

Introduction

Une mythologie de table, objet d'histoire(s)



Pascal Brioiest & Florent Quellier

Deux aventures de l'album *Mickey explore le temps*, publié en 1980, se déroulent à la Renaissance. Dans l'une, le héros des enfants rencontre l'ingénieur Léonard de Vinci¹, dans l'autre, il affronte la machiavélique et cruelle reine mère Catherine de Médicis, maîtresse ès poisons évidemment². Cette dernière aventure débute au château royal de Blois, indiqué dès la première vignette par « un escalier célèbre ». Au cours de ses péripéties entre Blois, Tours et Paris à la recherche d'une précieuse boîte en or, que le héros doit remettre au roi Charles IX mais que la reine mère veut subtiliser à tout prix, Mickey rencontre Nostradamus, Ronsard, Clouet. Surtout, il converse à Blois avec « le cuisinier de la reine », homme jovial, au fort accent italien, préparant des confiseries et des pâtisseries (sucrées). Mickey se régale alors d'un de ces excellents gâteaux :

Miam-miam ! bon, ça ! On dirait de la frangipane... Comment t'appelles-tu ?
Zé m'appelle Franzipani...
Ah ! tout s'explique ! Eh bien, ton invention restera à la mode pendant des siècles !³

1. Voir dans le présent volume la contribution de Pascal Brioiest, « Léonard et la cuisine, de la Toscane à la France », p. 89-102
2. Dès le XVI^e siècle, une littérature hostile présente Catherine de Médicis comme une empoisonneuse : voir Collard Franck, *Pouvoir et poison. Histoire d'un crime politique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Seuil, 2007, p. 185-186 et 204-205.
3. *Mickey explore le temps*, Paris, Hachette, 1980, p. 206.

En quelques vignettes, cette aventure décline nombre de clichés sur la Renaissance, y compris la légende noire de Catherine de Médicis⁴, ceux véhiculés par l'histoire républicaine des manuels scolaires. Parmi ces clichés, figure en bonne place l'idée que la cuisine de cour de la Renaissance serait le fait des cuisiniers italiens de Catherine de Médicis. L'aventure se termine d'ailleurs par le banquet du mariage d'Henri de Navarre et de Marguerite de Valois, et les plats apportés ressemblent furieusement à ceux confectionnés par le cuisinier Franzipani quelques pages plus haut. Notons que les invités y font montre de leurs bonnes manières de table en utilisant des fourchettes individuelles évidemment, alors qu'un convive s'amuse des manières plus rustres du futur Henri IV, notamment son goût pour l'ail ; l'aventure se termine ainsi par la légende henricienne, parfait contre-pied de la cour italianisée des derniers Valois⁵. Destinée à des enfants, l'aventure reprend nombre de *topoi* sur la France du second XVI^e siècle que nous retrouvons encore, en ce début de XXI^e siècle, dans des ouvrages sérieux destinés à des étudiants et au grand public cultivé.

En introduction de ce volume collectif sur la question des échanges entre la France et l'Italie autour de la table à la Renaissance, « explorons le temps » du XVIII^e à la première moitié du XX^e siècle afin de suivre la progressive construction de l'idée que la cuisine française serait née dans les fourneaux des cuisiniers italiens de Catherine de Médicis, avant sa remise en question à partir des années 1970-1980 ; sans surprise, ce parcours reprend les différentes manières de concevoir et de faire l'histoire de l'alimentation⁶.

Le XVIII^e siècle et les origines italiennes de la cuisine française

L'idée que la grande cuisine française serait née de la cuisine italienne apparaît dès les premiers essais d'histoire de l'alimentation, soit au XVIII^e siècle, deux siècles après la Renaissance et à un moment où la réputation d'excellence de la cuisine française est solidement établie et non discutée. Communément attribué à deux jésuites⁷, le long avertissement placé en ouverture des *Dons de Comus* (1739) propose la première dissertation historique en langue française

4. Garrisson Janine, *Catherine de Médicis. L'impossible harmonie*, Paris, Payot, 2002, p. 139-158.

5. *Mickey explore le temps, op. cit.*, p. 212.

6. Quellier Florent, *La table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-XIX^e siècle)*, Rennes/Tours, PUR/PUFR, 2013 [1^{re} éd. 2007], p. 18-23.

7. Pierre Brumoy (1688-1742) et Guillaume-Hyacinthe Bougeant (1690-1743).

sur l'évolution de l'art culinaire des anciens aux modernes. La grande cuisine française y est présentée comme un héritage des Italiens de la Renaissance :

Les Italiens ont poli toute l'Europe, & ce sont eux, sans contredit, qui nous ont appris à faire à manger. [...] Il y a cependant plus de deux siècles qu'on connoît la bonne chère en France, mais on peut assurer sans prévention, qu'elle n'a jamais été si délicate, & qu'on n'a point encore travaillé, ni si proprement, ni d'un goût si fin.⁸

Autrement dit, du point de vue des cultures de table, l'héritage italien transmis à la France au cours de la Renaissance concernerait deux aspects essentiels : les arts et manières de table (« poli toute l'Europe ») et des techniques culinaires (« nous ont appris à faire à manger »). Cette préface présente également implicitement les Italiens comme des intermédiaires entre les Anciens (Rome) et les Modernes (les Français), le Moyen Âge étant royalement passé sous silence y compris les fastes de la cour des ducs de Bourgogne.

En 1742, la préface de la *Suite des Dons de Comus, ou l'art de la cuisine, réduit en pratique*, due à Anne-Gabriel Meusnier de Querlon (1702-1780), reprend et développe la thèse des origines italiennes de la grande cuisine française :

Tout l'art de la cuisine & la bonne chère ont consisté longtemps en France dans une profusion mal entenduë, que plusieurs de nos Rois ont essayé de réprimer par des Édits. Dès le tems des guerres d'Italie, sous Charles VIII, Louis XI (*sic*), & Louis XII, les Italiens avoient porté les délices de la table aussi loin qu'elles pouvoient aller : on le voit par le grand nombre d'ouvrages qu'ils publièrent dans le quinze et le seizième siècle, soit sur l'art de la cuisine, soit sur l'ordonnance des repas. Ils firent connoître la bonne chère aux François : & la conquête du Royaume de Naples, époque d'une maladie funeste, est aussi pour nous celle d'un art qui peut-être alors ne l'étoit guères moins.

On dit que le génie du François est moins propre à inventer par lui-même, qu'à perfectionner les inventions des autres : ainsi l'on peut juger des progrès que fit la cuisine pendant deux siècles.⁹

8. Marin François, *Les Dons de Comus, ou les Délices de la table. Ouvrage non seulement utile aux officiers de Bouche pour ce qui concerne leur art, mais principalement à l'usage des personnes qui sont curieuses de sçavoir donner à manger, & d'être servies délicatement, tant en gras qu'en maigre, suivant les saisons, & dans le goût le plus nouveau*, Paris, Prault, 1739, p. XVII-XIX.

9. Marin François, *Suite des Dons de Comus, ou l'art de la cuisine, réduit en pratique*, 3 vol., Paris, Veuve Tissot, 1742, p. XLIII-XLIV.

La préface se fait plus précise quant à la chronologie des contacts entre la France et l'Italie en mettant en avant le début des guerres d'Italie (Charles VIII et Louis XII) ; ce choix s'inscrit dans une approche classique en histoire de l'art sur laquelle nous reviendrons. Quant au « grand nombre d'ouvrages qu'ils publièrent dans le quinze et le seizième siècle », nul doute qu'il faille comprendre ici des références à l'œuvre de Bartolomeo Sacchi, dit Platine, et à celle de Bartolomeo Scappi¹⁰.

Une décennie plus tard, ces mêmes thèmes seront repris et développés, avec une modification d'importance de la chronologie et l'ajout concomitant d'une condamnation morale, dans les articles « Assaisonnement » (1751) et « Cuisine » (1754) de l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert ; anonyme, le premier est usuellement attribué à Diderot¹¹, le second est signé par Louis de Jaucourt.

Assaisonnement

Cet art se répandit dans les Gaules : nos premiers rois en connurent les conséquences, les arrêterent ; & ce ne fut que sous le règne de Henri second, que les habiles cuisiniers commencerent à devenir des hommes importants. C'est une des obligations que nous avons à cette foule d'Italiens voluptueux qui suivirent à la cour Catherine de Médicis. Les choses depuis ce tems n'ont fait qu'empirer ; & l'on pourroit presque assurer qu'il subsiste dans la société deux sortes d'hommes, dont les uns, qui sont nos chimistes domestiques, travaillent sans cesse à nous empoisonner ; & les autres, qui sont nos Médecins, à nous guérir [...].

Cuisine

Les Italiens ont hérité les premiers des débris de la *cuisine* romaine ; ce sont eux qui ont fait connoître aux François la bonne chère, dont plusieurs de nos rois tenterent de réprimer l'excès par des édits ; mais enfin elle triompha des lois sous le règne d'Henri II ; alors les cuisiniers de de-là les monts vinrent s'établir en France, & c'est une des moindres obligations que nous avons à cette foule d'Italiens corrompus qui servirent à la cour de Catherine de Médicis.

Diderot puis Jaucourt ajoutent à l'appui de la thèse déjà énoncée dans l'avertissement des *Dons de Comus* et la préface de la *Suite des Dons de Comus* la venue de cuisiniers italiens en France au XVI^e siècle suite au mariage du

10. Voir dans le présent volume la contribution de Deborah L. Krohn, « Le livre de cuisine de la reine : un exemplaire de l'*Opera* de Scappi dans la collection de Catherine de Médicis », p. 151-164.

11. Bonnet Jean-Claude, *La gourmandise et la faim. Histoire et symbole de l'aliment (1730-1830)*, Paris, Le Livre de Poche, 2015, p. 79.

futur Henri II avec la Florentine Catherine de Médicis. En 1751, pour la première fois, la cuisine française est présentée comme étant née dans les fourneaux des cuisiniers italiens qui ont suivi Catherine de Médicis à la cour de France. Pendant plus de deux siècles, l'idée sera reprise, développée et, surtout, non discutée.

1533 a remplacé 1494. Ni l'avertissement des *Dons de Comus* ni la préface de la *Suite des Dons de Comus* ne disent mot de Catherine de Médicis. Comment expliquer cet ajout et cette modification de la chronologie propre à l'histoire de l'alimentation quand l'histoire des arts restera, elle, longtemps fidèle à l'année mythique 1494 ? Y voir une volonté de croiser la Grande Histoire, de promouvoir une histoire anecdotique de l'alimentation, serait une interprétation anachronique, nous ne sommes pas encore dans l'imaginatif XIX^e siècle. La référence à la cour de Catherine de Médicis permet en fait à Diderot et à Jaucourt de (dis)qualifier la grande cuisine. Tout un courant des Lumières, bien représenté parmi les Encyclopédistes, est hostile à cette tradition culinaire présentée comme contre-nature, comme un art de la fausseté¹². À notre avis, il faut voir derrière l'entrée originelle de Catherine de Médicis dans l'histoire de l'alimentation la recherche volontaire d'une contamination négative de l'idée de grande cuisine par association à l'art des poisons lié, dans la culture occidentale, à la Renaissance italienne de la curie pontificale des Borgia à la Florence des Médicis en passant par Venise¹³. « Cette foule d'Italiens corrompus, qui servirent à la cour de Catherine de Médicis » reprend en fait l'esprit du début de l'article : « CUISINE, s. f. (Art méchan.) cet art de flatter le goût, ce luxe, j'allois dire cette luxure de bonne chère dont on fait tant de cas, est ce qu'on nomme dans le monde la cuisine par excellence » ! La greffe prendra d'autant mieux que Catherine de Médicis a aimé faire bonne chère¹⁴, parfois jusqu'à l'excès, un trait souligné par ses contemporains à l'exemple de Niccolò Nelli présentant la reine mère sous les traits d'un immonde tube digestif nourri par le fameux escadron volant¹⁵.

La plupart des auteurs qui suivront n'oubliera plus de citer Catherine de Médicis, mais la connotation négative originelle, elle, sera oubliée. À l'aube

12. Voir sur cette thématique les travaux de Jean-Claude Bonnet repris dans *La Gourmandise et la faim...*, *op. cit.*, p. 75-114.

13. Voir Collard F., *Pouvoir et poison...*, *op. cit.*, chap. VI et VII.

14. Lors du tour de France de Charles IX, deux mulets de bât transportaient les « confitures » et « fruitz » de Catherine de Médicis : voir Boutier Jean, Dewerpe Alain et Nordman Daniel, *Un tour de France royal. Le voyage de Charles IX (1564-1566)*, Paris, Aubier, 1984, p. 124.

15. Niccolò Nelli, *La venerabile Poltroneria Regina di Cuccagna*, Rome, 1565, Kupferstichkabinett, Dresde.

du XIX^e siècle, Grimod de La Reynière scelle, dans le discours gastronomique français naissant, les origines italiennes :

L'art de la gueule, pour nous servir des termes de Montaigne, avoit déjà fait de grands progrès en France du temps de Charles IX ; il y avoit été apporté par Catherine de Médicis, sa mère, car il florissoit depuis longtemps en Italie, où à la voix des Médicis les arts s'étoient réveillés après un sommeil de 14 siècles.¹⁶

Dans la deuxième année de l'*Almanach des Gourmands*, il reconnaît également que l'art du dessert et de la confiserie devrait beaucoup aux Italiens¹⁷.

L'imaginaire XIX^e siècle

Pour aborder l'histoire de l'alimentation, le XIX^e siècle s'inscrit pleinement dans la continuité du XVIII^e, si ce n'est avec un goût particulièrement prononcé pour l'anecdotique et le pittoresque, pour une rencontre entre la Grande Histoire d'une part, et des inventions culinaires (les macarons), de nouvelles habitudes de table (la fourchette) et de nouvelles denrées (l'artichaut) d'autre part. Les histoires de l'alimentation d'un long XIX^e siècle multiplient anecdotes discutables et fictions, se plaisent à attribuer les plus célèbres recettes à des personnages non moins célèbres, quitte à inventer de toutes pièces des pâtisseries ou des cuisiniers censés être au service des plus grands personnages historiques. Cette manière de concevoir l'histoire de l'alimentation n'a pu qu'être grandement favorable à Catherine de Médicis et à ses *fameux* cuisiniers.

Le *Grand dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas (1802-1870), auteur célèbre pour ses romans historiques, publié à titre posthume en 1873, s'ouvre par un rappel historique de la gastronomie gourmande des récits bibliques et mythologiques aux grands restaurants parisiens du début du XIX^e siècle¹⁸. L'art

16. Grimod de La Reynière, *Manuel des Amphitryons*, Paris, Capelle et Renand, 1808, p. 7.

17. « Du dessert considéré dans ses rapports avec sa décoration et avec les friandises : [...] mais cet art, comme tous les autres, n'a fait en France que de très lents progrès, et il a encore cela de commun avec tous les autres arts, que c'est aux Italiens que nous en sommes redevables. [...] Les Italiens, qui furent les inventeurs de ce genre, le portèrent en un très haut degré de perfection. » (*Almanach des Gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Par un vieil amateur. Seconde édition, revue, corrigée et augmentée. Seconde année. Contenant un grand nombre de Dissertation philosophico-gourmandes ; les quatre Parties du jour d'un Gourmand ; des Variétés morales et nutritives ; des Anecdotes gourmandes ; plusieurs articles relatifs à la friandise, etc. etc.*, Paris, Maradan, 1805, rééd. Paris, Valmer Bibliophilie, 1984, p. 74-75.)

18. Dumas Alexandre, *Grand dictionnaire de cuisine*, Paris, A. Lemerre, 1873, t. 1, p. 2-34.

de la bonne chère aurait connu son premier apogée sous la Rome antique avant de succomber face aux invasions barbares à partir du IV^e siècle. Conservé dans les couvents durant un obscur Moyen Âge, il serait réapparu en Italie, à Gênes, à Venise, à Florence, à Milan et, surtout, à Rome. Quant à la France, elle « était fort arriérée à l'endroit de la cuisine » avant l'arrivée de Catherine de Médicis.

Ce luxe de table que nous trouvons dans les tableaux de Paul Véronèse, particulièrement dans celui des Noces de Cana, passa en France avec Catherine de Médicis, et alla toujours augmentant sous les règnes de François II, de Charles IX et de Henri III.¹⁹

C'est « surtout » sous le dernier Valois-Angoulême « que les élégantes délicatesses des tables florentines et romaines fleurissent en France²⁰ ». Vient ensuite l'ascension vers le nouvel âge d'or de la gastronomie, le Paris du XIX^e, après la cuisine soignée du règne de Louis XIV et la délicatesse des petits soupers du régent.

Le XIX^e siècle innove, par rapport au siècle précédent, par l'ajout de chair au mythe des origines italiennes de la cuisine française en lui associant des personnages célèbres, sans toutefois remettre en question le rôle primordial prêté à Catherine de Médicis. Cette approche anecdotique de l'histoire de l'alimentation repose sur une association entre un mets, une recette ou une technique culinaire, et un homme célèbre. Ainsi en est-il de Rabelais et de la laitue dite « romaine²¹ » ou de la paternité de la pâte feuilletée attribuée au peintre Claude Gellée (1600-1682) dit Le Lorrain selon le récit que s'amuse à rapporter Barbara Ketcham Wheaton. Apprenti pâtissier, le jeune Claude Gellée se rend à Rome à l'âge de douze ans mais ses talents artistiques le poussent à quitter les fourneaux pour l'atelier du peintre. Associé à la bonne réputation des pâtisseries lorraines (la fameuse quiche lorraine), ce bref épisode culinaire suffit à ancrer dans l'esprit d'écrivains imaginatifs l'idée que la pâte feuilletée aurait été inventée par Claude Gellée²² ! En fait elle est déjà connue de l'époque médiévale²³. De cette histoire nous pouvons retenir deux points :

19. *Ibid.*, p. 25.

20. *Ibid.*, p. 28.

21. Gibault Georges, *Histoire des légumes*, Chartres, Menu Fretin, 2015 [1^{re} éd. 1912], p. 132-133 ; voir dans le présent volume la contribution de Florent Quellier, « L'engouement pour les légumes dans la France de la Renaissance : un goût d'Italie ? », p. 211-228.

22. Ketcham Wheaton Barbara, *L'office et la bouche. Histoire des mœurs de la table en France, 1300-1789*, Paris, Calmann-Lévy, 1984, p. 13.

23. « La pâte feuilletée était déjà connue des Grecs et des Arabes, qui la préparaient à l'huile. Les croisés l'introduisirent en France et en Autriche. Dans une charte de Robert d'Amiens (1311), il est fait mention de « gâteaux feuilletés ». À la même époque, la ville de Cahors

l'importance de l'épisode italien et, surtout, un glissement de la chronologie du XVI^e au début du XVII^e siècle, le XIX^e remplaçant parfois Catherine par Marie de Médicis.

À ces personnages célèbres, il convient d'ajouter les étymologies fantaisistes comme Jean (ou Giovanni) Pastilla et la pastille²⁴. Quant au « signore Franzipani » de l'album *Mickey explore le temps*, il reprend l'étymologie française de « frangipane » attribuée depuis le XIX^e siècle à un patronyme italien, Frangipani, une famille italienne ayant réellement existé. Si les lexicologues s'accordent sur cette étymologie, ils ne savent pas, tout comme les historiens de l'alimentation, à quel Frangipani ni à quelle Médicis (Catherine ou Marie) se vouer ! Courchamps et Alexandre Dumas attribuent l'invention à « don César Frangipani²⁵ ». Une autre tradition, remontant également au XIX^e siècle, l'attribue à un maréchal de camp de Louis XIII qui en inventa le parfum ensuite décliné sous forme de crème²⁶. La dernière livraison du *Larousse gastronomique* (2007) reprend cette paternité mais le maréchal de camp Frangipani est devenu un « parfumeur italien installé à Paris au XVII^e siècle, Frangipani : ce dernier avait mis au point un parfum pour les gants, à base d'amande amère, dont les pâtisseries s'inspirèrent²⁷ ». Cette origine étymologique est également celle acceptée par le *Dictionnaire culturel en langue française*, mais le parfumeur Frangipani est devenu un

créait une spécialité de pâte feuilletée à l'huile, qu'elle conserva longtemps. Les fleurons de feuilletage s'employaient déjà au XV^e siècle à la cour du grand-duc de Toscane, pour orner les apprêts d'épinards. » (*Le grand Larousse gastronomique*, Paris, Larousse, 2007, p. 361.)

24. Le nom « pastille » apparaît bien dans la langue française à la Renaissance mais il s'agit d'un emprunt à l'espagnol *pastilla* : « Pastille n. f. (1538, puis 1553, emp. à l'espagnol *pastilla* "pâte odorante" issu du lat. pop. *pastella* fem. du bas latin *pastellum* "pâte" du lat. classique *pastillum*, var. *pastillus* "petit pain", dimin. de *panis* "pain"). » (*Dictionnaire culturel en langue française*, Paris, Le Robert, 2005, p. 1424.)
25. « Cette composition, ainsi que plusieurs combinaisons de parfumerie, ont tiré leur nom du prince romain Don César Frangipani, épicurien très renommé dans la péninsule italique. » (Courchamps, *Néo-physiologie du goût, par ordre alphabétique ou dictionnaire général de la cuisine française ancienne et moderne*, Paris, Imp. de Béthune, 1839, p. 259.) ; « Ce nom lui vient de son inventeur, don César Frangipani, qui descendait de ces fameux Frangipani qui étaient toujours prêts à rompre le pain pour faire l'aumône : *frangere panem*. Les restes de leur forteresse, qui était sur la Via-Appia, sont encore visibles entre le tombeau de Cécilia Métella et le cirque de Maxence. » (Dumas A., *Grand dictionnaire de cuisine*, op. cit., t. 1, p. 571.)
26. « Ce nom vient de celui de l'inventeur, le comte Frangipani. Ce seigneur italien, maréchal de camp des armées du roi, sous Louis XIII, et petit-fils de Mutio Frangipani, d'une famille très ancienne, inventa la composition du parfum et des odeurs qui retiennent encore le nom de frangipane. » (Noël F. et Carpentier L.J., *Dictionnaire étymologique*, Paris, Le Normant, 1839, t. 1, p. 628.)
27. *Le grand Larousse gastronomique*, op. cit., p. 383.

« seigneur romain²⁸ » ! Néanmoins, le plus célèbre nom évoqué dans ces histoires de l'alimentation demeure celui de Catherine de Médicis, avec parfois une confusion entre Catherine et Marie. Cet amalgame prouve que ce qui compte, dans l'imaginaire gastronomique collectif, est bien moins l'individu que le patronyme Médicis, autrement dit l'Italie de la Renaissance, plus précisément Florence et Rome.

Il est remarquable que le discours gastronomique français des XIX^e-XX^e siècles, fortement marqué par le chauvinisme, reprenne les origines italiennes sans sourciller. Il faut y voir une preuve du prestige alors indiscuté de l'Italie de la Renaissance – la vision bien plus nuancée offerte par le livre majeur de Johan Huizinga, *Herstij der Middeleuwen* (1919) (*L'automne du Moyen Âge*), ne portera vraiment ses fruits qu'à partir des années 1970²⁹ – et le prestige non moins indiscuté de la cuisine française, considérée alors comme la référence absolue en matière de grande cuisine. Le discours est construit, développé et diffusé dans une période correspondant à l'hégémonie historique de la cuisine française que la cuisine italienne contemporaine ne saurait concurrencer. Et dès 1739, les rappels historiques sur l'alimentation évoquent implicitement un processus de francisation de cette cuisine d'origine italienne sous Louis XIV, le régent puis Louis XV. Au début du siècle suivant, le célèbre chef Carême considère que les cuisiniers du milieu du XVIII^e siècle « avaient conservé le goût de la cuisine italienne que Catherine de Médicis avait introduite à la cour de France », mais « le temps, ce grand maître de toutes choses, a porté naturellement nos cuisines à simplifier le goût national en rendant la cuisine française plus simple et plus onctueuse ; car, d'après les productions de notre heureux climat et la douceur du beau ciel de la France, il n'est nullement besoin d'épicer nos aliments³⁰ ».

La déconstruction d'un mythe de la gastronomie historique

Jusque dans les années 1960, les historiens de l'alimentation continuent à diffuser l'idée que les cuisiniers venus à la suite de Catherine de Médicis auraient introduit en France les raffinements de la cuisine italienne ; ainsi en est-il de

-
28. « Frangipane (1646, Poussin, gants de frangipane ; adpt. de Frangipani, nom du seigneur romain inventeur du parfum (ou plus probabl't responsable de sa vogue). On relève v. 1640 gants à la frangipani, var. franchipane av. 1648. » (*Dictionnaire culturel...*, *op. cit.*, p. 1168.)
 29. Voir l'entretien de Claude Mettra avec Jacques Le Goff dans Huizinga Johan, *L'Automne du Moyen Âge*, Paris, Payot, 2002, coll. « Petite bibliothèque Payot », p. 9-21.
 30. Carême Marie Antonin, *Le maître d'hôtel français, ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne*, Paris, Firmin Didot, 1822, t. 1, p. 13-14.

l'Histoire de l'alimentation et de la gastronomie (1948) d'Alfred Gottschalk³¹ ou de *l'Histoire pittoresque de notre alimentation* (1960) de Georges et Germaine Blond³². Ce n'est qu'à partir de la fin des années 1970 que l'influence italienne, résumée à Catherine de Médicis, voire, caricaturalement, à la seule année 1533, commence à être présentée comme une légende ; la décennie 1970 correspond à l'âge d'or de l'histoire des mentalités, une conception de l'histoire favorable à la compréhension de la notion de culture alimentaire, et à un nouvel intérêt des historiens de profession pour l'alimentation.

Le premier auteur à exprimer clairement l'idée d'un mythe semble avoir été Jean-François Revel dans un chapitre de son *Festín en paroles* (1978) intitulé « Le fantôme des Médicis ». Il débute par une présentation de la *vulgate* construite aux XVIII^e-XIX^e siècles :

On peut dire sans flatterie posthume qu'aux yeux de l'Histoire officielle le XVI^e siècle culinaire est presque entièrement dominé par la famille des Médicis. Depuis le pontificat de Jean de Médicis, devenu pape sous le nom de Léon X, et qui marqua au début du siècle la civilisation des bords du Tibre d'un épicurisme ostentatoire et spirituel, jusqu'au mariage de Marie de Médicis avec Henri IV en 1600³³, en passant par celui de Catherine de Médicis avec le futur Henri II en 1533, la famille des Médicis influence fortement une grande partie de la vie de cour en Europe et, par conséquent, une grande partie de l'art de la table en Occident. Ces faits ont conduit les historiens de la gastronomie et plus particulièrement ceux de la gastronomie française à supposer, au XVI^e siècle, une révolution gastronomique due à l'irruption de la cuisine italienne dans le reste de l'Europe. Les Français, d'ordinaire xénophobes, font dater – une fois n'est pas coutume – de l'arrivée de Catherine de Médicis en France avec ses cuisiniers florentins les débuts de l'art culinaire moderne et les origines de la « grande cuisine ». J'ai entendu Raymond Oliver lui-même exposer ce dogme. Que faut-il en penser ?³⁴

La construction de Revel est particulièrement éclairante sur la (dé) construction du mythe tant il part d'une influence générale des Médicis pour resserrer le propos sur la seule Catherine de Médicis :

-
31. Gottschalk Alfred, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie*, Paris, 1948, t. 2, p. 56.
 32. Blond Georges et Germaine, *Histoire pittoresque de notre alimentation*, Paris, Fayard, 1960, p. 300.
 33. Nous connaissons le menu du repas de noces d'Henri IV et de Marie de Médicis grâce à une copie du XVIII^e siècle conservée aux archives du ministère des Affaires étrangères (LC, MD France 175, f^o 165) : voir Babelon Jean-Pierre, « Noces royales à Lyon 17 décembre 1600 », dans Stefanini Laurent (dir.), *À la table des diplomates. Cinq siècles d'histoire racontés par ses grands repas*, Paris, L'Iconoclaste, 2016, p. 29-39.
 34. Revel Jean-François, *Un festín en paroles*, Paris, Plon, 1995 [1^{re} éd. 1978], p. 141-142.

Ce seraient, dit-on, les cuisiniers et les pâtisseries emmenés par Catherine de Médicis en France qui auraient complètement révolutionné l'art de la gastronomie, auraient eu pour élèves plusieurs générations de cuisiniers français, lesquels auraient donc appris directement les secrets de la nouvelle cuisine. À tel point qu'au début même du XVII^e siècle, on voit les Italiens s'étonner des réalisations de leurs confrères français et même, amère ironie, déplorer l'influence de la cuisine française sur la cuisine italienne, par exemple à la cour du grand-duc de Toscane au XVII^e siècle. Ce schéma historique est généralement accepté sans critique, même par les esprits les plus critiques. [...] Cette interprétation classique se heurte à de très fortes objections [...].³⁵

Mais curieusement, dénonçant cette construction historique, Revel en invente une autre qui s'inscrit pleinement dans la légende noire des Médicis (crime, complot, empoisonnement, machiavélisme) :

Aucune révolution culinaire n'a donc été apportée, malgré ce que l'on dit souvent, au XVI^e siècle par les maîtres queux florentins amenés par Catherine de Médicis. C'est là une invention pure, répandue par les services de désinformation de la famille Médicis pour destabiliser les cuisiniers d'Henri II.³⁶

Affirmation qui ne tient pas puisque la légende des cuisiniers de Catherine de Médicis est apparue plus de deux siècles après le fameux mariage de 1533 et avait comme objectif de disqualifier la grande cuisine. Revel reconnaît néanmoins qu'« il y a deux points à propos desquels les Italiens ont été les éducateurs de l'Europe : le raffinement des manières, puis l'invention de la pâtisserie et de la confiserie³⁷ ».

Cette déconstruction n'est pas le propre des chercheurs français, les chercheurs anglo-saxons leur emboîtant rapidement le pas. Barbara Ketcham Wheaton présente également l'influence italienne comme une légende dans *Savoring the Past* (1983) ; elle reprend l'argumentation de Revel, lequel n'est pas cité en bibliographie. Même appréciation dans *All Manners of Food* (1985), Stephen Mennell y reconnaît que « la thèse qui veut qu'au XVI^e siècle l'Italie ait joué un rôle moteur dans l'évolution de la cuisine se fonde sur des arguments assez faibles³⁸ ».

35. *Ibid.*, p. 145.

36. *Ibid.*, p. 160.

37. *Ibid.*, p. 153.

38. Mennell Stephen, *All Manners of Food (Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to The Present)*, Oxford, Basil Blackwell Ltd., 1985 ; trad. fr. : *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Flammarion, 1987, p. 106.

On a souvent dit que ce sont les cuisiniers de Catherine de Médicis qui ont introduit la cuisine italienne à la cour de France, jetant ainsi les bases du développement de la cuisine française. Ou bien encore, c'est à une autre reine de France d'origine florentine, Marie de Médicis, épouse d'Henri IV, qu'on attribue le même rôle au début du XVII^e siècle. Mais pour chacune de ces deux suppositions, nous ne disposons que de peu de preuves solides – aucun chef dont le nom soit connu³⁹, peu ou pas de traces de leur intervention dans les menus de banquets qui nous sont parvenus.⁴⁰

Arguer du jeune âge de Catherine (quatorze ans) et du fait qu'elle n'était pas destinée à régner puisqu'elle épouse Henri, le fils cadet, et non le dauphin François, pour réfuter la thèse de l'origine italienne, arguments mis en avant par les premiers pourfendeurs des origines italiennes, ne convaincent pas. Le dossier ne peut se résumer à la seule année 1533 alors que Catherine de Médicis exercera un rôle de premier plan de la mort d'Henri II (1559) à son décès en 1589. Autrement dit, souligner que l'arrivée en 1533, avec des cuisiniers, d'une adolescente mariée au fils cadet de François I^{er} révolutionne la cuisine française relève d'une légende construite postérieurement est une chose, l'utiliser pour invalider toute influence italienne sur la culture de table de l'aristocratie française à la Renaissance en est une autre.

Néanmoins, force est de constater que les historiens de part et d'autre des Alpes peinent à trouver des preuves indiscutables d'une influence des cuisiniers italiens sur la cuisine française d'un long XVI^e siècle. Peut-on citer des techniques nouvelles mises en œuvre dans les cuisines aristocratiques françaises de la Renaissance dont la provenance italienne serait certaine ? Nous pensons par exemple au cas du potager, un plan de cuisson qui sera essentiel pour le développement de la nouvelle cuisine française à partir du XVII^e siècle. Présent notamment dans les cuisines pontificales, l'est-il dans les cuisines aristocratiques françaises contemporaines et est-il une innovation d'en-deça des Alpes⁴¹ ? Comment expliquer que le traité de Bartolomeo

39. Nous connaissons néanmoins le nom d'un responsable italien de la cuisine de bouche de Marie de Médicis, Francisque Michael Pellegalli : « Marie est aussi venue accompagnée d'un cuisinier florentin, Francisque Michael Pellegalli, intégré dans sa maison avec la charge "d'écuyer de cuisine" [...] Pellegalli est naturalisé en 1608 et reste au service de la reine au moins jusqu'en 1625. » (Dubost Jean-François, *Marie de Médicis. La reine dévoilée*, Paris, Payot, 2009, p. 128.)

40. Mennell S., *Français et Anglais...*, *op. cit.*, p. 107.

41. Sur l'organisation des cuisines, voir dans le présent volume la contribution d'Alain Salamagne, « Les cuisines et leurs offices », p. 105-130.

Scappi (1570) n'ait pas été traduit en français, même partiellement⁴², alors que sa publication correspond au moment où l'influence italienne serait à son acmé à la table royale ? Quant au traité de Platine, sa traduction en français est en fait une adaptation avec des ajouts et non une rigoureuse traduction⁴³. Revenons à l'année 1533. Qui sont ces fameux cuisiniers venus avec Catherine de Médicis ? Si leurs savoir-faire ont à ce point ébloui les contemporains, pourquoi leurs noms ne sont-ils pas passés à la postérité ? Pourquoi n'ont-ils pas été utilisés pour promouvoir de nouveaux traités culinaires alors que les libraires parisiens et lyonnais continuent à éditer *Le Viandier* (1486) pendant tout le XVI^e siècle (jusqu'en 1615), ouvrage associé à un écuyer de cuisine du XIV^e siècle, Guillaume Tirel dit Taillevent ? Comment interpréter l'absence de tout nouveau titre culinaire publié en France au moment même où l'influence italienne sur la table des derniers Valois serait à son apogée ? Enfin, quelles sont les traces d'italianité dans la cuisine française moderne, c'est-à-dire celle des XVII^e et XVIII^e siècles ? Autant d'interrogations pour l'instant sans réponse qui fragilisent grandement l'idée de la naissance de la cuisine française dans les fourneaux des cuisiniers de Catherine de Médicis.

À un degré moindre, il en est de même des manières de table et des codes de bonnes manières⁴⁴. Le raffinement serait italien. Mais les codes de bonnes manières réapparaissent en Occident avant la Renaissance, dès les XII^e-XIII^e siècles, et ils ne sont pas tous issus des villes italiennes, nous en avons également pour l'Espagne, le Portugal, l'Angleterre, la France... et le principal traité de civilité de la Renaissance, celui d'Érasme, n'est pas italien. De même, raffinements de table et étiquette de cour ne doivent-ils rien à l'héritage bourguignon ? Les critiques émises à partir de la fin des années 1970 soulignent que cette thèse fait la part trop belle aux Italiens. L'Italie ne serait que modèle, la France ne serait qu'imitatrice.

Cette remise en question des origines italiennes de la gastronomie française s'inscrit dans un mouvement bien plus large de redéfinition du concept

42. Des recettes de l'*Opera* de Scappi ont été traduites en espagnol (587 dans Diego Granado Maldonado, *Libro del arte de cozina*, Madrid, 1599) et adaptées en hollandais (141 dans Antonius Magirus, *Koochoec oft familieren Keukenboec*, Louvain, 1612) : Notaker Henry, *A History of Cookbooks from Kitchen to Page over Seven Centuries*, Oakland, University of California Press, 2017, p. 66, 73 et 76.

43. Pour une étude comparée des éditions latine, italienne et française de l'œuvre de Platine voir Tomasik Timothy J., « Translating taste in the vernacular editions of Platina's *De honesta voluptate et valetudine* », dans Tomasik Timothy J. et Vitullo Juliann M. (dir.), *At the Table. Metaphorical and Material Cultures of Food in Medieval and Early Modern Europe*, Turnhout, Brepols, 2007, p. 189-210.

44. Sur le cas particulier de l'écuyer tranchant voir dans le présent volume la contribution d'Olivia Parizot, « Un noble au service d'un art : l'écuyer tranchant en Espagne et en Italie à la fin du Moyen Âge », p. 131-150.

de Renaissance autour de trois thèmes – la périodisation, les foyers culturels non italiens, l’automne du Moyen Âge –, lesquels ont été adaptés à l’histoire de la gastronomie :

- La redéfinition de la périodisation nuance l’impact des guerres d’Italie en soulignant des contacts bien antérieurs à la première campagne de Charles VIII. Les historiens de l’alimentation ont fait de même avec l’année 1533. Il est vrai que les deux faits historiques ont été construits de manière similaire : une date, 1494/1533, un grand personnage, Charles VIII/Catherine de Médicis, et le même prétendu éblouissement de l’aristocratie française, l’un face à la culture italienne *in situ*, l’autre face à l’art italien de la bonne chère introduit à la cour de France. Même les fameux cuisiniers venus avec la jeune Catherine ne sont pas sans faire écho aux artistes italiens que Charles VIII ramène en France (un jardinier, Pacello da Mercogliano, un architecte, Fra Giocondo, un sculpteur, Guido Mazzoni), si ce n’est que nous sommes bien en peine de nommer les cuisiniers de 1533. Comme pour l’art et les idées, les cultures alimentaires de part et d’autres des Alpes n’ont évidemment pas attendu le XVI^e siècle pour entrer en contact⁴⁵.
- Le constat que l’influence italienne (le fameux modèle italien) avait été surestimée au détriment des foyers culturels non italiens, notamment ceux des Pays-Bas du Sud. Cet aspect est particulièrement visible en histoire de la culture matérielle lorsque les historiens comparent les fêtes de cour organisées par Catherine de Médicis et celles de la cour de Bourgogne du siècle précédent⁴⁶ ou l’aménagement des cuisines aristocratiques anglaises, bourguignonnes et françaises⁴⁷.
- Constat, enfin, que la notion de Renaissance avait largement contribué à occulter les continuités et le dynamisme intellectuel et culturel de l’automne du Moyen Âge, d’où la nécessaire prise en compte des aspects médiévaux dans les gastronomies italienne et française du

45. Voir dans le présent volume les contributions de Francesca Pucci Donati, « Imaginaire culinaire et pratiques de table dans les récits de voyage français et italiens (XV^e-XVI^e siècle) », p. 167-178, et de Florent Quellier, « L’engouement pour les légumes dans la France de la Renaissance : un goût d’Italie ? », p. 211-228.

46. Notons les remarquables similitudes entre les caractéristiques du banquet bourguignon proposées par Yann Morel [« Le banquet à la cour de Bourgogne : essai de définition », dans Laurieux Bruno, Paravicini Bagliani Agostino et Pibiri Eva (dir.), *Le banquet : manger, boire et parler ensemble (XI^e-XVII^e siècle)*, Florence, Sismel Edizioni del Galluzzo, coll. « Micrologus’ Library », à paraître] et celles de la collation aristocratique du Grand Siècle (Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*, Paris, Belin, 2015, p. 74-78).

47. Voir dans le présent volume la contribution d’Alain Salamagne, « Les cuisines et leurs offices », p. 105-130.

xvi^e siècle, tels le goût des épices, des plats colorés, des mets déguisés, des entremets... Lorsque l'idée des origines italiennes de la cuisine française est apparue, le Moyen Âge était soit passé sous silence, soit présenté comme une longue période obscure entre la cuisine romaine et la « renaissance gastronomique » italienne puis française, or la cuisine aristocratique italienne de la Renaissance demeure fondamentalement médiévale contrairement à la nouvelle cuisine française du xvii^e siècle.

Aujourd'hui, un dossier toujours en cours

Malgré de fortes critiques avancées depuis plus de trente ans, le mythe des cuisiniers italiens de Catherine de Médicis continue à prospérer. Entièrement consacré aux femmes, un numéro spécial de *La revue culinaire*, en 2010, n'oublie pas la prétendue dette de la gastronomie française envers Catherine de Médicis et sa « Renaissance gourmande⁴⁸ » ! En 2012, la publication d'un recueil d'articles portant sur l'histoire de l'alimentation, s'inscrivant dans la mouvance de l'inscription du repas gastronomique des Français au rang du patrimoine immatériel par l'Unesco, reprend, dans son avant-propos, ce mythe des origines italiennes au service, ici, d'une cuisine française comprise comme un art d'où le retour des guerres d'Italie en lieu et place du mariage de Catherine de Médicis⁴⁹ ; saluons néanmoins la vision bien plus nuancée, quant à l'influence italienne, donnée par l'album du *Repas gastronomique des Français* publié trois ans plus tard⁵⁰. Plus surprenant sans doute, le mythe continue

48. « [...] quatre siècle après que le futur roi Henri II ait épousé Catherine, fille de Laurent II de Médicis, année qui revêt une importance capital dans l'histoire de notre gastronomie. Et pour cause ! Doué d'un redoutable instinct politique comme d'un phénoménal appétit, elle voue un si fervent amour à la table qu'elle force le respect de tout gourmet digne de ce nom ! Non seulement parce que la nouvelle reine et sa suite introduisent en France, haricots, persil, artichauts, pâtes, petits pois, glaces à l'eau et leur bon usage, mais surtout parce que la tournée de deux ans à travers le royaume commencée en 1564, s'avère une fantastique opération promotionnelle pour le métier de cuisinier. Bien que visant prioritairement à unifier le pays en même temps qu'à représenter son fils Charles IX à ses sujets, ce périple, fort d'un cortège comptant huit mille chevaux, essaime sur son passage tout le savoir-faire des maîtres-queux florentins de la suite royale. Armée pacifique dont l'influence sera d'autant plus grande que, chemin faisant, la troupe s'enrichit de cuisiniers locaux, tout en ne cessant de s'immerger dans la population pour mille et une raisons pratiques, dont l'approvisionnement. De la sorte, l'art culinaire fait des émules, les plus modestes aubergistes découvrant alors le métier de cuisinier de la Cour. On lui doit donc la Renaissance gourmande [...]. » (*La revue culinaire. Le magazine des cuisiniers de France*, 864, mars-avril 2010, p. 4-5.)

49. *La Cuisine et la Table*, Paris, Fayard, coll. « Pluriel », 2012, p. 11.

50. Birlouez Eric, « Que doit-on vraiment à l'Italie ? », dans *Le repas gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015, p. 121-127.

à être colporté par des historiens de profession, non spécialistes de la culture matérielle il est vrai. Ainsi la biographie consacrée à Catherine de Médicis par l'historienne du protestantisme Janine Garrisson en 2002 reprend, sans critique aucune, la construction des XVIII^e-XIX^e siècles :

Catherine, animée par cette volonté indomptable de distribuer le bonheur ou le plaisir afin d'adoucir les âmes et les cœurs, utilise le festin et le banquet comme atout conciliateur. La reine n'a guère à prendre sur elle. Elle est gourmande de bonne chère et la tradition florentine et romaine lui confère en ce domaine quelques bonnes étoiles de référence culinaire. Lorsque, en 1533, elle arrive à la cour de France, elle amène dans sa maison bon nombre de cuisiniers, maîtres queux, sauciers et autres pâtisseries natifs de la péninsule. Nouveaux produits, nouvelles recettes, la cuisine française s'en trouve changée, enrichie, magnifiée. Certains historiens de la gastronomie s'accordent pour faire remonter à cette fusion la haute tradition culinaire de notre pays même si le XVIII^e siècle l'élève à l'universel.⁵¹

Bien que non cités par Garrisson, on reconnaîtra derrière les « historiens de la gastronomie », la tradition construite au XIX^e siècle avec, néanmoins, une notable augmentation des officiers de bouche (« un bon nombre ») qui seraient arrivés avec la jeune Catherine en 1533 (mais toujours sans nommer ces fameux cuisiniers, maîtres queux, sauciers et pâtisseries). Dans la suite du sous-chapitre « Festins et autres innovations de la reine Catherine », on apprend que ces cuisiniers italiens introduisent à la table royale « la *pasta* [en italien dans le texte] et la déclinent, comme de nos jours, de mille manières » ! Notons qu'Alexandre Dumas, dans son *Grand dictionnaire de cuisine*, s'est montré bien plus nuancé⁵². Les cuisiniers italiens proposeraient également des légumes inconnus des courtisans français : les artichauts, les brocolis, les petits pois « et peut-être aussi des asperges, sans doute les tomates ». Quant aux melons, l'auteur précise « qu'ils ne sont probablement pas arrivés dans la suite de la reine mais elle participe à leur prodigieux succès ». Catherine de Médicis serait aussi à l'origine du sabayon, des sorbets de fruits et des pastilles sucrées à sucer, une mode diffusée par « le célèbre Pastilla (*sic*), l'un de ses trois pâtisseries⁵³ » ; lequel devrait être en toute logique, si son existence n'était pas tout autant imaginaire que le « signore Franzipani » des aven-

51. Garrisson J., *Catherine de Médicis...*, *op. cit.*, p. 131.

52. « Le macaroni a été apporté en France par les Florentins, probablement à l'époque où Catherine de Médicis vint épouser Henri II. » (Dumas A., *Grand dictionnaire de cuisine*, *op. cit.*, t. 1, p. 691.)

53. Garrisson J., *Catherine de Médicis...*, *op. cit.*, p. 132.

tures de Mickey, un confiseur, et non un pâtissier. Puis suit un développement sur le raffinement des manières de table : nappes damassées, proesse du pliage des serviettes, assiettes souvent changées et « l'usage de la fourchette d'origine vénitienne, adoptée par les Florentins et qu'elle a imposée à la cour⁵⁴ ». L'exagération, sous la plume d'une historienne de profession, souligne la force du mythe et l'intérêt des contributions du présent volume, quarante ans après les premières remises en question des origines italiennes de la grande cuisine française.

Nous avons fait le choix, en ouverture de ce livre, de revenir longuement sur la construction du mythe des cuisiniers italiens de Catherine de Médicis en confiant ce chapitre capital à deux universitaires, une Italienne et un Français, une médiéviste et un moderniste, afin de croiser les sources, les regards et les sensibilités sur ce dossier *apparemment* franco-italien auquel nous avons ajouté une autre mythologie de table particulièrement florissante aujourd'hui : le végétarisme de Léonard de Vinci. À la recherche d'une approche la plus nuancée possible, nous avons ensuite multiplié les études de cas, en France et en Italie, avec des excursions en Espagne, en Angleterre et dans le duché de Bourgogne, et sollicité l'histoire des techniques, de l'art, de l'imprimé et des cultures de l'alimentation ainsi que l'archéologie, afin de dresser, entre mythes et réalités, une histoire de la table franco-italienne des élites de la Renaissance en deux grandes thématiques d'une histoire de la culture matérielle résolument axée sur le fait alimentaire, et non sur les productions artistiques bien connues⁵⁵ : servir et paraître, de la cuisine à la salle, et boire et manger de part et d'autre des Alpes.

54. *Ibid.*, p. 132.

55. Sur ces aspects nous nous permettons de renvoyer au catalogue de l'exposition du château de Blois sur « les trésors de la table » : Latrémoillère Élisabeth et Quellier Florent (dir.), *Festins de la Renaissance. Cuisine et trésors de table*, Blois/Paris, Château royal de Blois/Somogy éditions d'art, 2012.