

## **FESTINS PRINCIERS DE LA RENAISSANCE : L'AMORCE D'UNE RENAISSANCE DES GOÛTS**

ERIC BIRLOUEZ

A l'aube du « beau XVI<sup>e</sup> siècle », les élites européennes sont fascinées par l'Italie. C'est sur cette terre qu'a été initié, cent cinquante ans plus tôt, un ample mouvement de renouveau intellectuel et artistique qu'on nommera plus tard *Renaissance*. A la faveur des Guerres d'Italie – onze campagnes militaires menées entre 1494 et 1559 – les souverains français et leur entourage découvrent avec émerveillement le faste des cours princières de Milan, Florence, Rome, Naples, Venise... Et ils n'ont qu'un désir : importer dans le royaume de France la culture et le mode de vie raffinés des Transalpins, y compris en matière de gastronomie.

De fait, les aliments et les manières de manger de la noblesse française vont, au cours de cette période de la Renaissance, connaître des modifications : la consommation de sucre par les élites sociales s'accroît fortement, les légumes et les champignons – des aliments jusque-là méprisés par les puissants – sont réhabilités, les fruits occupent une place nouvelle dans les repas, les recettes font désormais appel au beurre et à la crème... Parallèlement, de nouveaux ustensiles de table apparaissent - à commencer par l'assiette et la fourchette - et les bonnes « manières de table » se codifient avec précision.

Dans de nombreux ouvrages, ces changements alimentaires sont très largement, quand ce n'est pas exclusivement, attribués à l'influence de la Péninsule. Et, plus particulièrement, à celle de Catherine de Médicis. Mais cette vision des choses relève du mythe... En effet, ni l'épouse florentine du roi Henri II ni, plus largement, l'Italie de la Renaissance n'ont « révolutionné » la nourriture et les façons de manger des élites françaises de l'époque. Ce qui ne veut pas dire, loin s'en faut, que nos voisins transalpins n'ont apporté aucune contribution aux évolutions observées.

### **Le mythe Catherine de Médicis**

Nous venons de le dire, la prétendue « révolution italienne » de

L'alimentation du XVI<sup>e</sup> siècle est très souvent incarnée par la figure de Catherine de Médicis. En 1533, la jeune orpheline, que l'on sait très gourmande, quitte sa ville de Florence pour venir épouser le second fils de François I<sup>er</sup>, le futur Henri II. A peine installée à Paris, elle demande à ses cuisiniers florentins de lui préparer ses plats préférés, faisant ainsi découvrir les délices de sa Toscane natale à des aristocrates français enthousiastes. Telle est la légende... Le récit est plaisant, mais la réalité historique est tout autre. Lorsqu'elle accoste à Marseille, la future reine de France n'est âgée que de quatorze ans. Les puissants du royaume méprisent cette « petite banquière italienne » qui parle mal notre langue. On imagine mal, dans ces conditions, comment la nouvelle venue aurait pu convertir aussi rapidement les membres de la Cour à ses préférences gustatives, d'autant que l'étude des sources montre qu'aucun cuisinier ni pâtissier ne semble l'avoir accompagnée.

En réalité, l'influence s'est opérée en empruntant d'autres voies. De nombreux Français se rendaient dans la Péninsule à des titres divers – Du Bellay pleurant sa « douceur angevine » sur le mont Palatin n'est que le plus célèbre d'entre eux. À l'inverse, Catherine n'est évidemment pas la première Italienne à s'établir en France et à y faire connaître l'art de manger pratiqué « outre-monts ». Plus de quinze ans avant de lui donner son fils en mariage, François I<sup>er</sup> avait déjà commencé à s'entourer d'artistes italiens, tels Léonard de Vinci, Rosso ou encore le Primatice. En réalité, quantité d'Italiens - et pas seulement dans le sillage de Catherine – avaient franchi les Alpes et s'étaient installés dans notre pays : parmi eux figuraient des nobles, des commerçants, des artistes, des artisans... mais aussi des cuisiniers et des maîtres d'hôtel.

### **Une alimentation dont les « fondamentaux » demeurent ceux du Moyen Âge**

Si l'alimentation aristocratique évolue à la Renaissance, elle demeure malgré tout fondamentalement médiévale. Ainsi, la viande est toujours présente en abondance à la table des rois et des grands dignitaires de la Cour. Aliment prestigieux, la consommation de « chair » est un moyen, parmi d'autres, d'afficher sa supériorité

sociale. Tout au moins les jours où l'Eglise en autorise la consommation (l'année religieuse peut compter plus de 150 jours maigres). La chair des volailles de basse-cour et, surtout, celle du gibier sont de loin les plus prisées. Les tables des festins princiers se couvrent de paons et de faisans, de cygnes et de hérons, de cigognes et de grues (souvent reconstitués avec leur peau et leurs plumes !) Ces grands oiseaux présentent en effet de nombreux atouts symboliques... En premier lieu, ils se déplacent dans l'air. Or, des quatre éléments de la Création, l'air est (après le feu) le plus valorisé (il est bien supérieur à l'eau et à la terre). De surcroît, l'air (le ciel) est l'endroit où résident Dieu et les anges. Par ailleurs, du fait même de leur position élevée, ces grands volatiles dominent les autres créatures, terrestres et marines : ils conviennent donc parfaitement aux *dominants* et aux personnes de rang social *élevé*.

Autre caractéristique majeure du régime alimentaire des élites à la fin du Moyen Âge et, encore, à la Renaissance : la consommation d'épices « à grand foison ». Cannelle, clou de girofle, noix de muscade, gingembre, safran, poivre, macis... sont employées dans trois recettes sur quatre et à des doses impressionnantes. L'usage abondant de ces denrées exotiques, très rares et extrêmement coûteuses, permet, là encore, de faire étalage de sa richesse et de sa puissance. Les médecins de l'époque attribuaient en outre aux épices des vertus diététiques, notamment celle de faciliter la digestion des aliments, gage de bonne santé.

Enfin, comme leurs ancêtres du Moyen Âge, les princes et seigneurs du XVI<sup>e</sup> siècle apprécient toujours autant l'acidité et les sauces maigres (sans matière grasse) liées à la mie de pain.

### **L'aristocratie française se prend de passion pour le sucre**

Au nombre des changements ayant affecté l'alimentation des élites à la Renaissance figure en premier lieu la place inédite – et considérable – occupée par le sucre. Jusqu'au XV<sup>e</sup> siècle, le sucre est, en Europe, une denrée rare et extrêmement coûteuse. Pour cette raison, on le réserve aux malades et aux convalescents. A partir de la fin du Moyen Âge, sa production s'accroît et son coût devient un peu moins... exorbitant. Les aristocrates italiens sont les premiers à se laisser séduire par la « douceur » du sucre. Puis, au début du XVI<sup>e</sup>

siècle, les nobles de France y succombent à leur tour. Publié en 1542, le *Livre fort excellent de cuisine* présente des recettes de chapon, d'esturgeon ou encore de soupe à l'ail dans lesquelles le sucre est utilisé « à grand foison ». Les puissants apprécient tellement la saveur sucrée qu'ils demandent à leurs cuisiniers d'en « saupoudrer sur la viande [et sur] le poisson », c'est-à-dire du début à la fin du repas.

Les tables princières se couvrent également de desserts sucrés, pour la plupart inventés par des artisans italiens : nougats, fleurs et écorces de fruits confites, pâtes de fruits et « confitures » (aliments cuits conservés dans le miel ou le sucre) et aussi macarons, meringues, sorbets et crèmes glacées, sabayons, crème frangipane, pâtes d'amande... D'autres spécialités italiennes, les sirops et les liqueurs, sont également appréciées pour leur goût sucré. Mais ce sucre qui fait fureur n'est pas uniquement destiné à être ingéré...

Maîtres absolus dans le travail du verre, les artisans vénitiens mettent au point des techniques qui leur permettent d'obtenir, à partir du sucre, une pâte malléable avec laquelle ils façonnent sculptures, objets, architectures et décors... Henri III, lors des festivités données en son honneur par la cité des Doges en 1574, put ainsi contempler deux reproductions de navires entièrement réalisées en sucre, riches d'une infinité de détails et accompagnées d'une multitude de figurines sculptées, elles aussi en sucre. Au palais Foscari, sur le Grand Canal, le jeune roi de France prit part à un banquet où tout était en sucre : « Les nappes, les serviettes, les assiettes, les couverts étaient de sucre, d'une imitation si parfaite que le roi demeura agréablement surpris lorsque la serviette qu'il croyait de toile, se rompit entre les mains ». Symboles de luxe, de faste et de raffinement extrêmes, ces réalisations à base de sucre font fureur. Au XVI<sup>e</sup> siècle, le sucre est devenu un nouveau signe extérieur de richesse.

### **Les légumes commencent à être réhabilités**

A la fin du Moyen Âge, les princes de la Péninsule italienne apprécient les légumes alors que leurs homologues français dédaignent ces aliments « de paysans ». De surcroît, les légumes sont issus de la terre, l'élément de la Création considéré comme le moins noble de tous. Mais à l'orée du XVI<sup>e</sup> siècle, le désir d'adopter les

usages alimentaires de leurs voisins transalpins conduit nos ancêtres fortunés à introduire ces aliments sur leurs tables. De nouveaux légumes, qui n'étaient pas ou peu cultivés sur le sol français, font alors leur apparition : artichauts, cardons, asperges, salsifis et, quelques décennies plus tard, choux-fleurs. Parallèlement, les élites de notre pays (re)découvrent des légumes qui étaient depuis longtemps produits sur leurs terres mais n'étaient consommés que par les gens modestes : carottes, panais, salsifis, raves, épinards, laitues, pourpier, cresson, chicorée, endives, blettes... Les champignons, sauvages ou cultivés (truffes, morilles) sont eux aussi redécouverts par les classes dominantes. Cet essor des légumes et des champignons se réalise au détriment des céréales et des légumes secs (pois, fèves, lentilles) qui deviennent moins présents sur les tables des riches.

### **La fourchette pointe timidement le bout de ses... deux dents**

C'est au XVI<sup>e</sup> siècle que la fourchette est introduite en France, à l'exception toutefois de quelques très rares incursions antérieures (en 1380, Charles V en possède une). Son origine demeure mystérieuse : l'instrument aurait été inventé à Byzance puis serait parvenu à Venise au XI<sup>e</sup> siècle à l'occasion du mariage d'une princesse byzantine avec le doge de la *Sérénissime*.

Ce qui est certain, en revanche, c'est qu'au XV<sup>e</sup> siècle la fourchette est largement employée par les élites de la Péninsule. Si les Italiens qui se sont établis en France au siècle suivant s'en servent, en revanche leurs hôtes ont bien des réticences à adopter ce nouvel instrument. Comme au Moyen Âge, ils préfèrent continuer à utiliser leur couteau pour se servir des mets posés sur la table, puis à employer leurs doigts pour les porter à la bouche. Ils craignent en effet de se blesser en usant de cet ustensile aux deux longues dents pointues. De son côté, l'Eglise voit dans la fourchette un instrument du Diable, une incitation au péché de gourmandise. Et elle se demande si l'utilisation d'un tel objet pour prendre les aliments ne revient pas à offenser Dieu qui a créé, à cette fin, les doigts de la main. Montaigne, parmi beaucoup d'autres contemporains, confesse qu'il « met la main au plat » et « s'aide peu de cuiller et de fourchette ». A l'inverse, d'autres grands humanistes possèdent une fourchette : Erasme en détient même

deux alors que Rabelais ne dispose que d'un seul exemplaire, qu'il porte à sa ceinture.

En 1574, le nouveau roi de France Henri III découvre la fourchette lors de son séjour à Venise... et il l'adopte aussitôt. Les jeunes hommes de son entourage, ses « mignons », s'empressent de l'imiter. Mais ces proches du roi sont méprisés par le reste de la Cour qui les juge décadents : ces favoris se fardent le visage, poudrent et frisent leurs cheveux, portent boucles d'oreilles, habits de dentelle et, autour du cou, une « fraise » empesée. Pour porter à la bouche leurs aliments en contournant cet obstacle encombrant, la fourchette leur semble bien plus adaptée que les doigts. La mauvaise réputation de ces utilisateurs jette le discrédit sur la fourchette : jusqu'à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, elle n'est utilisée que pour servir les plats et elle quitte rarement la cuisine. Tout au plus l'utilise-t-on pour déposer ses aliments sur l'assiette - les doigts prennent ensuite le relais - ou pour picorer les fruits confits servis à la fin du repas... Ce n'est qu'au siècle des Lumières que la fourchette s'imposera totalement.

### **L'assiette remplace le tranchoir médiéval**

Le mangeur du Moyen Âge prélevait avec son couteau les aliments prédécoupés disposés dans les plats situés devant lui, puis il les déposait sur le tranchoir, une tranche de pain à la mie dense. Ce tranchoir était lui-même posé sur un tailloir, une plaque de métal plus ou moins précieux. Au cours du XVI<sup>e</sup> siècle, l'assiette va remplacer progressivement ce traditionnel tailloir. Mais rien n'atteste clairement que ce changement se soit d'abord produit en Italie.

Après l'usage initial d'assiettes en argent, les assiettes en majolique – c'est-à-dire en faïence – connaissent un très grand succès à la cour de France. À partir de la fin du XV<sup>e</sup> siècle, l'Italie, supplantant l'Espagne, aboutit à des réalisations originales dont s'entiche la haute noblesse française. On s'approvisionne d'abord à la source (à Faenza, ville qui a donné le mot *faïence*, ainsi qu'à Montelupo ou à Urbino). Mais dès les années 1510, les faïenciers italiens s'installent à Lyon. La faïence prend définitivement place sur les tables, sans détrôner toutefois la vaisselle d'orfèvrerie.

L'empreinte de l'Italie sur l'art de la table est également

perceptible dans l'esthétique des objets : la salière magnifique réalisée par Benvenuto Cellini pour François I<sup>er</sup> n'en est que l'illustration la plus fameuse. Les gravures italiennes inspirent motifs, dessins et décors aux artisans français comme, par exemple, les émailleurs de Limoges.

Sur la table du festin, une pièce - déjà existante au Moyen Âge - est particulièrement spectaculaire : c'est la nef. Souvent en or ou en argent, elle marque la place du prince et a pour fonction d'afficher la puissance et le prestige de son propriétaire (les souverains en possèdent 5 ou 6, parfois plus). Cette nef a une forme de navire, de vaisseau (c'est elle qui est à l'origine du mot *vaisselle*). On y place le couvert du prince : son couteau, sa fourchette, sa cuiller et sa serviette, ainsi que les épices et les « éprouves » (comme, par exemple, la poudre de licorne, elles sont destinées à déceler la présence d'éventuels poisons). Au cours de la Renaissance, la nef sera remplacée par une autre pièce de même usage : le cadenas (son nom vient de ce qu'il possède des compartiments à épices que l'on peut fermer à clé). Dans le plateau central, on range le couteau, la cuillère et la fourchette et on les recouvre de la serviette (c'est de là qu'est issu le mot *couvert*).

Les tables princières du XVI<sup>e</sup> siècle se couvrent également de verres précieux. Les plus beaux possèdent une « jambe » (un pied, dit-on aujourd'hui) et ils proviennent de Murano, une île proche de Venise.

### **L'essor des bonnes manières de table**

Les penseurs de la Renaissance focalisent leur attention sur l'Homme, qu'ils placent au centre de l'univers. A leurs yeux, la manière dont l'individu se comporte en société revêt une grande importance, y compris lorsqu'il prend ses repas. Le mangeur, estiment-ils, doit faire preuve du plus grand « raffinement ».

En 1536, paraît un ouvrage qui dispense des conseils très précis sur les bonnes manières de table. L'auteur de ce traité n'est autre que l'immense *Erasme*, le « Prince des humanistes ». Le philosophe hollandais est très attentif à l'éducation des enfants, car c'est elle qui permettra de fabriquer des citoyens « responsables » et sachant

maîtriser leurs passions et leurs pulsions... y compris alimentaires.

**Extraits du « *De civilitate morum puerilium* » d'Erasme**

« Ne t'assois pas sans t'être lavé les mains. [...] Poser un coude sur la table n'est excusable que pour un vieillard ou un malade. »

« Il est discourtois de lécher ses doigts grasseyés ou de les nettoyer à l'aide de sa veste. Il vaut mieux se servir de la nappe ou de la serviette.

« Lécher à coups de langue le sucre ou toute friandise restée attachée à l'assiette, c'est agir en chat et non en homme. »

« Il est malpropre de ramener du fond de la gorge des aliments à demi mâchés et les remettre sur son assiette. »

En Italie, sont publiés deux traités majeurs, qui seront largement diffusés en France : *Il Cortegiano (Le Courtisan)* de Baldassare Castiglione (1528) et *Il Galateo* de Giovanni Della Casa (1558).

***La théâtralisation du festin***

Les banquets donnés dans les demeures royales et princières se caractérisent par l'abondance et la variété des nourritures servies, ainsi que par le caractère ostentatoire et théâtralisé du repas. Chez les puissants de l'époque, le banquet manifeste en effet le pouvoir et la richesse de l'hôte, et il vise à en renforcer le prestige.

Les quantités d'aliments servies lors de ces grands repas, leur nature même, leur diversité et leur degré de raffinement sont en rapport étroit avec le statut social de chaque participant au festin. C'est pourquoi deux personnes peuvent quitter la même table en ayant mangé de façon totalement différente ! A chaque « service » (ou séquence) du repas sont apportés des mets en très grand nombre, parfois plusieurs dizaines, qui sont disposés en même temps sur la table. Mais en réalité, aucun convive ne consomme toutes ces préparations ! Il se limite aux seuls plats que les serviteurs ont disposés devant lui... et qui correspondent précisément à son rang

social. Les plats accessibles étant malgré tout souvent nombreux, on « picore » davantage qu'on ne se sert de copieuses rations. C'est le principe du « service à la française », qui perdurera jusqu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

Comme à la fin du Moyen Âge, le festin Renaissance comporte entre quatre et six « services ». Les fruits frais sont presque tous consommés au début du repas. Ils sont suivis du service des « potages » (mets cuits dans des pots) auquel succède celui des « rôts » (il peut y avoir plusieurs services de rôts). Ce service est le plus important du repas : parce qu'il gaspille la graisse, le rôtiage de la viande est en effet une pratique emblématique de l'aristocratie médiévale. Le banquet s'achève avec la « desserte », « l'issue » et le « boute-hors », services au cours desquels sont notamment consommés des mets sucrés et de l'hypocras (un vin aromatisé d'épices).

Le service du repas est assuré par des aristocrates (ils portent l'épée au côté), les gentilshommes servants. Ils sont commandés par un maître d'hôtel qui, tenant un bâton (l'emblème de sa charge), entre dans la salle de banquet suivi par les autres officiers servants : le panetier, l'échanson, le fruitier et l'écuyer tranchant. La fonction de ce dernier, d'une grande importance, consiste à découper les viandes et les volailles devant le prince, avec des gestes précis et cérémonieux. Son travail de découpe achevé, l'écuyer tranchant présente les meilleurs morceaux au prince au moyen d'un couteau plat à large lame.

Jusqu'à la Révolution française, les verres et carafes ne sont pas présents sur la table du banquet. Le service de boisson est disposé sur un buffet où a été placée, de façon ostentatoire, la « vaisselle d'apparat ». Ce meuble, toujours présent, est en forme d'escalier, le service de boisson occupant le degré le plus haut. Ce sont les serviteurs qui amènent le verre au convive qui souhaite boire, en le tenant par le pied (par crainte du poison, la règle veut que les doigts ne touchent pas le haut du verre ou de la coupe).

### **La Réforme abolit Carême et jours maigres**

Jusqu'au début du XVI<sup>e</sup> siècle, l'Eglise impose à tous les chrétiens les mêmes restrictions alimentaires, en particulier le respect des jours

« maigres » où la viande est prohibée, et celui du Carême où l'interdit est étendu aux œufs, aux produits laitiers et aux graisses animales. Mais sous l'impulsion de Martin Luther, se lève le vent de la Réforme qui conduit à la rupture définitive avec la Papauté. Entre autres critiques, les leaders protestants fustigent l'hypocrisie des princes de l'Eglise catholique qui, les jours maigres, s'abstiennent de manger de la viande mais pratiquent un jeûne très « gastronomique » en se régalent de poissons délicats, coûteux et préparés avec un grand raffinement. Les chefs de la Réforme estiment en outre que la modération alimentaire ne doit pas être limitée à certaines périodes mais qu'elle doit être une attitude constante. Ils décident donc d'abolir le Carême et les jours maigres, tout en prônant la frugalité quotidienne : les adeptes de la nouvelle religion pourront manger de la viande tous les jours de l'année... mais, précisent les pasteurs, à condition de ne pas y prendre de plaisir !

### **Les aliments de la Découverte**

Lorsque le 12 octobre 1492, Christophe Colomb pose le pied sur l'île de Guanahani dans l'archipel des Bahamas, il voit les indigènes se nourrir d'aliments qui lui sont totalement inconnus. En explorant le Nouveau Monde, les Conquistadors découvrent de nombreux légumes (tomates, haricots, piments, citrouilles), des céréales (maïs, quinoa) et des tubercules (pommes de terre, patates douces, manioc), des fruits (ananas et avocats, figues de Barbarie et fruits de la passion, goyaves et papayes), des fruits secs (noix de cajou, arachides), sans oublier le cacao et la vanille. Seulement deux espèces animales font partie de ces aliments « de la Découverte » : la dinde et le canard de Barbarie.

Les Européens regardent d'abord avec méfiance ces nouvelles espèces dont la Bible ne parle pas. Un petit nombre d'entre elles sont toutefois adoptées rapidement par les élites sociales du Vieux Continent. La dinde en fait partie : une fois débarrassé de ses plumes, le gros volatile ressemble au paon, animal prestigieux.

La Renaissance cèdera la place au Grand siècle, celui de Louis XIV. C'est à Versailles, et par la volonté du Roi Soleil, que la « grande cuisine française » prend son essor. Une des caractéristiques

de cette « nouvelle cuisine » — c'est le nom qu'on lui donne à l'époque — réside dans la volonté de mieux respecter « le goût naturel des aliments ». En 1654, l'agronome Nicolas de Bonnefons qui est aussi valet de chambre du roi, déclare qu'un potage aux choux doit sentir « entièrement le chou ». Ce parti-pris signe la mort des épices : ces denrées hors de prix sont accusées d'écraser complètement la saveur originelle des aliments. Les herbes aromatiques indigènes (menthe, thym, laurier...), aux parfums bien plus discrets et subtils, vont les remplacer. Les cuisiniers décident également de raccourcir la durée de cuisson des mets (les temps de cuisson étaient auparavant très longs, ce qui dénaturait le goût et la texture des aliments). Autre innovation majeure : les légumes et les fruits vont être encore plus consommés (Louis XIV en est un grand amateur). Si la viande demeure le centre du repas, les grands oiseaux (cygnes, hérons, paons...) achèvent de disparaître, et pour toujours, de la table des aristocrates. L'utilisation du beurre en cuisine, qui avait été initiée au XVI<sup>e</sup> siècle, se renforce, en particulier dans les sauces. Enfin, le sucre n'est plus ajouté aux mets salés : les pâtisseries et autres desserts sucrés sont exclusivement consommés en fin du repas<sup>1</sup>.

### Notes

- 
- <sup>1</sup> Bibliographie sélective :  
BIRLOUEZ Eric, *Festins princiers et repas paysans à la Renaissance*, éditions Ouest-France, Rennes, 2011.  
FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo dir., *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.  
FLANDRIN Jean-Louis et COBBI Jane (sous la direction de), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*. Paris, Odile Jacob, 1999.  
LATREMOLIERE Elisabeth et QUELLIER Florent (sous la direction de), *Festins de la Renaissance. Cuisine et trésors de la table*. Château royal de Blois et éditions Somogy, 2012.  
LAURIOUX Bruno, *Manger au Moyen Âge. Discours et pratiques alimentaires aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, Hachette Littératures, 2002.  
RAMBOURG Patrick, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Editions Perrin, collection Tempus, 2010.