intensité dans les régions occupées, encore sensible dans les autres. La dernière guerre a encore aggravé les difficultés de l'existence qui n'ont pas été améliorées, loin de là, après la fin des hostilités.

*Jeûnes et abstinences.* Sévèrement proscrites sous la Révolution, les règles alimentaires édictées par l'Eglise revinrent timidement en honneur après le Concordat, pour être observées avec ostentation à la fin de la Restauration, lorsque florissait « la Congrégation » ; elles persistent, dans les milieux royalistes, sous Louis-Philippe. Mme de La Ferronnays nous dit, dans ses Mémoires, que « la comtesse de Gontaut, à laquelle sa grande piété bien établie permettait certaines infractions à la règle, avait imaginé (pour ses réceptions) le thé sans crème ; c'était un grand progrès sur la carafe d'eau entourée d'une demi-douzaine de petits verres que l'on trouvait au coin de la porte en entrant chez la marquise de Pastoret. Plus tard, on ajouta de la crème, et maintenant (sous le Second Empire), on peut souvent, en regardant les tables bien garnies, oublier qu'on est dans un temps de pénitence. »

*Comment on mangeait à Paris. Sous la Révolution.*

*En ville.* En 1789 et jusqu'en 1791, on vivait encore très convenablement, si ce n'est d'une façon aussi copieuse qu'auparavant. De nombreux documents en font foi. Peu avant la Révolution, Gouverneur Morris fut dîner (le 3 mars 1789) chez la comtesse Fanny de Beauharnais, et il écrit, sans bienveillance, dans son Journal : « J'arrive à trois heures et quart ; je trouve au salon du linge sale et pas de feu. Tandis qu'une domestique emporte le premier, une autre allume le second. Trois petits bâtons sur une épaisse couche de cendre ne donnent pas l'espoir d'une grande chaleur, mais la fumée dissipe tous mes doutes quant à l'existence du feu. Vers quatre heures les invités commencent à arriver et je suppose que Madame étant prête, j'aurai l'honneur de dîner avec ces excellents membres de l'espèce humaine qui se consacrent aux muses. De fait, ces messieurs se mettent à se



complimenter mutuellement sur leurs œuvres et, comme il ne faut pas s'attendre à la régularité dans une maison où la maîtresse s'occupe plus du monde intellectuel que du monde matériel, j'ai la charmante perspective de voir cette scène se continuer longtemps. Vers cinq heures, la comtesse vient annoncer le dîner ; les poètes affamés montent à l'assaut de la table ; étant venus avec un certain appétit, ils ont certainement raison de louer le menu ; pour moi, je m'en console en songeant, qu'aujourd'hui du moins, je n'aurai pas d'indigestion. Je l'aurais cependant échappé belle, car le beurre rance, dont la cuisinière s'est servie avec profusion, me cause de grandes craintes. Au surplus, si la nourriture n'est pas trop abondante, nous avons la consolation de nous rattraper sur la conversation... Je prends congé après le café, qui ne déshonore d'aucune façon le repas précédent. La comtesse m'informe que le mardi et le jeudi elle est toujours chez elle et qu'elle sera toujours contente de me voir. Tout en bégayant quelque compliment en réponse, je suis intimement convaincu de mon indignité de prendre part à des festins aussi attiques et je me promets de ne plus jamais occuper la place dont j'ai peut-être exclu un personnage plus digne. »

Le 22 juillet, il dîne avec deux amis au club de Valois ; il y mange bien et paye 48 francs pour trois, café et tout compris. Comme distraction, il va ensuite au Palais-Royal voir promener la tête de Foulon.

Le 7 novembre, au thé de Mme de Chatellux, on lui offre un gâteau de seigle « que l'on trouve délicieux ».

Le 8 novembre, Mme de Laborde ne pouvant se procurer de la crème pour son thé, on lui propose d'essayer une sorte de fromage : « A mon grand étonnement, il se trouve que c'est la meilleure crème que j'ai goûtée à Paris. »

Le 22 janvier 1790, il dîne avec Marmontel chez le comte de Montmorin : « On avait reçu une grosse truite du lac de Genève, et la question fut de savoir quand la manger. On consulte le maître-d'hôtel, on examine la truite, très grosse, pesant au moins 20 livres, et très fraîche, car elle est venue par un courrier. Le maître-d'hôtel dit qu'elle devra attendre jusqu'à mercredi *pour être mortifiée* et, comme ce jour ne convient pas à la société, cette pauvre madame la truite devra se mortifier deux jours de plus. Je ne puis que compâtrer à son affliction. Le vendredi 29 janvier, je vais chez M. de Montmorin pour manger la truite qui était si « mortifiée » qu'elle refusa d'assister au repas. En bon français, elle est pourrie depuis plusieurs jours ».

Le 3 mai, il déjeune à la *Laiterie de l'Enfant Jésus*, où l'on peut se procurer de la crème, du beurre, des œufs en abondance.

Le 25 novembre il n'a que peu de monde à son dîner et songe qu'il est étrange qu'il consiste en trois choses venant d'une énorme distance : les huîtres de Colchester, la truite du Rhin et les perdrix de... cherchez !

Avec une indemnité de 18 francs par jour, les députés, même sans fortune, s'en tiraient encore fort bien ; Lofficial, député du Tiers du Poitou, calcule qu'il n'en dépensera que la moitié ; l'abbé Barbotte, qui se loge à Versailles pour 60 francs par mois, en fera autant en se contentant de dîner le soir « à la parisienne », c'est-à-dire avec un morceau de pain et quelques verres de bière ; le marquis de Ferrières-Marsay, député de la noblesse du Poitou, demande à sa femme de le rejoindre « avec une personne susceptible de faire bouillir le pot, car, pour les entrées, on en fait venir de chez le traiteur ». Chez M. La Châtre on sert au dîner, après des hors-d'œuvre comprenant des saucisses, des boudins, des pe-

tits pâtés, deux pièces de bout, deux plats de rôti, quatre entremets, deux salades.

Danton, une fois installé Cour du Commerce, invitait ses amis, souvent connus depuis la veille, « à prendre la soupe et manger la poularde », sans préjudice des soupers fins avec les Girondins, Dumouriez ou le duc d'Orléans.

Larevellière-Lépeaux dîne souvent au Muséum dans la modeste cuisine de la famille Thouin qui accueillit jadis J.-J. Rousseau ; il s'y rencontre avec Van Spaendonck, Bernardin de Saint-Pierre, Faujas de Saint-Fond et même, une fois, avec le garde des sceaux, M. de Malesherbes, « débarrassé de sa simarre ».

En 1793, les restrictions deviennent plus sévères, et ce dut être un bien frugal dîner qu'offrit la citoyenne Julienne à Maximilien Robespierre et à Robert Lindet ; son livre de comptes (Lockroy, *Journal d'un Bourgeois de Paris sous la Terreur*) marque ce jour-là : 2 pains, 24 sous ; lait et crème 14 sous ; légumes, 6 sous ; salade, 10 sous ; huile, 2 sous ; vinaigre, 12 sous ; poivre, 5 sous ; fromage, 4 sous ; cidre, 18 sous ; 10 livres 10 sous en tout.

En 1794, la famine règne à peu près partout ; le 28 floréal an III, la marquise de Créquy, âgée de 80 ans et récemment libérée, écrit à son intendant : « Nous sommes ici dans la plus affreuse famine. Si vous pouvez me faire passer un sac de farine, fût-ce du sarrasin, j'aimerais mieux du seigle, mais je prendrais quoi que ce fût, même en grain, pour ne pas mourir de faim. On en est réduit à deux onces, et du pain exécrable. Mais si vous y trouviez le moindre risque, n'en faites rien. Il ne faudrait pas qu'il fût en sac, mais dans une boîte fermant à clef, enveloppez-le dans un papier cacheté sur le haut. Voilà où j'en suis réduite. » Et l'intendant dut y trouver quelque risque, car elle lui écrit le 22 Prairial : « Je n'ai

point reçu la farine que vous voyez que je l'attends avec faim. » Elle tint cependant, puisqu'elle ne mourut que huit ans plus tard, le 23 Pluviôse an XII, 2 janvier 1803.

Même note en province ; à Bordeaux, Louise Fusil écrit qu'en 1795 le pain y coûtait 50 francs la livre et était plus rare encore qu'à Paris. « Je me souviens que lorsque je venais dîner chez Mme Talma elle me disait en entrant : — Apportes-tu ton pain ? — Lorsque j'avais l'étourderie de l'oublier, le poète Lebrun, Bitaubé ou d'autres, m'en faisaient une petite part du leur et j'avais vraiment honte de l'accepter. A Bordeaux on n'était pas très hospitalier ; cependant d'aimables *muscadins*, comme on les appelait, nous apportaient de temps en temps un morceau de pain blanc enveloppé dans du papier blanc, et cela s'acceptait comme on accepte des oranges, des bonbons ou des fleurs. Je m'attendis à ce qu'on nous offrît des pommes de terre et des oignons... »

Mme de la Ferronays, également réfugiée à Bordeaux, sous la protection de Thérèse Cabarrus, relate : « Par suite de la loi du maximum, les possesseurs de grains les cachaient plutôt que de les vendre à meilleur marché qu'ils ne les avaient achetés, d'où famine. Les boulangers ne délivraient du pain qu'à ceux munis d'une carte de la section, de même : pour la viande. Les hommes recevaient une livre de pain, les enfants au-dessous de dix ans, une demi-livre, les nourrices avaient droit à deux livres. Le pain de section, composé de toutes espèces de farines, était noir et gluant, il se délivrait à la sortie du four et chacun se mettait à *la queue*.

« Deux cents personnes étaient rassemblées devant la boucherie, chacune attendant une livre de viande ; les rangs s'ouvraient sans murmures, sans protestations, pour donner passage aux hommes porteurs de morceaux

bien appétissants, destinés à la table des représentants du peuple, alors que la plus grande partie de la foule ne pouvait prétendre qu'aux rebuts. Le spectacle était le même chez le boulanger où des yeux d'envie se portaient sur les corbeilles de petits pains blancs, destinés aux maîtres, aucune plainte du moins ne se faisait entendre. »

A Paris, la ration de viande était d'une livre par décade, et celle de pain fut réduite à deux onces, le 29 Floreal an III. Malgré cela, par une sorte de miracle qui nous est devenu familier actuellement, on pouvait encore, sans doute après quelques semaines de privations, offrir à l'occasion un menu, sinon somptueux, du moins encore assez substantiel. M. L. de Launay (*Revue de Paris*, 1<sup>er</sup> et 15 janvier 1925) en cite deux :

En 1794, en pleine Terreur, la citoyenne Houzeau donne un repas de famille, composé de soupe, bœuf aux cornichons, raie au beurre noir et soles frites, un morceau de mouton au jus, garni de pommes de terre, suivis de poires, pommes, fromage, confitures, raisiné, le tout arrosé de vin de Malaga.

A la même date, dans un repas de noces à Auteuil, on sert une tourte de 3 livres, un énorme pâté, de la morue aux pommes de terre, de la salade, du pain d'épices, du fromage, des pommes, du café et de l'eau-de-vie.

Mathieu Molé, alors âgé de 12 ans, après l'exécution de son père, avait pu rentrer en jouissance d'une petite propriété de sa mère à Méry, dont il put tirer au moins quelques œufs, quelques légumes et quelques fruits : « Il faut avoir manqué au positif de subsistance pour savoir de quel prix nous parurent ces premières ressources. »

On était mieux nourri au Comité de Salut public, tout au moins après le 9 Thermidor, comme le raconte Larévellière-Lépeaux. En arrivant, Cambacérès qui en était le président avait comme premier soin de mettre un bon

pot-au-feu et à faire placer sur la table d'excellent pain blanc et d'excellent vin, trois choses qui ne se trouvaient guère ailleurs que là dans Paris. « J'ai pour principe, nous disait-il, que des hommes livrés aux durs travaux de l'Assemblée et à ceux du Comité, doivent être pourvus de bons restaurants, sans quoi ils succombent sous le poids de leur labeur. » Cette sage prudence du citoyen président lui conciliait tous les esprits. On s'empressait de la mettre à profit. Les divers membres du comité paraissaient successivement de midi à deux heures. Ils entraient dans la salle d'Assemblée : — « Président, y a-t-il quelque chose de nouveau ? — Mais non, était la réponse la plus ordinaire. Là-dessus, les arrivants visitaient le pot-au-feu, prenaient du bouillon, tiraient un morceau de bœuf de la marmite pour s'en administrer une bonne tranche qu'ils mangeaient avec le bon pain blanc et qu'ils arrosaient d'excellent Bourgogne, puis on remettait la pièce tremblante dans la marmite jusqu'à ce que le passage des derniers survenants ait réduit les derniers à vérifier le proverbe : *Tarde venientibus ossa*. Après s'être ainsi réconforté l'estomac, on descendait à son bureau particulier pour s'y occuper d'affaires particulières ou d'intérêts privés. Ainsi se terminait le travail du matin et du jour.

« Et lorsque arrivaient des pétitionnaires, on les adressait au citoyen Roux qui avait le talent de leur tenir des harangues pendant quatre, six et huit heures d'affilée, jusqu'à complet épuisement.

« Deux onces de pain ! — Eh ! que le diable t'emporte, répliquait Cambacérès avec son accent gascon, tu nous feras couper le cou avec ton abondance. Bientôt une pensée lumineuse faisait évanouir ce sombre présage : — « Président, tu as fait préparer quelque chose à la buvette ? — Mais oui, il y a une bonne longe de veau,

un grand turbot, une forte pièce de pâtisserie et quelque autre chose comme cela. Et on sauvait gaiement la police en s'empiffrant de mets succulents, en sablant le champagne, et les bons mots assaisonnaient la bonne chère.

« On se rappelle les fréquents renvois que prononçait l'Assemblée au Comité de Salut public, à celui de Législation ou de Sûreté générale réunis. Dans ces occasions, sur les onze heures ou minuit, ces derniers comités se faisaient annoncer ; les deux battants s'ouvraient pour les recevoir et l'on faisait avertir le Comité réuni à la buvette, mais à peine s'en détachait-il quelques membres. Le rapporteur du Comité spécialement chargé de l'objet qui motivait la réunion, disait en deux mots de quoi il était cas : — « J'ai examiné les pièces, disait-il, voilà mes conclusions. — C'est bon, disait-on unanimement, allons, passons de l'autre côté. Ce surcroît de convives ranimait l'appétit mourant et ravivait la soif prête à s'éteindre. C'était un nouvel aliment aux joyeux propos qui se prolongeaient jusqu'à 3 ou 4 heures du matin ; vers la fin de la nuit on montait en voiture pour se faire conduire chez soi.

« Ce n'était plus le Comité de Salut Public terroriste ! »

Le vertueux théophilanthrope se défend d'avoir pris part à ces agapes qu'il n'est pas loin de qualifier d'orgies, mais d'autre part il ne se faisait pas faute de ne manger que du pain blanc, comme en témoigne sa carte de pain, reproduite par M. Roger Vaultier (*Illustration*, 15 février 1941), car la carte de pain, pas plus que toutes celles dont nous jouissons, ne sont des nouveautés. Pour obtenir une livre et plus tard deux onces seulement d'un pain « dont les chiens de bergers n'auraient pas voulu », moyennant 14 sous, les ménagères devaient passer par-

fois toute une journée devant les boulangeries, aussi beaucoup préféraient-elles l'acheter à d'honnêtes revendeurs pour 20 sous. Pour mettre fin à ce trafic, la section du Gros-Caillou institua, au début d'août 1793, une carte de pain ; la section de la Croix-Rouge imita cet exemple et, le 29 octobre, la Commune la mit en vigueur dans toute l'étendue de la capitale ; un arrêté du 4 Nivôse an. III défendit aux boulangers de vendre sans carte ou sur des cartes portant le nom d'autres boulangers.

La viande devenant rare, le député Thiriot proposa de décréter un carême civique, mais le projet fut ajourné devant le peu d'empressement de la population, et l'on mit en circulation une carte de viande donnant droit à une demi-livre tous les cinq jours ; elle donna lieu à d'innombrables protestations : les bouchers en demandaient le dépôt plusieurs jours à l'avance et à l'échéance fermaient boutique « faute de marchandise ». A la campagne on trouvait naturellement de la viande en payant au-dessus du cours. Puis il fallut des bons, des inscriptions, pour les œufs, pour le beurre, pour l'huile, pour le sel, pour le savon, pour les chandelles.

Il est, je pense, inutile d'insister sur les détails ; ne les avons-nous pas tous connus ? Toutes les marchandises taxées se raréfient, finissent par disparaître du marché régulier, mais on les trouve toujours sur ce qu'on appelle aujourd'hui pudiquement le marché parallèle. Et il en fut toujours ainsi, malgré la sévérité et le danger qu'il y avait alors à faire de l'accaparement ; on saisit, le 17 mai 1794, chez Dubois, pâtissier rue des Lombards, 200 livres de beurre frais, 100 livres de beurre fondu, 3.000 œufs et 34 jambons !

Dans les restaurants, dans les auberges de province, la chère était encore suffisamment copieuse. Au Palais-



Royal on pouvait déjeuner au Café de Foy, avec cafetière, pot de lait et petit pain, pour dix sous ; on dînait chez Méot pour 8 à 10 livres. Le sarcastique Gouverneur Morris fut moins satisfait à la Malmaison où, n'ayant pas trouvé M. Lecouteulx, il entra, le 15 mai 1789, chez un traiteur « dont l'extérieur est des plus engageants, mais tout ce que la maison peut fournir se réduit à un maquereau, un pigeon, des œufs frais et des asperges. Le poisson s'est probablement attardé en route et a acquis trop de *haut goût* pour un simple Américain. Ce fait occasionne la mort du pigeon solitaire qui est ainsi délivré de la prison où il mourait de faim. La cuisine et les provisions se valent et je ne cours pas le risque d'une indigestion aujourd'hui. Dans son zèle louable pour l'honneur de sa maison, mon hôte ajoute à l'addition ce qui manquait au dîner, le pauvre petit pigeon est compté un peu plus d'un shilling et la botte d'asperges flamandaises environ 3 shillings, prix très raisonnable si l'on songe que les œufs sont à 6 sous pièce. »

En 1790, Karamzine, le grand historien russe qui voyage en France pour son agrément, est fort enchanté de l'accueil qu'il reçoit partout. Dans une petite auberge, près du fort de l'Écluse, « en moins d'une heure on nous apprêta un souper consistant en six ou sept plats avec dessert ». « Dans les lieux les plus sauvages, dans les plus misérables villages, nous avons trouvé d'excellentes auberges, une table copieuse, une chambre propre avec une cheminée. Pour le dîner on nous prenait ordinairement à tous deux 70 sous (un rouble, 10 kopecks) et 80 à 85 sous pour le coucher (un rouble et demi environ). Deux choses principalement m'ont frappé dans les auberges françaises : la première c'est qu'au souper on ne

donne pas de soupe et que, par conséquent, *on soupe sans soupe*. La seconde c'est qu'on met seulement sur la table des cuillers avec des fourchettes, dans la supposition que chaque voyageur a son couteau ! »

A Lyon, il descend à l'hôtel de Milan, place des Terreaux. « La maîtresse de l'hôtel vient à notre rencontre avec un sourire que je n'avais jamais vu sur aucun visage, ni en Allemagne, ni en Suisse. » Au dîner : « Plus de 30 personnes étaient assises à la table. Chacun prenait ce qu'il voulait. Heureux celui devant lequel se trouvaient les meilleurs plats ! Mais la table était abondamment servie. » Le séjour lui coûta environ un louis d'or par jour. Voyageant par eau, sur la Saône : « A midi, nous abordâmes à la rive, en face d'un tout petit village. 15 ou 20 maîtresses d'hôtel accoururent au-devant de nous, chacune invitant les aimables voyageurs à venir chez elle, assurant qu'il y avait d'excellente soupe, d'excellents ragoûts, d'excellents desserts et le meilleur vin du monde. » Ils furent parfaitement traités pour 30 sous. A Mâcon, dans le meilleur hôtel de la ville : « Nous bûmes le meilleur vin de Bourgogne ; il est épais, d'une couleur foncée et n'a aucune ressemblance avec celui qui chez nous, en Russie, s'appelle Bourgogne. » De Chalon à Paris, ils prennent une calèche légère avec un marchand de Paris qui, « après avoir reçu de nous 2 à 300 livres, nous dit que nous pouvions serrer nos bourses jusqu'à Paris. Il paie les chevaux, la poste, le dîner, le souper, le thé et le café. Peut-être lui restera-t-il quelques thalers ou écus, mais en revanche nous n'avons aucune espèce de souci. »

A Paris, ils descendent à l'hôtel Britannique, rue Guénégaud, où ils trouvent deux belles chambres au troisième pour 2 louis d'or par mois. Le matin, il se fait

apporter son déjeuner du café voisin, « du café comme personne ne sait en faire en Allemagne ni en Suisse ». Il dîne chez un restaurateur où on lui donne pour un rouble 5 ou 6 plats parfaitement apprêtés. Mais, à Versailles, dans le meilleur restaurant, on lui fait attendre deux heures son dîner. La maîtresse du logis dit, pour se justifier : « Que faire, les temps sont durs, Messieurs, les temps sont malheureux, tout le monde patiente, patientez aussi un peu ! » Il n'est guère enthousiaste du vin de Suresnes et trouve franchement détestable celui d'Auteuil, prisé par Boileau.

A son départ pour l'Angleterre, il s'arrêta naturellement à Calais, au fameux hôtel Dessein, où il se fait montrer la chambre de Sterne. « Nous mangeâmes du beau poisson, des écrevisses de mer bien fraîches et remarquablement bonnes. Il y avait à table une quarantaine de personnes, entre autres 7 à 8 Anglais qui venaient de traverser le canal et qui avaient l'intention de voyager dans toute l'Europe ; ils demandaient sans cesse : « Du vin, du vin et du meilleur », et le champagne coulait de son urne non pas dans de petits, mais dans de grands verres.

L'Allemand Kotzebue est plus grincheux ; il trouve tout mauvais, la poste, les auberges. « Vous ne croiriez jamais que dans une petite ville on m'a fait payer 12 francs pour une omelette et une bouteille de vin du pays qui valait à peine 8 à 10 sous. » Il se plaint des pourboires qui lui sont réclamés à Lyon par les cuisiniers, par la fille qui sert à table, celle qui allume le feu, celle qui fait le lit, celle qui apporte le thé ou le café, les garçons, les cochers, jusqu'au valet d'écurie qui avait lavé sa voiture.

En 1791, un jeune bizontin, Faivre, arrive à Paris après avoir fait bombance en route ; il dîne chez un traiteur : « On nous donne deux assiettes de potage au vermicelle, un gros morceau de mouton avec des herbes dessous, du beau pain, le tout pour 40 sous, 6 deniers et 2 sols pour le pain. Dans chaque plat il y en avait pour deux. »

Le 27 octobre 1793, au lendemain de l'exécution de Marie-Antoinette, les membres du tribunal révolutionnaire s'offrent un dîner à l'hôtel Vauban, rue de la Loi. On leur sert : « Une béchamelle d'ailérons et de foie gras, une poularde fine rôtie, 2 cailles et 12 mauviettes par personne, le tout arrosé de champagne. »

*A la Cour et dans les prisons.* Le 1<sup>er</sup> janvier 1789, au grand couvert à Versailles, on servit 50 plats : 4 potages, deux grandes entrées, 16 petites, 4 hors-d'œuvre, 6 plats de rôti, 2 entremets moyens et 16 petits, sans parler du dessert auquel s'ajoutèrent 400 marrons et 48 pains de beurre. Ramené aux Tuileries en octobre 1789, Louis XVI y conserva un important service de bouche.

Le 19 juin 1791, la veille du départ pour Varennes, Fersen avait fait mettre dans la voiture du bœuf à la mode et du veau froid, avec une bouteille de vin de champagne non mousseux et une bouteille d'eau. « On attaqua la cantine à 6 heures du matin ; on mangea sans assiette ni fourchette, sur le pain, comme font les chasseurs et les voyageurs. » On sait que la principale cause de son retard à Varennes tenait au caprice qu'eut le roi d'aller demander à dîner à un de ses anciens serviteurs, ce qui entraîna, non seulement un détour, mais une très longue attente jusqu'à ce que le repas fût prêt. A son voyage de retour, peu glorieux, Louis XVI ne fut pas mal traité en fait de nourriture. L'avant-dernier repas, pris à Meaux, chez Levallois, le premier cuisinier de la

ville, comprenait plus de 25 plats, pour le prix de 78 livres, 10 sous.

Monsieur, qui partit le même jour, mais auquel on avait caché les projets de fuite, fut plus avisé ; il avait pris ses précautions et ne sortit pas de sa voiture dont il ne descendit qu'une fois arrivé à Mons.

Après le 10 août, conduit au Temple, Louis XVI conserva encore un personnel de bouche, un peu plus restreint, mais comprenant encore un chef et un garçon de cuisine, un rôtiisseur, deux chefs d'office, un pâtissier, un argentier-garde-manger, 3 garçons servants, un garçon d'office, un laveur et un pour le service de bouche. Les municipaux de garde, qui faisaient tout d'abord venir leurs repas de chez le traiteur, exigèrent d'être servis par ce personnel exercé.

On sait que Louis XVI ne perdit jamais son bel appétit et, au Temple, Marie-Antoinette lui reprochait souvent sa glotonnerie. Il mangea en arrivant à l'Assemblée Législative après la scène du 10 août ; il demanda un morceau de pain en écoutant sa condamnation.

Pour la reine, une fois transférée à la Conciergerie, la prison fut encore plus étroite qu'au Temple ; elle y était cependant convenablement nourrie : Café pour le déjeuner ; pour dîner : soupe, bouilli, un plat de légumes, poulet et dessert, parfois canard et pâté ; pour 74 jours à 15 livres par jour, la dépense monta à 1.100 livres ; à 1.407 l. 6 sols avec le blanchissage et diverses fournitures dont « un bidet de bazane rouge, garni de sa seringle, le tout neuf », de l'eau pour les dents, la location de livres, etc., etc.

Pour les autres prisonniers, la nourriture était fort différente selon les maisons d'arrêt ; ils étaient obligés d'en payer les frais et de payer pour les indigents ; à Sainte-Pélagie, à la Force et dans quelques autres maisons, les

détenus se plaignent amèrement de la viande corrompue, des mets infects qu'on leur distribuait ; à Saint-Lazare, à Port-Royal on était un peu mieux traité, mieux encore au Luxembourg. Chabot faisait venir ses repas de chez Coste, traiteur, rue de Tournon ; il recevait presque chaque jour une poularde de 7 à 8 livres, des poulets aux truffes, des fricassées de deux poulets, des perdreaux. Aux Carmes, le citoyen Mancini (duc de Nivernais) avait un traitement de faveur ; on avait déchiré la feuille d'écrou où figurait son nom, ce qui lui évita la fatale charrette ; en juin 1794, ses notes de boucher, de crémier, d'épicier, de rôtiisseur, de marchand de marée, se montent à 700 livres et il faisait encore venir des eaux de toilette, des parfums, des pommades, de la poudre à poudrer, purgée à l'esprit de vin fin.

Après Thermidor, les guichetiers devinrent moins arrogants, les concierges s'humanisèrent.

En 1797, c'est-à-dire sous le Directoire, Babeuf ayant cassé son assiette, et le cuisinier, accompagné de deux geôliers et de deux sentinelles, qui venait lui apporter son dîner ne voulant pas lui en fournir sans argent, il lui présenta son pot de chambre, y laissa mettre la soupe, le bouilli et l'entrée, puis envoya le tout par la figure du cuisinier qui se vengea en le privant de dîner.

*Les banquets civiques.* Il y eut de nombreux repas après la prise de la Bastille ; l'année suivante, à la Fête de la Fédération, le peuple banquetta joyeusement, malgré la pluie, mais, aux Tuileries, on avait oublié de songer aux enfants ; l'heure de leur dîner étant venue, le dauphin fut heureux de profiter d'une collation que M. de Saint-Priest, ministre de la Guerre, avait fait préparer à l'Ecole Militaire pour sa famille.

En 1794 eut lieu le premier *banquet civique*, peu après l'exécution de Robespierre qui l'avait institué sur une

suggestion du marquis de Villette. Sébastien Mercier en a laissé une copieuse narration ; celle-ci, non moins vécue, de Mathieu Molé, est moins connue : « Cela consistait à contraindre chaque citoyen à manger devant sa porte et à réunir son ordinaire à celui de ses voisins. Qu'on se figure une seule et même table se continuant dans toutes les rues, d'une extrémité à l'autre de Paris. C'était par une des plus belles nuits de juillet, les rues étaient sablées, la table, mise au milieu de guirlandes et de rubans tricolores, éclairée par des lampions suspendus au-dessus du festin. Tous les habitants de Paris à table et à la même heure et à la fois. Je portai humblement en tribut un grand plat de carottes et je dînai sur ce qu'avait apporté un restaurateur qui logeait dans notre maison (rue du Bac). Aussitôt que je pus me lever, j'en profitai pour aller observer en liberté ces nouvelles saturnales ; il régnait partout une tranquillité, un silence qui témoignait assez de la terreur qui présidait à la solennité. Je parcourus la ville entière sans rencontrer un seul ivrogne ; quelques groupes, de loin en loin, étaient chargés d'animer la fête en vociférant des chansons révolutionnaires. La multitude semblait muette ; il semblait que les tyrans surveillaient sur les portes : le plaisir ou la mort ! »

Mercier ajoute : « Chacun, sous peine d'être suspect, sous peine de se déclarer l'ennemi de l'égalité, vint manger en famille à côté de l'homme qu'il détestait ou qu'il méprisait. Le riche appauvrit tant qu'il put le luxe de sa table ; le pauvre se ruina pour cacher sa misère... La jalousie d'un côté, les orgies de l'autre, changèrent en bacchanales ces soupers prétendus fraternels ; le mécontentement était général, et ceux qui les avaient commandés, dénoncèrent comme agents de Pitt et de Cobourg tous les peureux qui leur avaient obéi. »

*Sous le Directoire.* Une soif de jouissance, de danses, de voluptés, de gourmandise succède à l'époque de la Terreur, mais seuls les puissants du jour, les agioteurs, les trafiquants, les munitionnaires en profitaient ; l'inflation, la dépréciation des assignats rendaient la vie des plus difficiles à ceux qui ne faisaient pas partie de ces classes privilégiées.

La lettre suivante, de Julie de Beaumarchais, qui est de la fin de 1795, vient nous le prouver (cette lettre, reproduite par M. Taine dans les *Origines de la France contemporaine*, l'a été aussi par M. Robiquet dans la *Vie quotidienne sous la Révolution*) :

« Lorsque tu m'as donné ces 4.000 francs (en assignats), bonne amie, le cœur m'a battu. J'ai cru que tu devenais folle de me donner une telle fortune ; je les ai bien vite fait couler dans ma poche et je t'ai parlé d'autre chose, pour distraire ton idée. Revenue chez moi et vite, vite, du bois, des provisions avant que tout augmente encore ! Voilà Dupont (la vieille servante) qui court, qui s'évertue, voilà que les écailles me tombent des yeux quand je vois, sans la nourriture du mois, ce résultat de 4.275 francs :

|  |           |
|--|-----------|
| Une voie de bois.....                            | 1.460 fr. |
| 9 livres de chandelles, de 8, à 100 fr. la livre | 900 »     |
| 7 litres d'huile à 100 fr.....                   | 700 »     |
| 12 mèches à 5 fr.....                            | 60 »      |
| Un boisseau et 1/2 de pommes de terre à 200 fr.  | 300 »     |
| Blanchissage du mois .....                       | 225 »     |
| Une livre de poudre à poudrer .....              | 70 »      |
| 2 onces de pommade, autrefois à 3 sous.....      | 50 »      |

---

Total .....

4.275 »

« Reste la nourriture du mois, le beurre et les œufs à 100 fr. comme tu sais, la viande à 25 ou 30 fr. et tout



en proportion. Le pain a manqué deux jours, nous n'en recevons plus que de deux jours l'un : surcroît de dépenses, j'en ai acheté depuis deux jours que 4 livres à 45 fr. : 5.022 fr.

« Quand je pense à cette dépense royale, comme tu dis, qui me fait employer 18 à 20.000 fr. sans vivre et sans douceur aucune, j'envoie au diable le régime. Il est vrai que ces 20.000 fr. représentent 6 à 7 livres et mes 4.000 (de pension) m'en donnaient 160, ce qui est bien différent. 10.000 fr. que j'ai éparpillés depuis 15 jours me font un tel effroi et une telle pitié que je ne sais plus du tout compter mon revenu de cette manière. Trois jours de différence ont fait monter le bois de 4.200 à 6.500 fr., tous les faux frais sont en proportion, de sorte, comme je te l'ai mandé, que la voie de bois, montée et rangée, me revient à 7.200 fr.

« Toutes les semaines, il faut compter 700 à 800 fr. pour un pot-au-feu ou autres viandes de ragoût, sans le beurre, les œufs et mille autres détails. Le blanchissage augmente aussi à tel point tous les jours que 8.000 livres par mois ne peuvent me suffire... »

Ce sont des prix qui nous ont ému... autrefois. Un louis de 24 livres valait 5.300 fr. papier le 27 Frimaire an IV ; le 5 Ventôse, il monte à 7.000 fr. (il était à 3.950 fr. le 14 décembre 1795).

Avec un peu moins de comptabilité, les lettres de Sophie Arnould donnent la même note. La spirituelle artiste, n'arrivant pas à se faire payer sa pension de retraite, s'était réfugiée à Luzarches où elle avait acheté un ancien prieuré et avait gravé sur la porte : *Ite, missa est*. Elle y cultivait des légumes, avait une basse-cour et même une vigne qui, en 1799, donna dix muids de vin. En 1793, comme elle avait invité à dîner Millin avec l'abbé Lemonnier et que celui-ci lui représentait qu'il ne

voulait pas lui être à charge, puisqu'elle n'avait plus avec elle que son ancienne femme de chambre Babet : — Oh ! dit-elle, je l'aide à faire la cuisine. — Quelle cuisine pouvez-vous faire ? — Une blanquette, un roux. — Quoi, vous savez faire un roux ? — Tu crois donc que je ne pouvais faire qu'une rousse ! — Allusion à sa fille Alexandrine, d'un blond ardent que Millin compare peu poétiquement à celui d'une vache.

En 1797, elle écrivait à son ancien ami, François de Neufchâteau, rentré d'émigration, la charmante lettre suivante :

« Que je voudrais bien qu'il vous prît envie de venir dans mon canton, à la pauvre petite maison de Sophie ; vous y seriez le bienvenu, le bien reçu ; vous n'y trouveriez plus joli visage, mais bon visage d'hôte ; vous n'auriez pas repas somptueux, mais vous aurez de bonne soupe, de bons légumes, du vin du cru (un peu crud), mais de belle eau, bien pure, bien limpide, du linge bien blanc et un bon lit ; voilà le tout, le tout donné de bon cœur puisque ce serait celui de Sophie.

Arnould, à Roquencourt-les-Luzarches, département de Seine-et-Oise. »

Au vin de son cru, elle préférait cependant un liquide plus généreux et, en 1801 (14 Thermidor an IX) elle envoie à son fidèle ami Bellanger ce billet : « Je ne sais pas, mon ami, si tes gens t'ont dit que je t'avais renvoyé, il y a à peu près huit jours, quinze bouteilles (vides, s'entend) que tu m'avais envoyées pleines, ce qui veut dire que je n'en ai plus d'autres ; cependant je m'en passe fort bien, en vérité, il m'en faut si peu que je ne veux pas te gêner ni être importune sur cet article, d'autant qu'aussitôt que j'aurai reçu quelque argent de ce ministère de l'Intérieur (où ils ne me payent toujours pas ; ils me font tirer la langue comme si je leur demandais

l'aumône), je ferai l'acquisition d'une feuille de vin de Mâcon que j'aime assez et qui suffit à me soutenir l'âme... »

Un Suisse, qui vint pour la première fois à Paris en 1795, J. H. Meister, voit à Nancy un rassemblement de plus de 3.000 personnes sur le marché, sollicitant vainement quelques livres de farine, que la troupe dut disperser à coup de crosse. Il ne trouve de pain ni à l'auberge, ni chez les boulangers ; finalement l'un d'eux lui cède, par grâce, une douzaine de vieux petits gâteaux de Savoie pour 15 fr. Les paysans fixent le prix qu'ils veulent et refusent les assignats, même les écus qui ne sont pas à l'effigie royale, provenant des vases sacrés volés dans les églises. A Paris, on agiote sur tout, même sur le pain des sections, noir, gluant, mêlé de pommes de terre, de maïs, de millet ; quand on a pu se le procurer, au prix d'une longue attente, on le revend avec bénéfice pour la nourriture des lapins, des chèvres.

Les affairistes, agioteurs et trafiquants menaient, eux, grand train. Ouvrard achète le Clos de Vougeot et y fait mettre du fumier pour en accroître la récolte ; Saint-Simon, le futur socialiste, a 20 domestiques : le maître d'hôtel du duc de Choiseul, le cuisinier du duc de Duras, le chef d'office du cardinal de Bernis.

Les appointements de fonctionnaires, devant la chute des assignats, durent être évalués en myriagrammes de blé : les membres du Corps législatif en touchaient 3.000.

Au Luxembourg, les Directeurs vivaient séparément, les uns faisant des économies, Rewbell en s'énivrant consciencieusement, Barras en donnant pleine carrière à ses goûts de satrape, entouré des beautés du Directoire, vêtues de tuniques transparentes ; il se faisait servir des menus qu'aurait pu approuver un Louis XIV ; le dîner de 36 personnes, du quintidi 25 Floréal an V, comprenait,

par exemple, 4 potages, 4 relevés, 16 entrées, 4 gros entremets, 8 plats de rôti et 16 entremets ; leur énumération serait fastidieuse et seuls les noms des plats avaient subi une épuration républicaine ; les filets de turbot étaient « à l'homme de confiance », ci-devant maître-d'hôtel, les pieds d'agneau farcis l'étaient « à la citoyenne Villeroy », les noix de veau « à la maréchale » étaient devenus « à la Directrice » et les haricots verts « à l'Anglaise » étaient « à l'Insulaire ».

Les dîners de chasse à Grosbois n'étaient pas moins somptueux : Potage purée de gibier aux œufs pochés de faisans ; petits pâtés au hachis de cailles ; quenelles d'ortolans ; boudins de lièvre ; côtelettes de chevreuil à la gelée d'oranges ; jeunes perdreaux rôtis, couchés sur un lit de truffes ; jambon de sanglier, trempé au vin de Madère, entouré de cinq faisans dorés ; légumes, glaces et desserts.

Selon les milieux, on se gobergeait ou l'on mourait de faim !

A l'armée, c'était encore pire. En 1793, Gouverneur Morris note avec un certain scepticisme que la ration de pain est d'une livre et demi, avec trois quarts de seigle et tout le son ; cela fait d'excellent pain, ce qui lui semble extraordinaire. En 1796, les conditions étaient plus mauvaises. En Vendémiaire, après que Barras eût eu raison de l'insurrection royaliste, grâce aux instructions que lui donnait le petit général Buonaparte, rencontré dans son antichambre, qui courait, à pied, à côté de son cheval, il lui offrit, avec la main de Joséphine de Beauharnais, le commandement de l'armée d'Italie : « Général au rabais d'une armée de rebut. » Mais Bonaparte, qui dès lors francisa son nom, avait utilisé ses loisirs forcés à étudier, au service topographique de l'armée, cette région classique des invasions, depuis Annibal jus-

qu'au maréchal de Maillebois en 1745, et c'est lui qui avait rédigé les instructions qui lui parvinrent, signées de Carnot et de Doulcet de Pontécoulant ; il les suivit scrupuleusement jusqu'à ce que le prestige de ses victoires lui permît de les outrepasser. Sur les 118.000 hommes que l'armée comptait sur le papier, il ne disposait que de 42.000, en guenilles, sans chaussures, couchant sur la dure, ne touchant que le quart de leur ration de pain et recevant, encore fort irrégulièrement, leur paie en assignats qui perdaient 99 % de leur valeur. Une lettre de l'adjudant Sebastiani Valeri nous apprend qu'il touchait 5 fr. de numéraire pour un traitement de 500 fr., alors qu'une livre de pain coûtait 10 fr. et une tasse de café 20 fr. et « celui qui doit se vêtir, se ruine ». Aussi l'armée vit-elle de maraude, de rapine, de pillage, au grand dam de la discipline.

Avec les officiers, Bonaparte se fait distant, sec, rédige des ordres laconiques, mais précis. Augereau et La Harpe sont les seuls qui se permettent encore le tutoiement républicain. Avec la troupe, au contraire, il se fait familier et gouailleur ; on se gausse un peu, au début, de ce général maigriot, au teint sulfureux, à l'accent bizarre, aux cheveux noirs à force de pommade, taillés en oreilles de chien, mais il sait faire rendre gorge aux fournisseurs qui veulent faire fortune en six mois, améliorer les distributions et surtout réveiller l'enthousiasme en faisant miroiter la vie plantureuse qu'on mènera, une fois dans les riches plaines de l'Italie.

Dans les prisons mêmes, les mœurs s'étaient modifiées. A la Force, Beugnot se fit admettre dans la « chambre du Consul » où étaient quelques bourgeois de Paris, qui « ballotèrent » les admissions ; Jeuville, mari de la Montausier, fut blackboulé ; un cuisinier du voisinage leur préparait une chère délicate, arrosée du meilleur vin de

leurs caves et parfois agrémentée de la présence de leurs femmes. Norvins y mena une vie non moins supportable, en compagnie de M. de Beaune et de Lacretelle le jeune. En excellents termes avec son gardien, il faisait même de fréquentes sorties avec lui, en attendant sa libération qui ne tarda guère.

Les déportés de Fructidor furent moins bien traités ; les relations de Barthélémy et d'Ange Pitou nous dépeignent comme infâme et insuffisante la nourriture à bord de la *Vigilante* : un seau de gourganes (petites fèves), un autre contenant quelques rares morceaux de lard et des biscuits de mer, moisis et remplis de vers, le tout d'une révoltante saleté ; quelques poissons volants vinrent corser cet ordinaire ; les malades recevaient un peu de bouillon et un petit morceau de viande ; une fois, le capitaine passa, en cachette, un gigot de mouton. A Sinimari, les provisions étaient fort restreintes, la viande et le gibier rares, comme le poisson de rivière, qui était bon, tandis celui de mer était vaseux. Il y avait des tortues de terre et de mer ; seuls les fruits étaient en abondance.

*Les restaurants.* C'est à partir du Directoire que commence leur épanouissement et la plupart se trouvaient au Palais-Royal ou aux abords immédiats. *Beauvilliers*, qui s'était établi en 1791 au milieu de la galerie de Valois, fut inquiété sous la Terreur et dut céder son emplacement à Naudet, qui avait présidé un tribunal révolutionnaire et on ne manquait jamais de lui demander de la viande « bien fraîche ». Lorsque Beauvilliers prit la *Taverne de Londres*, rue Richelieu (emplacement du passage Potier), avec sortie sur le Palais-Royal, il dut faire un procès à Naudet qui prétendait garder son nom.

*Méot* fut le plus en vue des restaurateurs de l'époque, établi dans l'ancien hôtel d'Argenson qui fut jadis chancellerie d'Orléans et vit les orgies du Régent, rue de Va-

lois et rue des Bons-Enfants. Il avait des salons magnifiques qui, disent les Goncourt, étaient machinés pour se prêter à de suggestifs tableaux vivants ; il s'y serait passé des orgies dignes du Bas-Empire ; ce fut dans son salon d'Emilie que fut rédigée la Constitution de 1793 qu'on appela Constitution-Méot. Dumouriez, Tallien, Barras, Bonaparte furent des clients assidus. Méot ne resta pas restaurateur et entra au service du roi Joseph, qu'il suivit à Naples et à Madrid.

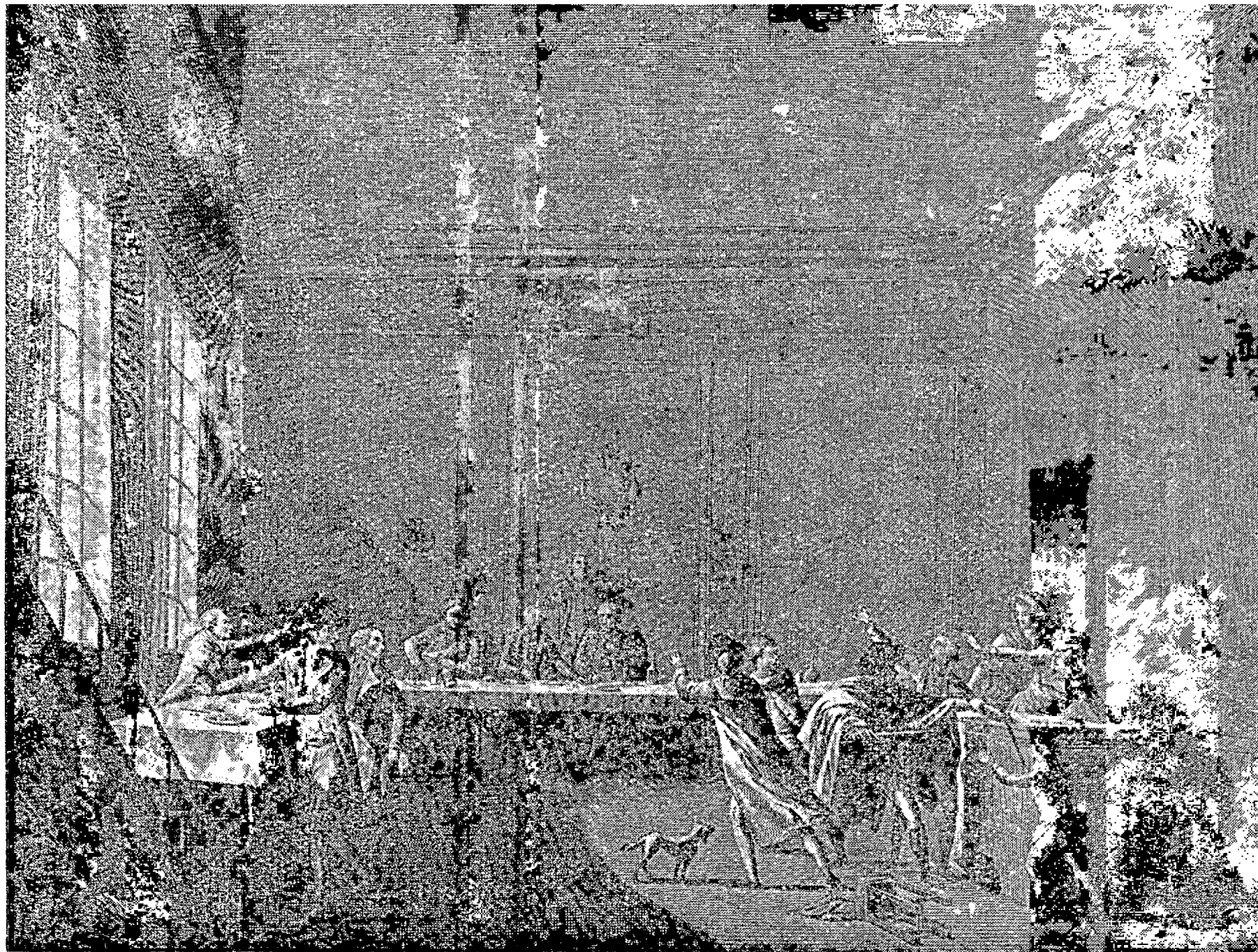
Plus équivoque semble avoir été le restaurant *Léda*, dont l'enseigne portait *Aux Œufs de Léda*, fondé par un nommé Aubigny, fils du tailleur de Collot d'Herbois. Sa vogue date de l'expédition d'Égypte et ce furent surtout des artistes, David et ses élèves, qui y fréquentèrent ; quelques épigrammes donnent le ton de la maison :

*Quelle est cette jeune Phryné  
 À l'œil tout émerillonné  
 Qu'amoureusement elle cligne ?  
 Mais vainement tu me fais signe :  
 Est-ce à moi qu'elle en veut ? Oui da,  
 Tu ne seras pas ma Léda !*

.....

*Pourquoi dites-vous que Léda,  
 Par le diable autrefois tentée,  
 D'un amant à l'aile argentée  
 Un beau matin s'accommoda ?  
 Hélas ! ces caprices insignes  
 Sont encore les jeux des amours  
 Si ce n'est qu'on voit, de nos jours,  
 Les dindons remplacer les cygnes.*

La maison, située rue Neuve-des-Petits-Champs, au coin de la rue Sainte-Anne, végéta jusqu'en 1850.



Assassinat de Le Pelletier, au restaurant Février le 20 Janvier 1793 ou 30 Nivôse, An I<sup>er</sup> de la République.  
(Gravure de Swebach.)



Les frères *Véry*, dont la célébrité date de la Terrasse des Feuillants, installèrent une luxueuse succursale galerie de Beaujolais, où l'on prodigua l'acajou, le bronze et les glaces. Un des frères se tenait aux fourneaux, une belle-sœur gardait la caisse ; la cuisine comme la cave étaient réputées et les prix en conséquence ; *Véry* eut son apogée au moment de l'occupation alliée, et surtout au retour des émigrés.

Bien d'autres restaurants seraient encore à nommer : les « Frères Provençaux », alors encore rue Helvetius (Sainte-Anne), n'arrivèrent à la célébrité qu'une fois transférés au Palais-Royal.

*Sous le Consulat et sous l'Empire.* C'est de cette époque que date l'épanouissement de la cuisine française dont Carême sera le principal animateur, en s'inspirant des travaux et des leçons des maîtres du XVIII<sup>e</sup> siècle, des Avice, des Lannes, des Laguipière, des Richaud et de tant d'autres. Venu de la pâtisserie, il s'attacha surtout à la partie décorative de l'art ; en plus de la préparation culinaire proprement dite, qu'il était loin de négliger, il fallait à chaque plat une présentation somptueuse, un socle en saindoux stéariné dont le profil était soigneusement étudié, un décor en pâte à nouilles, des « bords de plats », des hatelets purement décoratifs ; quant aux entremets, ils relevaient autant de l'architecture que de la cuisine.

Bien que peu à peu simplifiée, cette cuisine riche, magnifique, somptueuse et dispendieuse régna pendant les trois quarts au moins du XIX<sup>e</sup> siècle. L'Empereur, qui n'attachait ou affectait de n'attacher aucune importance à ce qu'il avalait toujours en hâte, tenait à la pompe du service et imposait à ses dignitaires d'avoir une table luxueuse ; si celle de l'archichancelier Cambacérès fut peut-être plus ostentatoire que réellement soignée, Tal-

leyrand sut faire revivre, en les modernisant, les belles traditions de la grande cuisine française.

Il y eut une floraison de sociétés épicuriennes faisant revivre celles du siècle précédent. Quelques débris de l'ancien Caveau se réunirent, tout d'abord chez le restaurateur Brigot, au passage Marigny, puis au Rocher de Cancale, rue Montorgueil, à partir de Nivôse an X (janvier 1802), avec Barré, Piis, les frères Ségur, puis Laujon, Armand Gouffé, Philippon de la Madeleine, Sedaine ; Béranger y vint quelquefois ; après avoir pris le nom de *Dîners du Vaudeville*, ils le changèrent pour celui de *Caveau moderne*. On chantait au dessert et les cabinets voisins de celui où se réunissait la société étaient toujours retenus d'avance. Grimod de la Reynière avait fondé le *Jury dégustateur*, en liaison avec ses *Almanachs des Gourmands*, où l'on finit par accepter des dames : pour chacune de ces nouvelles « sœurs gourmandes », le pâtissier Rouget, chancelier perpétuel du jury, créait un gâteau ou un bonbon.

Ce groupement qui tenait ses séances d'abord tous les mardis, puis tous les jeudis après l'admission des dames, finit par se fondre ou se confondre avec la *Société épicurienne du Rocher de Cancale*, ouverte en 1805 par Capelle et Renaud, éditeurs du *Journal des Gourmands et des Belles*, qui se rédigeait à table, lors des dîners. Le succès de ces repas continua aussi longtemps que Balaine dirigea la maison ; avec son successeur, Borel, le Rocher de Cancale, transféré au coin de la rue Greneta (où un marchand de vins en conserve encore l'enseigne), commença à décliner, éclipsé par le restaurateur Philippe dont la cuisine était dirigée par Pascal, ancien chef du Jockey-Club. Le Caveau fréquenta encore le *Rocher*, avec Gustave Nadaud, jusqu'en 1845.

Bonaparte, qui mangeait pour 40 sous chez Roze, lors-

qu'il était sous-lieutenant, fréquenta les restaurants en vogue sous le Directoire ; on le vit chez Méot, au café Corrazza (où il aurait laissé une « ardoise ») ; à l'armée d'Italie, son service de table qu'il commença à organiser après que les premières victoires eussent fait affluer l'or dans ses caisses, était encore rudimentaire.

Le 9 Floréal an IV (26 avril 1796), lors de la discussion des conditions d'armistice (d'amnistie, comme le disait Bonaparte), le général de La Tour, plénipotentiaire piémontais, exténué, demanda du café ; il fallut en chercher dans la ville et Bonaparte tira deux tasses de porcelaine d'un petit nécessaire qu'il avait posé sur un sofa, mais n'ayant pas de cuillères, il fit demander celles de la troupe, en cuivre, et la soirée se termina par une sorte de médianoche, composé de mets simples, même grossiers, dit le marquis Costa de Beauregard, mais abondamment arrosés de vin d'Asti.

A la signature du traité de Campo-Formio, Cobentzel prétend que Bonaparte, buvant un verre de punch après l'autre, se livra à des imprécations de corps de garde, puis se retira après avoir apposé son nom d'une manière illisible, sans attendre les autres signatures, « poursuivant ses criailleries jusque dans la rue, d'une manière qui ne peut être attribuée qu'à l'ivresse, malgré tout ce que Clarke et les autres personnes de sa suite firent pour l'arrêter ».

Après son retour triomphal à Paris, sagement préparé, le Directoire lui offrit un banquet à Saint-Sulpice. Par prudence, il n'y mangea ostensiblement qu'un morceau de pain, craignant d'être empoisonné.

Au cours de l'expédition d'Égypte, sa maison culinaire était mieux montée et il eut Galliot comme chef ; il y apprécia surtout le pilau qui resta un de ses plats préférés.

On sait que, tenu au courant du discrédit où était tombé le Directoire et voyant lui échapper son rêve d'empire oriental, il abandonna l'armée pour revenir précipitamment à Paris où, grâce à son frère, il réussit le coup d'Etat du 18 Brumaire.

Au début du Consulat, Bonaparte consentit à rester quelques minutes de plus à table, et comme Roederer lui disait (16 Ventose an X, 8 mars 1800) : « Général, vous êtes devenu moins expéditif à table », il répondit : « C'est déjà la corruption du pouvoir ! » Déjà apparaît quelque chose de l'ancienne étiquette ; le 8 Ventose, les journaux notent avec satisfaction qu'à l'audience diplomatique, on avait servi des rafraîchissements ; c'était là quelque chose de nouveau qui, la veille, aurait paru incompatible avec la frugalité républicaine.

Dans le même esprit, le Premier Consul reçut à dîner le corps diplomatique tous les quintidi, ce qui, au début, n'alla pas sans quelques anicroches ; 15 Ventose an X, on s'aperçut au moment de se mettre à table qu'on avait oublié d'inviter le marquis de Gallo, ambassadeur de Naples. A six heures et quart, le préfet du Palais, Luçay, envoya par une ordonnance à cheval une invitation au marquis pour le soir même. Le marquis répond aussitôt qu'il va arriver ; on était au dessert quand cette réponse arriva. Bonaparte commanda de tenir quelques plats au chaud ; enfin arrive M. de Gallo, tout resplendissant de diamants ; il va prendre sa place, on le sert et, bien qu'il eût déjà diné, il mangea encore à se crever. « Cela s'appelle faire son devoir », dit Talleyrand.

A son arrivée aux Tuileries, la maison du Premier Consul, qui était aussi celle de Joséphine, se composait de M. Pfister, intendant ; Vénard, chef de cuisine, avec Galliot et Danger comme chefs d'emploi, et Colin, chef d'office.

Le Premier Consul ne restait guère qu'un quart d'heure à table quand il y avait peu de monde et au plus une demi-heure à la plus grande table (Kœderer). La plupart du temps, il déjeunait seul dans son cabinet et Joséphine déjeunait à 11 heures avec Mme de La Rochefoucauld ou une de ses dames d'honneur. Le dîner était servi à 6 heures, mais Bonaparte oubliait souvent l'heure et le repas s'est trouvé parfois retardé jusqu'à 10 heures du soir.

A la Malmaison, on était libre jusqu'à 11 heures où le déjeuner était servi, le plus souvent sans hommes, sauf parfois Louis, Joseph ou Fesch. Joséphine, malgré l'interdiction de son mari, donnait ensuite des audiences, recevait des pétitions. On ne voyait jamais le Premier Consul avant 6 heures ; il travaillait, depuis 5 ou 6 heures du matin, avec Bourienne, les ministres, les généraux, etc. Le mercredi, il y avait un dîner presque de cérémonie ; le second consul Cambacérès y assistait souvent et Bonaparte s'amusait à le taquiner sur ses talents d'acteur amateur ; le troisième consul ne sortait presque jamais de chez lui. On dînait à 6 heures et, quand il faisait beau, le Premier Consul se faisait servir dans le parc ; on restait peu de temps à table et il trouvait le temps long quand on y restait plus d'une demi-heure. Souvent après le dîner, il mettait habit bas et proposait une partie de barres, où il trichait, comme au reversi.

Lors des distributions d'armes d'honneur, le Premier Consul recevait à sa table (aux Tuileries) tous ceux qui en avaient été honorés et s'efforçait, sans y parvenir d'ailleurs, de les mettre à l'aise ; officiers, généraux et simples soldats étaient placés pêle-mêle, mais ces derniers, se tenant à deux pieds de la table, sans oser s'approcher de leur serviette, ni de leur pain, rouges jusqu'aux oreilles, restaient le cou tendu vers leur général

comme pour en recevoir le mot d'ordre ; tous les encouragements échouaient contre leur timidité et les valets de pied enlevaient successivement leurs assiettes sans qu'ils y eussent touché. Constant raconte que ce furent les repas les plus longs qu'il vit faire au général Bonaparte.

Après le sacre, l'étiquette fut minutieusement réglée ; lorsque LL. MM. mangeaient au grand couvert (Napoléon avait tout d'abord voulu manger en public, mais y renonça, trouvant que c'était un souvenir de la féodalité), leur table était dressée sur une estrade et sous un dais, avec deux fauteuils (trois si Madame-mère assistait au repas ; les autres invités, même les souverains, étaient assis sur de simples chaises). Le Grand Maréchal du Palais, prévenu des invités par le Grand Maître des Cérémonies, disposait les tables ; le Premier Préfet du Palais faisait apporter et disposer, en sa présence, tout ce qui était nécessaire au service ; le couvert, la nef et le cadenas de l'Empereur étaient à droite, ceux de l'Impératrice à gauche. Lorsque tout était prêt, le Premier Préfet avertissait le Grand Maréchal qui prévenait LL. MM. Elles se rendaient alors dans la salle où le repas était préparé dans l'ordre suivant : les pages de service, un aide de camp des cérémonies, les préfets de service, le Premier Préfet et un maître des cérémonies, le Grand Maréchal du Palais et le Grand Maître des Cérémonies, l'Impératrice, son premier écuyer et son premier chambellan, l'Empereur, le colonel-général de service, le Grand chambellan et le Grand écuyer, un premier chambellan. Le Grand Aumônier venait sur le devant de la table et la bénissait, puis il se retirait.

Les pages faisaient le service. Les carafes contenant l'eau et le vin de LL. MM. étaient sur un plat d'or, le verre sur un autre plat, à droite de leur couvert. Lors-

que l'Empereur demandait à boire, le Premier Préfet du Palais versait l'eau et le vin dans le verre qui était offert à S. M. par le Grand Maréchal ; le premier écuyer et un préfet de service remplissaient les mêmes fonctions auprès de l'Impératrice.

Ces repas étaient très brefs ; dès qu'il avait fini de manger, l'Empereur se levait et passait au salon, mais l'Impératrice Joséphine restait et faisait signe aux convives d'en faire autant ; quelquefois cependant elle suivait l'Empereur ; les dames du palais se faisaient ensuite servir dans leurs appartements et les familiers, comme le prince Eugène, prenaient la précaution de dîner auparavant.

Il s'en fallait de beaucoup, dit Constant, que l'Empereur mangât proprement ; il se servait volontiers de ses doigts au lieu de fourchette et même de cuiller ; on avait soin de mettre à sa portée le plat qu'il préférait et il se servait à même, trempant son pain dans la sauce ou le jus, ce qui n'empêchait pas le plat de circuler ensuite, en mangeait qui voulait et il y avait peu de convives qui ne le fissent ; certains considéraient ce singulier acte de courage comme un moyen de faire leur cour.

Napoléon mangeait sans aucun ordre, commençant parfois par l'entremets. Il ne buvait guère, encore que sous le Consulat il se fût vanté à Rœderer de pouvoir boire quatre bouteilles sans s'échauffer. Il buvait presque uniquement du Chambertin étendu d'eau ; il était d'ailleurs fort peu connaisseur ; au camp de Boulogne, il offrit de son vin au maréchal Augereau et lui demanda comment il le trouvait. Après l'avoir lentement dégusté, Augereau finit par répondre : « Il y en a de meilleur. » L'Empereur, qui s'attendait à une autre réponse, sourit de la franchise du maréchal.

Son habitude de manger en hâte, d'avaler sans mâcher,

lui occasionna de fréquentes indigestions, terminées par des vomissements. Il se couchait alors sur le tapis, pestait et geignait, tandis que Joséphine le caressait pour le soulager. Constant nous a conservé une de ces scènes dans ses Mémoires.

*Les soupers.* Aux Tuileries, en 1805, après le couronnement, une ou deux fois par semaine, on invitait une cinquantaine de femmes et bon nombre d'hommes. On arrivait à 8 heures, en toilette recherchée mais non en habits de cour ; on jouait dans les salons du rez-de-chaussée ; quand l'Empereur arrivait, on passait dans une salle où des chanteurs italiens donnaient un concert qui durait une demi-heure. L'Empereur allait et venait ou jouait, selon sa fantaisie ; à 11 heures, on servait un élégant souper ; les dames seules étaient assises ; le fauteuil de Napoléon restait vide, il tournait autour de la table, ne mangeait rien et, le souper fini, se retirait.

Une fois remarié avec Marie-Louise, Napoléon changea ses habitudes. On sait que la nouvelle impératrice arriva en France pendant la semaine de Pâques, ce qui fit dire qu'elle y arriva « en sainte ». Lors de son premier repas en famille, à Compiègne, croyant prendre un biscuit au dessert, elle prit une glace en caisse ; le papier se rompit et la glace tomba sur l'assiette et la serviette de la jeune épouse qui se montra fort choquée des grands éclats de rire des membres de la famille impériale.

Avec son robuste appétit de Viennoise, elle déjeunait le matin de café au lait ou de chocolat, avec ce que Constant appelle une *couque*, qui n'était autre chose que le kugelhopf, déjà cher à Marie-Antoinette. Et à 11 heures, Napoléon venait déjeuner avec elle fort solidement : potage, bœuf, trois entrées, un rôti, deux entremets, quatre hors-d'œuvre, fromage et dessert ; au dîner, le menu sera encore plus copieux et cela n'empêche pas Napo-



l'éon de venir encore tenir compagnie à sa femme pour le goûter. Elle a calmé son impatience, il reste à table jusqu'à ce qu'elle lui fasse signe.

*Aux armées.* « Il y avait une voiture à peu près de la forme des *coucous* de la place Louis-XV à Paris, nous dit Constant. Il y avait une grande cave contenant le vin de Chambertin de l'Empereur et une énorme « vache » contenant la batterie de cuisine et un fourneau portatif. Le vin ordinaire s'achetait sur place. Dans la voiture : un maître-d'hôtel, deux cuisiniers et un garçon de fourneau. Il y avait de plus un grand fourgon chargé de provisions et de vin pour remplir la cave à mesure qu'elle se vidait. Toutes ces voitures avaient quelques heures d'avance sur celles de l'Empereur. Le Grand Maréchal désignait l'endroit où devait se faire le déjeuner ; on s'arrêtait à l'archevêché, à l'hôtel de ville, chez le sous-préfet ou le maire ; le maître-d'hôtel s'entendait pour les provisions et aussitôt les feux s'allumaient, les broches tournaient. Les provisions consommées étaient immédiatement remplacées et, avant le départ, chaque chose était payée par le contrôleur ; des présents étaient faits aux maîtres de la maison et les reliefs restaient au profit de leurs domestiques. Il arrivait parfois que l'Empereur trouvait qu'il était trop tôt pour déjeuner ; tout était alors emballé de nouveau. Il arrivait aussi que l'Empereur demandât son déjeuner en plein champ. Roustam et les valets de pied tiraient alors les provisions de la voiture de S. M. qui était garnie de petites casseroles contenant poulets, perdrix, etc. ; les autres voitures fournissaient leur contingent. M. Pfister servait l'Empereur et chacun mangeait un morceau sur le pouce. On allumait du feu pour le café et moins d'une demi-heure après, tout avait disparu ; les voitures roulaient dans le même ordre qu'avant la halte. »

Il y aurait un ou plusieurs volumes à écrire avec les habitudes de table de l'Empereur qui, prétend-on, n'y attachait aucune importance, sur la façon dont il fut servi, à Saint-Cloud, à Fontainebleau, à Rambouillet, puis à l'île d'Elbe et à Sainte-Hélène, mais l'espace nous est mesuré et il faut passer aux époques suivantes.

La très stricte économie, le sévère contrôle qui régnait dans les cuisines impériales, les faibles émoluments des cuisiniers, la parcimonie de l'Empereur qui ne donnait jamais d'étrennes à ses serviteurs expliquent qu'aucun des chefs ne resta longtemps au service des Tuileries ; onze s'y succédèrent jusqu'en 1814. Seul le chef d'office Lebeau resta à son poste ; inimitable dans ses travaux de pastillage où il représentait les passages des ponts de Lodi ou d'Arcole ou celui de Tagliamento.

*Un dîner bourgeois sous l'Empire.* Au cours d'un dîner chez M. Legouvé père, réunissant des dignitaires de l'Empire, des artistes, des gens de lettres, une odeur fétide provenant d'un tuyau de descente se répandit dans la salle à manger. Chacun murmurait : « Quelle singulière odeur ! » Mme Legouvé était au supplice quand Andrieux de sa voix éraillée dit : « Mme Legouvé, je crois que ça sent la... » et il lâcha le *mot propre*, ajoutant d'un ton ingénu : « Je ne sais pas si je me fais bien comprendre. » On tressauta au premier mot, on éclata de rire au second, on ouvrit les fenêtres ; l'odeur se dissipa et le dîner fut sauvé.

Parmi les convives figurait Mlle Contat, alors dans le plein éclat de sa beauté ; le rôti mis sur la table, arrive la salade ; Mlle Contat se lève et, en toilette de soirée, ses beaux bras nus, retourne bravement la salade avec ses mains. Ce fut un cri d'admiration parmi les convives ; on déclara qu'elle n'avait jamais paru plus charmante

dans aucun rôle et les convives mangèrent la salade comme elle l'avait retournée, avec les doigts.

*Sous la Restauration.* En bien des circonstances, la gastronomie fait figure d'action diplomatique ; déjà au Congrès de Châtillon, Caulaincourt, plénipotentiaire français, se fit suivre d'une vingtaine de cuisiniers, et dès le premier jour, reçut à sa table les plénipotentiaires étrangers, voulant ainsi marquer que même en pays occupé, il était toujours chez lui.

Et c'est dans le même esprit qu'à peine rentré dans ses Etats, Louis XVIII offrit, à Compiègne, aux souverains alliés et aux chefs d'armées, un repas servi en maigre, avec toute la profusion de l'ancienne cour. Le menu comportait : 4 potages, 4 relevés, 4 grosses pièces, 32 entrées, 4 grosses pièces d'entremets, 4 plats de rôts pour les contre-flancs, 32 entremets sans compter 10 assiettes de petits soufflés « pour extra ». Au dessert, on servit 8 grandes assiettes, 10 corbillons, 12 assiettes montées, 10 compotiers, 24 assiettes et 10 jattes !

Avant de trouver un refuge à Mittau, puis en Angleterre, Louis XVIII s'était vu contraint à chaque instant de s'enfuir précipitamment de son refuge, soit à cause de l'avance des troupes françaises, soit pour échapper à ses créanciers.

Il était gourmand et se piquait de gastronomie ; un jour que le prince de Talleyrand lui citait cette réflexion de Carême : « La science qui nourrit ne vaut-elle pas celle qui tue ? » il répondit : « Carême a raison, mais j'ai peur de ne pouvoir de longtemps nommer un ministre de la cuisine publique ! »

*A Gand.* Avertis par les souvenirs de la première émigration, les personnes qui avaient suivi ou rejoint le roi à Gand, évitaient les prodigalités. Le baron Louis avait organisé la vie des ministres avec une très stricte éco-

nomie. Déjeuner d'un bol de lait ; dîner à table d'hôte à 3 heures et souper d'un verre d'eau sucrée ; seul le duc de Feltre faisait exception. « A cette table d'hôte, dit Beugnot, ce qu'on y trouvait à manger était ce dont on se souciait le moins ; on donnait un moment au général Beurnonville pour se plaindre de l'ordinaire, c'était le petit ordre du jour. De temps en temps, M. Capelle organisait un petit dîner à la campagne, au même prix : « Un énorme plat de poisson (une matelote en style de la Râpée) et un plat de pommes de terre à l'anglaise, le tout arrosé de bonne bière de Louvain. » Lorsque Louis XVIII invitait ses ministres et ses grands officiers, il faisait les honneurs de sa table « avec la politesse de la vieille cour et la grâce personnelle qu'il y ajoutait ; à chaque service, il offrait aux convives du plat qu'il avait devant lui et il y trouvait l'occasion de distribuer autour de la table un coup d'œil aimable et quelques mots bienveillants. Au rôti, il découpait avec une rare dextérité et comme si dans sa jeunesse il se fût exercé à porter la grâce jusque dans les moindres détails. Peut-être n'est-ce pas un mince mérite pour un maître de maison, même pour un roi, que de savoir faire les honneurs de sa table. »

Au retour de Gand, le comte Beugnot nous donne une anecdote qui tranche un peu sur son style de courtisan. Avec M. de Jeaucourt, il avait secouru une pauvre veuve dont on venait d'incendier la maison et le roi en reçut le récit avec une certaine indifférence, mais comme Jeaucourt craignait que les pillards eussent dévasté la contrée au point de compromettre le dîner du roi, celui-ci se récria : « Oh, soyez tranquille sur ce point, vous ne savez donc pas, monsieur de Jeaucourt, que les lapins de ce village sont les plus fins et les plus succulents de France, de France, entendez-vous !

« Je me rappelle qu'il y a trente ans, trente ans... mais

attendez donc, il y a bien trente-quatre ans bien sonnés que je suis venu dans ce pays-ci avec le marquis de Montesquieu et Chabillant chez une parente de ce dernier. On me fit manger des lapins admirables et que ces gens-là ont une manière particulière de faire cuire et d'assaisonner. On m'en a promis deux pour mon dîner et avec cela, je ne serai pas trop malheureux. »

Et bien que Jeaucourt cherchât encore à l'intéresser au sort de la pauvre veuve, le monarque en revenait toujours à ses lapins.

Aux Tuileries, Louis XVIII déjeunait à 10 heures et dînait à 6, avec la duchesse d'Angoulême et, en général, une vingtaine de personnes : on sert deux potages, quatre relevés, seize entrées, quatre rôts, seize entremets et quatre grosses pièces. Le roi ne manquait jamais d'offrir du plat qui était devant lui à tous ses convives en les appelant chacun par leur nom. Au dessert, on lui apportait deux carafes de vin de Malaga et de vin de Chypre qu'il recommençait à offrir, demandant leur goût aux personnes admises pour la première fois, envoyant aux autres un verre du vin qu'ils avaient déjà choisi sans jamais se tromper.

Charles X, moins gourmand que son frère, se contentait le matin d'une tasse de camomille, déjeunait lestement à 10 heures et partait pour la chasse. Pour le repas, il rétablit l'ancienne étiquette. A dix heures moins un quart, un huissier de la salle, en habit rouge brodé, portant sous le bras un chapeau à plumes, venait demander un garde au brigadier de service ; celui-ci, en armes, descendait avec lui aux cuisines où il trouvait le déjeuner du roi renfermé dans une corbeille recouverte ; celle-ci était portée par deux valets de pied, précédés de l'huissier et du garde toujours au port d'armes ; on ouvrait la porte à deux battants et l'huissier annonçait à haute

voix : « Le service du roi, Messieurs ! » Et chacun de se lever respectueusement. Même cérémonial le soir, mais le dîner était alors escorté par trois gardes du corps.

A Neuilly, chez le duc d'Orléans, le comte Rodolphe Apponyi remarque qu'au cours d'un dîner, Mlle d'Orléans a éternué sans prendre son mouchoir, ce qui, dit-il, ne fait pas honneur à l'éducation donnée par Mme de Genlis.

Le 29 juillet 1830, à Saint-Cloud, raconte Mme de Gontaut : « Les princes, ayant observé dans la cour du château des soldats blessés réclamant du pain, eurent l'idée de leur porter le dîner qui leur avait été servi. Monseigneur (le duc de Bordeaux) s'empare d'un immense gigot, Mademoiselle prend tout ce qu'elle peut atteindre. — Prenez, dirent-ils aux soldats, c'est notre dîner, prenez tout, même les plats... » Et le prince de Polignac, qui arriva sur ces entrefaites avec sa femme, ne put rien trouver à manger.

Le lendemain, rien n'avait été préparé, Mme de Gontaut dut se contenter d'une croûte de pain qu'elle partagea avec Mademoiselle. A Rambouillet, le roi autorisa les gardes du corps à tirer le gibier réservé et l'on dut encore partir précipitamment devant l'arrivée des émouctiers ; on gagna Maintenon où le duc de Noailles, précédant le roi, tenta d'organiser la réception. On fit fondre l'argenterie pour payer la troupe, si bien qu'à son arrivée en Angleterre, Charles X, manquant de tout, dut manger avec des fourchettes de fer. Il s'y vit encore menacé par ses créanciers du temps de l'émigration et dut songer, comme alors, à chercher un refuge au château d'Hollyrood.

*Un dîner chez M. de Rothschild.* Le comte Rodolphe Apponyi semble avoir été un convive assez difficile ; dînant en 1826 chez M. de Rothschild, consul d'Autriche,

il s'intéresse particulièrement au surtout qui ornait la table : « Il y a trois figures sur une espèce de palmier dont les feuilles se courbent et se recourbent de la façon la plus pittoresque ; cet objet d'art, exécuté en Angleterre avec un soin admirable, était en vermeil et coûtait 100.000 francs. » Il veut bien trouver que le chef fut excellent, tout en traitant Carême de *fameux empoisonneur* « qui a fait tout son possible pour justifier ce titre, à commencer par la célèbre soupe aux tortues qui est de rigueur dans tout dîner à prétention. Tout a été apprêté au vin de Madère ; c'est dire combien j'ai été échauffé et combien la digestion a été laborieuse. Je me propose de le faire sentir à M. de Rothschild en lui faisant une visite de digestion huit jours plus tard qu'à l'ordinaire ».

Daniel Stern (la comtesse d'Agoult) raconte qu'en 1825, au faubourg Saint-Germain, les repas étaient longs, nombreux, substantiels, mais sans grands apprêts. Le maître de la maison servait lui-même ; il tranchait, découpait avec coquetterie et bonhomie. On offrait le poisson de ses étangs, le gibier de ses forêts, on versait abondamment le vin vieux des ancêtres ; au dessert, une chanson gaillarde, ni gêne, ni piaffe, rien de gourmé, de crêté, d'infatué.

Mais elle a gardé un triste souvenir de la nourriture (en 1822) au couvent du Sacré-Cœur, sans parler du manque absolu d'hygiène, les bains ne pouvant être pris que sur ordonnance médicale. « Nous ne mangions à l'ordinaire que du bœuf bouilli, du lard, des haricots blancs et des choux, nous ne buvions que de l'eau ou du vin frelaté. Les viandes étaient accommodées par les sœurs converses de telle façon qu'elles étaient desséchées par la cuisson ou arrosées d'une graisse nauséabonde, si bien que, malgré nos jeunes appétits, la répugnance l'emportait le plus souvent et nous réduisait au pain sec ;

tous les jeudis, veille des jours maigres, apparaissaient d'immenses *tourtes à la viande* pour lesquelles on utilisait, en les hachant menu, les moindres restes des viandes qui avaient été servies dans la semaine. Le chocolat du dimanche se faisait d'après le même principe, d'un mélange indescriptible de tous les chocolats à la vanille, à la fleur d'orange, au salep, etc., que les familles, selon leurs moyens ou selon leurs goûts, envoyaient à leurs enfants ; c'était bien le plus indigeste, le plus déplaisant breuvage du monde. »

Au Lycée Saint-Louis, l'ordinaire n'était guère meilleur, nous dit M. Ch. Bocher : « Du pain sec pour les déjeuners et les goûters ; soupe grasse, bœuf bouilli et un plat de légumes à midi. Au souper, à 7 h. 30, un plat de viande rôtie, avec des pruneaux ou une marmelade. Aux deux repas, un peu de vin très médiocre avec beaucoup d'eau qu'on appelait « abondance ».

*Sous la monarchie bourgeoise.* Après son avènement tant soit peu carnavalesque, Louis-Philippe résida encore quelque temps au Palais-Royal et les repas se prenaient en famille ; le 30 octobre 1830, raconte le comte Apponyi, « Madame de Dolomieu agite un éventail tricolore, la maréchale Maison s'écrie en levant les yeux au ciel : — Que c'est beau de voir un roi découper ! Le roi découpait en effet une grosse poularde truffée avec une grâce et une adresse que peu de chefs de cuisine auraient pu atteindre. — Comte Rodolphe, désirez-vous une aile, ou une cuisse, ou du blanc ? — Si Votre Majesté veut bien m'honorer d'une aile, je m'empresserai de mettre mes remerciements aux pieds de V. M. — Pour le comte Rodolphe d'Apponyi, dit le roi en m'envoyant mon aile. La reine, de son côté, distribuait des écrevisses ».

Comme il y avait 50 invités, ce qui implique au moins



8 poulardes, il est à présumer que les autres furent découpées par les maîtres-d'hôtel.

Louis-Philippe déjeunait à 11 heures de riz cuit à l'eau, d'un verre d'eau et d'un échaudé. Après sa promenade, il rentre aux Tuileries pour dîner et arrive généralement au second service ; lorsqu'on est en famille, on ne l'attend pas ; on lui apporte quatre ou cinq potages qu'il mélange, boit un verre de vin d'Espagne, mange une tranche de viande, un peu de ragoût, un peu de légumes et termine par un plat de macaroni.

Théodore de Banville prétend que, par économie, le roi-citoyen faisait venir ses repas de chez le traiteur, à raison de 6 fr. par tête.

Aux dîners du dimanche, où chacun s'asseyait à sa guise, la chère était pourtant abondante ; un jeune interne qui y fut convié raconte dans une lettre que publia jadis le *Progrès médical*, qu'il eut l'imprudence de manger largement un potage au macaroni, de filets de lapereaux à la purée de marrons, d'un aspic de suprêmes de volaille, de côtelettes à la Marengo, d'une aile de poulet à la Reine, si bien que, de crainte d'accident, il ne put faire honneur à une magnifique dinde aux truffes.

A Fontainebleau, où le comte Apponyi passa trois jours en compagnie de son cousin, M. de Metternich, il y avait tous les soirs, nous dit-il, sur une commode, dans chaque chambre, une assiette avec du raisin et une autre avec des pâtisseries, renouvelées chaque jour. A 10 h. 30, on se met à table pour le déjeuner « qui est un repas complet avec la soupe et tout ce qui s'ensuit, mais il y a du thé et du café pour ceux qui en veulent ». A dîner, le petit duc de Montpensier bavarde tout le temps ; son valet de chambre lui dit à l'oreille : « Monsieur Tonton, ne parlez pas tant, mangez votre beefsteack, sinon je vous desservirai. » Il obéit, mais, aussitôt son assiette vide, il

recommence, raconte que les chanteurs de l'Opéra, après une répétition, demandèrent du vin à 3 heures du matin ; comme on le leur refusa, ils foncèrent bruyamment à travers les couloirs, forcèrent la porte de l'office et emportèrent deux ananas destinés à la table du roi. Deux ananas pour 150 personnes, quelle discrétion !

En 1836, le duc d'Orléans raconte ses souvenirs d'Afrique ; aux dîners que lui offrit Ibrahim-bey, il lui fut impossible de rien manger : « C'était par exemple de la pommade à la rose comme on en vend chez Lubin, dans laquelle il y avait des petits morceaux de viande coupés en carrés, puis du gigot au miel et aux raisins de Corinthe. Voyant une espèce de boudin qu'on n'avait pas encore servi, je comptais y trouver de quoi me rassasier, mais quel fut mon désappointement lorsqu'en le coupant il en sortit un espèce de liquide jaune et rouge si peu ragoûtant et d'une odeur si nauséabonde qu'il me fut impossible de le porter à la bouche. »

En février 1848, le roi perdit complètement la tête et s'enfuit avec 15 fr. en poche, laissant 70.000 fr. dans son secrétaire. A Saint-Cloud, il emprunta 300 fr. au portier, à peu près autant à son serrurier, 90 fr. à M. Franchet. Pendant quelques jours, on ne sut où il se trouvait ; il finit par arriver à Londres.

Les caves et le garde-manger des Tuileries furent mis à sac, mais les émeutiers n'osèrent pas toucher aux truffes, qu'ils ne connaissaient pas, craignant d'être empoisonnés, raconte Léon Gozlan.

Cette révolution de 1848 avait été préparée par ce qu'on appela la campagne des Banquets, qui débuta le 10 juillet 1847, au Château-Rouge, banquet suivi, huit jours après, par celui de Mâcon où Lamartine parla au milieu d'un violent orage ; et les banquets se succédèrent, à Lille, Orléans, Valenciennes, Amiens, Chalon-

sur-Saône, sous l'impulsion de Garnier-Pagès et de Ledru-Rollin.

Après les Trois Glorieuses on tenta de faire revivre les banquets fraternels ; le 2 avril 1848, 250 délégués des comités républicains dînèrent sur la place du Châtelet.

Les membres de l'éphémère Gouvernement Provisoire ne manquèrent pas de s'offrir quelques bons repas ; dans une curieuse plaquette de 14 pages, intitulée *La Cuisinière républicaine*, la citoyenne Catherine, cordon tricolore, ex-cordon bleu, cite avec une pointe d'ironie un filet de chevreuil avec une sauce aux ananas.

Peu après son élection, le Prince-Président donna, le 7 mai 1749, un très beau bal à l'Élysée, avec un souper parfaitement servi.

*Sous le Second Empire*, nous ne manquons pas de relations sur l'existence des souverains ; le docteur Evans, ami de la famille impériale et admirateur du régime, nous raconte qu'aux Tuileries, l'Empereur et l'Impératrice déjeunaient le plus souvent avec le prince impérial ; à Saint-Cloud, à Fontainebleau, à Compiègne, ils prenaient leurs repas avec leurs invités.

Aux Tuileries, le dîner était fixé à 7 heures ; le nombre des invités variait ordinairement entre 12 et 18. Le service de table était très élégant et la cuisine approchait de la perfection autant qu'il était possible ; on servait des fruits frais de toutes espèces en toutes saisons.

Il n'y avait guère de cérémonies et l'étiquette se réduisait à fort peu de chose ; le dîner était servi avec beaucoup d'ordre et de rapidité ; on restait rarement plus de trois quarts d'heure à table et ce temps semblait encore plus court quand l'Empereur était en verve et qu'il savait rendre la conversation intéressante et amusante.

Après le dîner, on servait le café au salon d'Apollon.

L'Empereur le prenait toujours debout, souvent en fumant une cigarette, au grand déplaisir de l'Impératrice ; après un quart d'heure de conversation, Napoléon s'éclip-sait, allait dans son cabinet compulsur ses papiers et fumer à son aise ; il reparaissait souvent à 10 heures, au moment où l'on servait le thé, puis se retirait définitivement ; l'Impératrice quittait le salon à 11 h. 30.

Mérimée, qui connaissait Eugénie depuis son enfance, nous dit qu'en voyage elle était contente de tout, « la plus infecte ratatouille trouve grâce devant son palais, tandis que les autres se tiennent la tête... ou le ventre ». Imaginant que le dégoût alimentaire se communique comme l'éternuement, les dames de sa suite, un mouchoir sur la bouche, affectaient de défaillir d'horreur. En Espagne, une omelette, accommodée à l'huile puante, souleva le cœur des convives ; alors l'Impératrice, prise d'un appétit qui bannissait toute réflexion dénigrante, commanda, d'une voix joyeuse, un supplément : « Donnez-nous encore un peu de cette délicieuse omelette, il n'y en a pas assez pour tout le monde. » Puis elle déclara qu'elle préférait à la cuisine française les plats de son pays, « ces énigmes, où ils mettent de tout et où l'on ne devine jamais ce que l'on mange ».

En pique-nique, à Fontainableau, elle demandait à Mérimée de faire un de ces plats espagnols, avec beaucoup d'ail et d'oignons.

Aux fameuses séries de Compiègne, les réjouissances étaient réglementées ; en réalité, on s'y ennuyait affreusement. Le soir, après dîner, sauf les jours de comédie ou de charades, M. Latour-Marnezia, chambellan de service, tournait la manivelle d'un piano mécanique et l'on attendait 11 h. 30 où LL. MM. se retiraient, pour aller causer et fumer librement dans sa chambre.

La table des Tuileries était largement servie, mais sans

recherche ni raffinement ; chez la princesse Mathilde, de l'avis unanime, elle était franchement détestable. On ne devait jamais chez elle parler de cuisine ou de vins, sujets vulgaires laissés à la classe inférieure de la société. La maîtresse de maison était d'ailleurs complètement dépourvue de goût et même d'odorat ; elle mangeait indifféremment de tout et marquait tout au plus quelque préférence pour des plats italiens de sa jeunesse ou des pâtisseries, souvenirs de la cour de Wurtemberg ; elle n'avait de haine que pour les épinards, vieille rancune contre son père Jérôme qui en faisait manger tous les jours à ses enfants « pour balayer les mauvais germes du corps ».

Son frère ne disait-il pas : « Dans ma famille, on a toujours mal mangé et on s'en est bien trouvé. »

Le seul membre de la famille impériale qui tint à avoir une bonne table était le duc de Morny.

Les bonnes traditions de la cuisine française se trouvaient chez quelques bourgeois comme le docteur Véron ou Camille Roqueplan, ennemis de la cuisine prétentieuse et décorative comme celle qu'on servait, par exemple, chez le vicomte d'Arincourt où, en 1852, le comte Apponyi fit « un dîner détestable, d'un genre suranné ; les faisans et autres volatiles avaient été décorés de leurs propres plumes. J'en avais devant moi dont les queues faisant panache étaient artistement relevées, les ailes étendues avaient l'air de vouloir se mettre en mouvement ; dans leur bec, ces malheureux animaux tenaient une truffe pour nous indiquer qu'à l'intérieur de tout ce brillant plumage se cachait un corps affreusement mutilé, haché, désossé, farci et refarci de ce tubercule indigeste... ».

*Les Restaurants.* Au Palais-Royal, Véry était en décadence ; les *Frères Provençaux* gardaient encore une cer-

taine renommée, mais l'axe de la gastronomie s'était déplacé vers les boulevards. La primauté s'y disputait entre le *Café Anglais*, avec son illustre chef Ducléré, et le *Café de Paris*, à l'angle de la rue Taitbout, en face du glacier Tortoni. Venaient ensuite la *Maison d'Or* des frères Verdier, le *Café Riche* et le *Café Hardy*, puis le *Café Brebant*. A la rue Montorgueil, le *Rocher de Cancale* était démodé, la clientèle se portant surtout chez *Philippe Ledoyen* commençait sa réputation aux Champs-Élysées et, avenue d'Antin, à côté du bal Mabille, le *Petit Moulin Rouge* recevait l'élite des gourmets et des viveurs. Le maître Escoffier y débuta.

Chacun de ces restaurants — et la liste est loin d'être complète — mériterait une monographie et, parmi leurs habitués qui ne faudrait-il pas citer, depuis le marquis de Galiffet jusqu'au prince de Galles, depuis Horace de Viel-Castel jusqu'à Roger de Beauvoir, du baron Brisse à Eugène Briffault, d'Alexandre Dumas à Charles Monselet, sans oublier leurs brillantes compagnes, Blanche d'Antigny, Léonide Leblanc, Marguerite Bellanger, Anna Deslyons et tant d'autres.

La guerre de 1870 vint mettre une interruption à cette « fête impériale », une interruption, mais non une terminaison, car, de l'aveu des contemporains, la vie, de 1872 à 1880, fut encore plus brillante que sous l'Empire.

*Siège de Paris.* Aucune précaution n'avait été prise et l'on croyait à un siège de peu de durée (il dura 5 mois). On dut, après s'en être défendu, rationner le pain à 300 gr. par tête d'adulte : outre la pénurie de céréales, on rencontra d'énormes difficultés pour la mouture, faute de meules, de combustible, etc. Après avoir débuté par une extraction de 75 %, on dut, non seulement conserver tout le son, mais encore faire appel à tous les succédanés possibles ; aux derniers jours, le pain ne contenait plus

que 25 % de blé, avec 30 % d'avoine, 20 % de riz, 10 % de fécule ou d'amidon, autant de son et 5 % de seigle, orge, pois ou malt, mais contrairement à certaines assertions et à des échantillons fabriqués après coup, on n'ajouta jamais de terre glaise, de sciure de bois ou de paille.

Même pénurie pour la viande ; en décembre, le bœuf, le veau, le mouton avaient disparu (pour le commun des mortels, naturellement, car avec de l'argent, on arrivait à se procurer à peu près de tout, comme toujours !). On se rabattit sur le cheval, l'âne, le mulet ; les marchands de volaille vendaient du chien, du chat, avec des rats en guise de lapereaux. De toutes ces viandes, l'âne était la plus recherchée ; le consommé d'âne avait un petit goût de noisette très agréable, et en rosbif, c'était un morceau de roi, très supérieur au cheval. Le rat, pour ceux qui pouvaient surmonter le dégoût que leur causait cet animal, avait une chair nullement désagréable, un peu fade simplement. Le chien avait un goût désagréable qu'aucun assaisonnement ne pouvait faire disparaître et était des plus coriaces. On abattit les animaux du Jardin des Plantes ; la chair de l'éléphant avait quelques rapports avec celle du veau, mais plus ferme et plus longue à cuire ; elle ne valait pas celle d'âne. Pour citer quelques prix, disons que chez le Père Lathuile une portion de trompe d'éléphant valait 15 fr. et qu'on vendait des pommes de terre dans les petites baraques du boulevard, au moment du Jour de l'An, enveloppées de papier de soie comme des friandises au prix de 5 fr. le kilo !

Si les pauvres diables mouraient de faim, les clients assez riches pour fréquenter les grands restaurants pouvaient encore satisfaire leur appétit comme le montre, par exemple, la carte du restaurant Voisin, pour le 25 décembre 1870, 99<sup>e</sup> jour de siège :

REPUBLIQUE  
FRANCAISE



LIBERTE EGALITE  
FRATERNITE

SPECIMEN AUTHENTIQUE  
DES INFAMES

# SPÉCULATIONS

LA RÉVOLUTION A FONDS DIEU

## LE SIEGE DE PARIS

1870 - 1871

Le Gouvernement de la Défense nationale, animé de sentiments anti-républicains et de plus, dans une complète incapacité administrative, a encouragé la SPÉCULATION en négligeant les réquisitions et de l'axer, dès le début du siège, toutes les drames au bénéfice de l'alimentation de la population de Paris.

Il s'en est suivi des excès déplorables; les spéculateurs ligés ont caché leurs marchandises pour les vendre, en moment opportun, dans des proportions vraiment scandaleuses, comme on peut s'en convaincre par les chiffres éloquent qui suivent :

### TARIF VÉRIFIQUE DES DENRÉES

|                       |     |     |
|-----------------------|-----|-----|
| Blé de pays de France | 100 | 100 |
| Blé de pays étrangers | 100 | 100 |
| Seigle                | 100 | 100 |
| Avoine                | 100 | 100 |
| Maïs                  | 100 | 100 |
| Orge                  | 100 | 100 |
| Farine de blé         | 100 | 100 |
| Farine de seigle      | 100 | 100 |
| Farine d'avoine       | 100 | 100 |
| Farine de maïs        | 100 | 100 |
| Farine d'orge         | 100 | 100 |
| Beurre                | 100 | 100 |
| Lait                  | 100 | 100 |
| Œufs                  | 100 | 100 |
| Viande                | 100 | 100 |
| Poisson               | 100 | 100 |
| Volailles             | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |
| Chèvre                | 100 | 100 |
| Agneau                | 100 | 100 |
| Bovin                 | 100 | 100 |
| Equin                 | 100 | 100 |
| Caprin                | 100 | 100 |
| Porcin                | 100 | 100 |
| Canin                 | 100 | 100 |
| Avicole               | 100 | 100 |
| Chien                 | 100 | 100 |
| Porc                  | 100 | 100 |



*Hors-d'œuvre* : Beurre, Radis, Tête d'Ane farcie, Sardines.

*Potages* : Purée de haricots rouges aux croûtons. Consommé d'éléphant.

*Entrées* : Goujons frits. Le Chameau rôti à l'Anglaise. Le Civet de Kangourou. Côtes d'ours rôties, sauce poivrade.

*Rôts* : Cuissot de loup, sauce chevreuil. Le Chat, flanqué de rats. Salade de cresson. La Terrine d'Antilope aux Truffes. Cèpes à la Bordelaise. Petits pois au beurre.

*Entremets* : Gâteau de riz aux confitures.

*Dessert* : Fromage de Gruyère.

Bien entendu, les marchands étaient dépourvus de tout, mais par un phénomène curieux, le jour de l'armistice, avant qu'aucune voiture n'eût encore pénétré dans Paris, toutes les devantures regorgeaient de victuailles !

Si sévère qu'avait été la pénitence, elle ne fut pas de longue durée ; de 1872 à 1900, et même jusqu'à 1914, les restaurants connurent une ère de prospérité ; les menus des grands dîners, ceux de l'Elysée par exemple, rivalisèrent de richesses et de somptuosité avec ceux des époques précédentes. Il y eut aussi quelques « tours de force » gastronomiques, tels les banquets des maires lors des expositions de 1889 et de 1900 ; le premier, servi au Palais de l'Industrie des Champs-Élysées, réunit 11.282 convives, et le second, au Jardin des Tuileries, comporta 22.000 couverts.

L'ère des restrictions commença avec la guerre de 1914 pour s'aggraver continuellement jusqu'à nos jours ; les prix atteignent un niveau qui rappellent ceux qui furent pratiqués sous le Directoire ou pendant le siège de Paris. Si le blocus continental favorisa la fabrication du sucre de betteraves, le ravitaillement actuel encouragea l'industrie des succédanés ; l'huile d'olive est devenue un mythe,

le café est simulé par les substances les plus diverses, la margarine prétend remplacer le beurre et le pain renferme les ingrédients les plus hétéroclites. Les trafiquants du « marché parallèle » font des bénéfices scandaleux. La gastronomie n'a pas perdu ses droits, elle est seulement devenue astronomique dans ses prix.

*Hors de France.* Pendant l'émigration, tous ceux qui avaient quelques talents culinaires durent ou surent les mettre à profit.

« A l'armée des princes, raconte Chateaubriand, nous étions dix par tente, chacun à son tour était chargé du soin de la cuisine, celui-ci allait à la viande, celui-là au pain, celui-là à la paille. Je faisais la soupe à merveille, j'en recevais de grands compliments, surtout quand je mêlais à la ratatouille du lait et des choux, à la mode de Bretagne. J'avais appris chez les Iroquois à braver la fumée, de sorte que je me comportais bien autour de mon feu de branches vertes et mouillées. »

Il regretta ce temps à Londres où, dépourvu de ressources, il mourait de faim en contemplant les boutiques de victuailles. Pour venir en aide aux émigrés, on avait fondé un restaurant où tout était vendu à très bon marché. Le personnel, jusqu'à la dernière laveuse de vaisselle, était français ; des descendants des Croisés, des hauts magistrats, s'étaient improvisés cuisiniers ou garçons de salle, ce qui les sauvait du désœuvrement et de la misère. A Albany, la marquise de La Tour du Pin acquit une ferme, se mit à vendre ses légumes, son beurre moulu en pains à son chiffre ; elle se met à la cuisine en compulsant la *Cuisinière bourgeoise* et a un jour la surprise d'entendre un passant s'écrier : « On ne peut embrocher un gigot avec plus de majesté ! » C'était M. de Talleyrand qui vint dîner chez elle le lendemain. A Fribourg, en Suisse, Camille de Rougé, qui avait pour homo-

nyme, sauf la particule, un célèbre pâtissier à Paris, se mit dans l'idée de faire des brioches ; après quelques essais, il réussit à justifier complètement la réputation attachée à son nom et chacun voulut avoir de ses brioches parisiennes et de ses échaudés. Brillat-Savarin a raconté l'histoire de cet émigré qui s'était fait une réputation à Londres pour assaisonner la salade ; beaucoup se firent traiteurs, dans tous les pays d'Europe et d'Amérique. Il arriva même que des étrangers suivirent cet exemple. M. d'Haussonville raconte que, pendant l'invasion, sa famille logeait à Gurcy un lieutenant-colonel russe fort bien élevé, parlant le français à la perfection, qui, au moment du départ, demanda un entretien particulier à la vieille douairière pour lui demander... de le prendre à son service comme maître d'hôtel !

La table de la plupart des souverains, si elle cherchait à se modeler sur les fastes de Versailles ou des Tuileries, gardait encore, en de nombreuses cours, un cérémonial suranné, tel ce dîner à Weimar que relate le baron de Vitrolles dans ses *Souvenirs autobiographiques* : « En entrant au palais, nous traversions divers salons où se trouvaient les personnes invitées, chacune désignée par le rang qu'elle tenait à la cour ; Goethe, avec son titre de conseiller, n'était que dans le troisième salon. Nous arrivons, le prince de Salm et moi, jusqu'à un grand cabinet où le duc et la duchesse de Weimar se trouvaient seuls. Leur politesse consistait à se tenir debout pour ne pas nous faire asseoir. Quand nous avons causé un quart d'heure sur nos jambes, arrive le majordome dans l'ancien costume de sa charge, tenant à la main une superbe hallebarde. Il en frappe un grand coup sur le parquet en annonçant que Leurs Altesses étaient servies.

« A mesure que nous traversions en sens inverse, à la suite du duc et de la duchesse qui marchaient sans don-

ner ni recevoir la main, nous récoltions sur notre passage les invités des deux sexes ; les dames portaient l'ancien habit de cour, tel que l'étiquette l'avait réglé depuis deux cents ans peut-être pour toutes celles qui étaient attachées à la maison de Saxe. Il était de soie noire et découvert sur la poitrine d'une manière exagérée, au grand détriment de celles qui n'étaient plus jeunes. Le repas était simple, mais bon, abondant en grosses pièces de boucherie et de gibier... Après le dîner, on retourne dans le même ordre et nous nous retrouvons tous quatre dans le même cabinet. Après vingt minutes environ d'une conversation à laquelle il fallait s'accoutumer dans cette forme un peu sévère, le majordome se présenta de nouveau, frappant de nouveau une fois de sa hallebarde, nous avertissant de faire notre révérence au duc et à la duchesse. Ceci me paraissait un peu gothique. »

*Au Congrès de Vienne*, on dansait et on s'empiffrait. Empruntons ce simple récit aux Mémoires de J.-G. Eynard : « A la redoute du prince de Metternich, les Viennois, dont j'ai eu l'occasion de remarquer le flegme, m'ont prouvé ce soir qu'ils savaient avoir de l'activité ; en circulant dans les salons avec ma femme pour trouver un endroit où il y aurait moins de chaleur, nous sommes arrivés à la porte d'une grande chambre, au fond de laquelle on voyait une foule immense, agitée dans tous les sens, où tout le monde parlait à la fois ; nous ne comprenions pas ce que c'était, lorsque, de temps à autre, nous avons vu sortir de la mêlée quelques individus armés de pâtés ou d'autres vivres ; nous avons compris que c'était un assaut qu'on livrait à une buvette et alors nous avons été moins surpris de l'étonnante activité que nous remarquions. Comme nous ne pouvions lutter à forces égales avec les affamés viennois et que nous n'ava-

lions que des bouffées de chaleur et de la poussière, nous nous sommes retirés de bonne heure. »

Plus étrange encore fut la réception du 31 décembre 1814 chez l'amiral, sir Sidney Smith, en l'honneur des porteurs d'ordres de chevalerie. Les souverains arrivent à l'heure indiquée ; il y avait une table de 100 couverts mais où ne vinrent que 40 personnes. Au dessert, l'amiral porta un toast, jugé inconvenant, « à toutes les dames d'Europe et à toutes les femmes de la création » ; on danse une polonaise entre hommes, puis arrivent quelques dames. L'amiral propose une collecte en faveur des esclaves chrétiens de Tunis et d'Alger ; après quoi il annonce que la fête était en pique-nique, si bien que les 40 assistants durent payer non seulement leur part, mais encore celle des 60 qui n'étaient pas venus.

Et la société la plus choisie se retrouvait chez le vieux prince de Ligne, complètement ruiné, qui recevait dans une petite chambre meublée de chaises de paille avec du thé et des pommes de terre ; il avait cependant gardé un excellent appétit. A un déjeuner de la princesse Lubomirska, il fit quelques difficultés pour s'asseoir parce qu'il devait dîner à 3 heures chez le roi de Bavière ; il n'a pu cependant résister à goûter d'un plat qu'on lui dit être excellent ; il a fini par se mettre à table et, une fois qu'il a commencé, il a repris de tous les mets, disant à chacun : « Mais c'est un assassinat, on me présente ce qu'il y a de plus délicieux et il n'y a pas moyen de résister » ; il a bu toute une bouteille de vin de Champagne et, à 3 heures moins un quart, il a tiré sa montre en disant : « Est-il possible, je n'ai plus qu'un quart d'heure pour me rendre chez le roi qui m'a prévenu qu'on se mettait à table à 3 heures précises. »

Lorsque le prince est parti, tout le monde a dit qu'il serait celui qui ferait le plus d'honneur au dîner du roi

de Bavière. On ne peut s'empêcher d'être surpris de voir un pareil estomac chez un vieillard de quatre-vingts ans passés.

*En Angleterre.* Mathieu Molé nous fait assister aux repas donnés en 1802 chez lord Lansdowne : « On se réunissait à onze heures pour le déjeuner qui consistait seulement en thé, café, chocolat, œufs frais et petits pains de toutes espèces. On passait ensuite dans la bibliothèque. A deux heures, on apportait dans la salle à manger de la viande froide et du vin de Madère, dont chacun, de son côté, prenait ce qu'il voulait. A six heures on dînait, lord Lansdowne ouvrait lui-même la porte aux dames qui étaient dans la bibliothèque pendant que nous restions entre hommes quelques instants, plutôt à causer qu'à boire. Après le dîner, on passait à la bibliothèque comme le matin, excepté que le café — et, une heure après, le thé — qu'on y apportait avec des tartines de confitures formaient une succession non interrompue de petits repas qui liaient le dîner au souper. Ce dernier avait lieu à minuit et j'y voyais toujours avec un nouvel étonnement des gentlemen du voisinage avaler des tranches de jambon ou de bœuf de Hambourg, des pâtisseries, des laitages. Nos estomacs français ne s'accommodaient pas de cette alimentation des peuples du Nord. »

Soixante-dix ans plus tard, pendant la guerre, le comte Harry Kessler (*Souvenirs d'un Européen*) se réfugia chez un de ses grands-oncles, à Wanstead : « Chaque matin, la famille et les hôtes se réunissaient pour le petit déjeuner, autour d'une table chargée de volailles froides, d'œufs apprêtés, de jambon, de poisson, de compotes et de fruits.

Après la bénédiction prononcée par le grand-père, auquel les parents et les hôtes, debout, faisaient écho

dans un murmure, tandis que les domestiques étaient agenouillés derrière eux. La prière achevée, on voyait s'avancer derrière mon oncle, le majordome en frac, culotte courte et chaîne d'argent, et, devant chaque convive de marque, un jeune laquais en livrée, les cheveux légèrement poudrés, qui venait prendre nos ordres. Thé, café ou chocolat ? Deux œufs au lard ? Volaille froide ou jambon ? Poisson fumé, frit ou bouilli ? Dès que le personnage ainsi sollicité s'était décidé, le laquais transmettait la commande aux femmes de service qui avaient charge, soit d'apprêter le mets souhaité, soit d'annoncer la commande à la personne assise devant le plat désigné ; celle-ci devait alors, au moyen d'un couteau qui me paraissait énorme, découper le morceau de viande et le faire passer à la personne qui en avait exprimé le désir. Il y avait quelque chose de solennel dans ces repas qui, trois fois par jour, le matin, à midi et le soir, se renouvelaient avec le même cérémonial. »

*En Espagne.* A Barcelone, Hyde de Neuville, exilé par Napoléon, trouve les mœurs des xv<sup>e</sup> et xvi<sup>e</sup> siècles : « Les *tertulias* ou assemblées du soir, sont assez rares. On se rendait en grand appareil dans les maisons où le cercle devait se former. Là, les dames étaient reçues d'un côté par la maîtresse de la maison et les hommes par le maître, dans des salons séparés. On se souhaitait le bonjour pendant une heure au moins, car la politesse exigeait que le nouvel arrivant allât prendre la main de toutes les personnes dont le cercle se composait, sans oublier de demander à chacun des nouvelles de tous les membres de sa famille, individuellement ; puis on apportait le *refreio*, c'est-à-dire le chocolat et les gâteaux, et ce n'était qu'après la collation que les deux cercles se rencontraient avec de nouvelles révérences et nouveau cérémonial. »

« Le roi d'Espagne (Charles III) est bien peu au courant des affaires ; il passe sa vie à chasser, à pêcher, à faire des meubles, des omelettes pour son déjeuner et, d'ailleurs, se remet entièrement du soin de son royaume sur le prince de la Paix qui, de simple garde du corps, est passé à un pouvoir supérieur à celui qu'eut en France Richelieu. »

*Physiologie alimentaire et diététique.* Ce furent les travaux des physiciens et des chimistes du XIX<sup>e</sup> siècle qui donnèrent une assise scientifique à ce problème qui préoccupa tous les savants depuis l'Antiquité.

En 1789, Lavoisier avait démontré la conservation de la matière ; en 1842, un jeune médecin, Julius-Robert Mayer, énonça la théorie mécanique de la chaleur, théorie confirmée et complétée par les travaux de Joule, de Helmholtz, de Sadi Carnot, de Clapeyron, qui sont à la base de toute la science alimentaire.

En se fondant sur l'analyse chimique, Liebig, en 1842, divisa les aliments en substances azotées ou *aliments plastiques*, destinés, selon lui, à remplacer les éléments musculaires usés par le travail, et en *aliments respiratoires*, graisses et hydrates de carbonés, substances non azotées, se transformant en chaleur par oxydation.

Lorsqu'on sut, notamment après les travaux de Marcellin Berthelot, que la quantité de chaleur dégagée par une substance était la même, que ce dégagement fut brusque dans une bombe calorimétrique ou lent et progressif par les phénomènes digestifs, on posséda une norme, relativement précise, pour apprécier, en calories, la valeur d'une ration alimentaire. Passons sur une boutade, attribuée à cet illustre chimiste, qu'on pourrait un jour mettre sous forme pilulaire la quantité nécessaire



d'azote, d'hydrogène, de carbone, de sels minéraux nécessaires à l'alimentation. Si quelques essais d'alimentation quasi artificielle ont pu être réalisés sur de petits animaux de laboratoire, comme on le verra plus loin, le bon sens indiquait que, pour être acceptables, les éléments de notre nourriture devaient avoir une forme « alimentaire » et que, de plus, leur préparation culinaire avait un rôle qui n'était pas négligeable.

Les chiffres obtenus au début, à la suite d'expériences tant soit peu superficielles, se révélèrent nettement exagérés, notamment en ce qui concernait les albuminoïdes, considérés alors comme l'élément noble de la nourriture, mais dont l'abus se trouva être la cause de quelques maladies de la nutrition.

Pour être assimilées, les albumines doivent être décomposées par les sucs digestifs jusqu'au stade d'acides aminés, à l'aide desquels l'organisme reconstitue ses albumines spécifiques ; or, parmi ces acides aminés, il en est que l'organisme humain ne peut reconstituer par synthèse et qu'il lui faut trouver préformés dans les aliments, et comme, parmi les albumines, surtout végétales, il en est d'incomplètes, c'est-à-dire dépourvues de certains acides aminés indispensables, il s'ensuit qu'il est dangereux de s'adresser à une source unique et que, par conséquent, l'alimentation doit être variée et que, de plus, une certaine quantité de substances indigérables, comme la cellulose, est indispensable au bon fonctionnement intestinal. Ici, comme en d'autres points, la science rejoint des données depuis longtemps mises en valeur par la tradition empirique.

Toute notre nourriture provient, en fin de compte, des végétaux qui l'ont emmagasinée sous forme d'énergie chimique, grâce aux radiations solaires, puisque la chair animale que nous consommons provient, directement ou

indirectement, des végétaux. Aussi est-il possible de se nourrir d'une façon exclusivement végétale, selon la doctrine des végétaliens, atténuée par les végétariens qui admettent les aliments animaux obtenus sans mise à mort, comme le lait, le miel ou les œufs, exagérée par les fruitariens qui n'admettent les végétaux qu'à l'état de nature, excluant toute fermentation ou toute cuisson ; mais rien ne prouve que ces régimes exclusifs soient avantageux, au point de vue hygiénique pas plus qu'au point de vue économique, certains animaux étant capables de transformer en chair musculaire des substances, comme le son par exemple, indigérables par l'intestin humain.

On s'est aussi rendu compte que calories, protides, lipides et glucides, accompagnés de sels minéraux, ne résumaient pas toutes les données de l'alimentation. Des savants américains, Osborne, Mendel entre autres, ont pu maintenir en vie de petits animaux de laboratoire avec des rations strictement dosées, composées de caséine, d'amidon et de graisse commercialement purs, mais ils échouèrent en purifiant complètement ces éléments et cela confirmait une expérience que le hasard avait fait faire à un médecin hollandais, Eijkmann, dans des conditions qui méritent d'être rapportées : en 1867, Eijkmann était médecin d'un pénitencier aux Indes Néerlandaises ; il nourrissait ses poules avec le riz qui était fourni aux détenus et que l'administration lui octroyait gracieusement. Vint un nouveau directeur qui, pour faire du zèle, supprima cette allocation, si bien qu'Eijkmann dut acheter du riz poli dans le commerce ; ses volailles ne tardèrent pas à présenter des accidents qui cédèrent à l'administration de riz non décortiqué ou à l'addition à leur pâtée d'une infusion de son de riz. Cette substance protectrice, un médecin polonais, Funk, l'isola ou crut l'iso-

ler en 1912 et, persuadé qu'il s'agissait d'une amine, lui donna le nom, impropre mais qui fit fortune, de *vitamine*.

Cette découverte suscita de nombreux travaux ; on isola différentes substances qui, en quantités minimales, souvent presque impondérables, se révélèrent indispensables à la nutrition, dont certaines sont détruites par la chaleur, ou plutôt par l'oxydation au cours de l'ébullition. La plupart de ces substances, de ces « vitamines », ont été chimiquement identifiées et nombre d'entre elles ont pu être reproduites par synthèse, après les travaux de Karrer, de Zurich. Depuis, la vitaminothérapie a fait son entrée dans la thérapeutique et dans la pharmacopée.

La diététique proprement dite a également bénéficié de nombreux progrès ; les travaux d'Achard et de Widal ont montré le rôle nocif du chlorure de sodium dans certaines formes de néphrites et un régime hypochloruré a remplacé le triste régime lacté, souvent si mal supporté, auquel ces malades étaient autrefois soumis ; au contraire, le sel s'est trouvé utile dans certaines formes de maladie d'Addison ; les régimes hypoazotés, fort acceptables quand ils ne sont pas poussés à l'extrême, rendent de grands services chez les azotémiques et les hypertendus ; l'insuline a permis d'élargir la tolérance des glucides chez les diabétiques, autrefois condamnés à mourir de coma s'ils ne suivaient pas leur régime, ou d'urémie s'ils le suivaient trop strictement ; avec les extraits de foie ou d'estomac, selon les méthodes de Whipple ou de Castle, on a amélioré le traitement des anémies. La diététique n'est pas restée en arrière des énormes progrès qu'a fait la thérapeutique au cours du XIX<sup>e</sup> siècle.

## TABLE DES MATIERES

| <i>La Renaissance.</i>                 | Pages |
|--|-------|
| Alimentation végétale .....            | 5     |
| Céréales. Farine. Pain .....           | 17    |
| Lait. Laitages. Fromages .....         | 21    |
| Assaisonnements. Condiments .....      | 23    |
| Poissons .....                         | 27    |
| Viandes de boucherie .....             | 33    |
| Volailles. Lapins .....                | 36    |
| Gibier .....                           | 37    |
| Boissons. Eau .....                    | 40    |
| Cidre. Vin .....                       | 41    |
| Eaux-de-vie .....                      | 47    |
| Foires .....                           | 49    |
| Corporations .....                     | 50    |
| Cuisine. Ustensiles et mobilier .....  | 54    |
| L'art culinaire .....                  | 55    |
| La salle à manger .....                | 57    |
| Linge de table .....                   | 59    |
| Argenterie .....                       | 60    |
| Poterie et faïence .....               | 62    |
| Couteaux. Cuillers. Fourchettes .....  | 64    |
| Cure-dents .....                       | 66    |
| Verres .....                           | 67    |
| Nombre et heures de repos .....        | 71    |
| Usages de table .....                  | 72    |
| Comment on mangeait à Paris .....      | 75    |
| A la Cour .....                        | 79    |
| Lois somptuaires. Moralistes .....     | 89    |
| Jeûnes et abstinences .....            | 90    |
| Diététique .....                       | 94    |
| <br><i>XVII<sup>e</sup> siècle.</i>    |       |
| Aliments végétaux .....                | 98    |
| Blé. Farine. Pain .....                | 110   |
| Pâtisseries. Desserts .....            | 115   |
| Œufs. Beurre. Fromages .....           | 121   |
| Huile. Epices. Condiments .....        | 122   |
| Poissons. Crustacés. Coquillages ..... | 125   |
| Viandes. Volailles. Gibier .....       | 126   |
| Boissons. Eau .....                    | 130   |
| Bière .....                            | 131   |

|   |     |
|---|-----|
| Cidre .....                             | 132 |
| Jus de fruits. Limonades. Glaces .....  | 133 |
| Thé. Café. Chocolat .....               | 134 |
| Vin .....                               | 142 |
| Eaux-de-vie. Liqueurs .....             | 147 |
| Ports. Halles et marchés .....          | 148 |
| Cuisiniers .....                        | 151 |
| Cabarets. Traiteurs en renom .....      | 152 |
| Auberges et hôtelleries .....           | 156 |
| La cuisine et ses ustensiles .....      | 159 |
| Art culinaire .....                     | 160 |
| La salle à manger .....                 | 162 |
| L'argenterie .....                      | 165 |
| Usages de table. Heures de repas .....  | 169 |
| Décor de table .....                    | 171 |
| Règles de bienséance .....              | 173 |
| Ordre de marche de repas .....          | 174 |
| Comment on mangeait à Paris .....       | 176 |
| A la Cour .....                         | 179 |
| Dans les couvents .....                 | 185 |
| Gourmands. Epicuriens. Moralistes ..... | 186 |
| Jeûnes et abstinences .....             | 187 |
| Famines et disettes .....               | 188 |
| Diététique .....                        | 189 |
| <i>XVIII<sup>e</sup> siècle.</i>        |     |
| Alimentation végétale .....             | 194 |
| Blé. Farine. Pain .....                 | 199 |
| Pâtisseries. Desserts .....             | 206 |
| Lait. Beurre. Fromages .....            | 211 |
| Huile .....                             | 213 |
| Epices .....                            | 214 |
| Poissons. Coquillages .....             | 215 |
| Viande. Volaille. Gibier .....          | 219 |
| Boissons. Eau .....                     | 226 |
| Limonadiers .....                       | 227 |
| Thé. Café. Chocolat .....               | 228 |
| Bière .....                             | 231 |
| Vin .....                               | 232 |
| Eaux-de-vie et liqueurs .....           | 237 |
| Métiers de l'alimentation .....         | 241 |
| Cafés .....                             | 245 |
| Auberges et hôtelleries .....           | 247 |
| La cuisine et ses ustensiles .....      | 249 |

|   |     |
|---|-----|
| Art culinaire .....                                   | 251 |
| La salle à manger. Son mobilier et son décor .....    | 253 |
| Argenterie .....                                      | 257 |
| Heures de repas. Usages de table .....                | 260 |
| Comment on mangeait. Chez les paysans .....           | 263 |
| A Paris .....   | 265 |
| A la Cour .....                                       | 270 |
| A la Bastille .....                                   | 278 |
| Ivrognes. Goinfres. Excentriques .....                | 280 |
| Le Carême .....                                       | 281 |
| Famines et disettes .....                             | 282 |
| Hors de France .....                                  | 284 |
| Diététique .....                                      | 286 |
| <i>De la Révolution à nos jours.</i>                  |     |
| Alimentation végétale .....                           | 289 |
| Blé. Farine. Pain .....                               | 292 |
| Pâtisseries .....                                     | 294 |
| Epices et condiments .....                            | 296 |
| Poissons. Viande. Volaille et gibier .....            | 298 |
| Halles et marchés .....                               | 300 |
| Boisseau. Eau. Thé. Café .....                        | 301 |
| Vin .....   | 302 |
| La cuisine et son mobilier .....                      | 304 |
| Art culinaire. Cuisiniers .....                       | 306 |
| La salle à manger .....                               | 310 |
| Nombre et heures de repas .....                       | 311 |
| Ordre et marche des repas .....                       | 313 |
| Les gastronomes .....                                 | 315 |
| Journaux. Revues. Almanachs gastronomiques .....      | 321 |
| Disettes et famines .....                             | 324 |
| Comment on mangeait à Paris. Sous la Révolution ..... | 325 |
| En province .....                                     | 334 |
| A la Cour et dans les prisons .....                   | 337 |
| Les banquets civiques .....                           | 339 |
| Sous le Directoire .....                              | 341 |
| Sous le Consulat et sous l'Empire .....               | 350 |
| Sous la Restauration .....                            | 360 |
| Sous la Monarchie bourgeoise .....                    | 365 |
| Sous la Révolution de 1848 .....                      | 367 |
| Sous le Second Empire .....                           | 368 |
| Siège de Paris .....                                  | 371 |
| Hors de France .....                                  | 375 |
| Physiologie alimentaire et diététique .....           | 381 |

## TABLE DES PLANCHES

|  | Pages |
|--|-------|
| I. — Jardin potager au xv <sup>e</sup> siècle. Jardin de plaisance vers 1550 .....   | 7     |
| II. — Repas en plein air au xvr <sup>e</sup> siècle. Pièce satirique qu'on a dite faite contre les festins de Catherine de Médicis ..... | 15    |
| III. — Mobilier du xvr <sup>e</sup> siècle .....   | 61    |
| IV. — Couvert de gala du xvr <sup>e</sup> siècle .....   | 69    |
| V. — Marchand d'eau-de-vie. Marchand de noir à noircir. L'art de trancher la viande .....  | 119   |
| VI. — Ouvrages sur le chocolat et le café. Distribution des aliments par les religieux .....   | 137   |
| VII. — Statuts des jurés. <i>Le Pâtissier encoléré</i> .....   | 153   |
| VIII. — <i>Les Délices de la Campagne. Le Vray Cuisinier.</i> Un festin de dames .....   | 161   |
| IX. — Marchande d'huitres. Marchand de pains « tout chauds ». Vinaigrier ambulante. Marchande d'eau-de-vie .....                         | 207   |
| X. — Vignettes du xviii <sup>e</sup> siècle .....  | 235   |
| XI. — Argenterie du xviii <sup>e</sup> siècle .....  | 259   |
| XII. — Cabaret de Ramponneau en 1760 .....   | 283   |
| XIII. — Caricature hippophagique de Daumier .....  | 299   |
| XIV. — Invitation à dîner de Grimod de la Reynière ..  | 317   |
| XV. — Assassinat de Le Peletier au Restaurant Février  | 349   |
| XVI. — Spécimen authentique des infâmes spéculations auxquelles a donné lieu le Siège de Paris .....                                     | 373   |