

Bruno Laurioux

Manger par le menu: fonctions et formes des listes de mets du XIV^e au XVI^e siècle
(POLIMA, WS 3, Rome, 9 juin 2016)

La cuisine est par excellence un art de l'éphémère. Si ses réalisations - ses « objets » - peuvent être pérennisées par l'image, ce sont les menus qui, avec les recettes et les répertoires de produits réputés, aident à fixer leur nom dans les usages du temps et pour la postérité.

Or, la vulgate de l'histoire de l'alimentation tient le menu pour « une invention du XIX^e siècle », qu'il faudrait mettre en rapport avec la supposée « naissance de la gastronomie », ou encore avec le remplacement du service dit « à la française » par le service dit « à la russe ». Même si la pétition de principes sur le XIX^e siècle culinaire à l'appui de cette assertion mériterait une discussion approfondie – qu'il n'est pas utile de mener ici –, l'assertion elle-même n'est sans doute pas inexacte pour ce qui concerne au moins les cartes de restaurants. Ces établissements, on le sait, se sont multipliés à Paris à la jointure des XVIII^e et XIX^e siècles et l'ample choix de mets qu'ils proposaient nécessitait l'établissement d'une liste ordonnée par catégories, par services, et mentionnant le prix desdits mets.

Mais tout menu est-il une liste de choix offerts au mangeur ? La définition plus générale du *Trésor de la Langue Française* (« Liste détaillée des divers mets entrant dans la composition d'un repas ») est incontestablement opératoire dans la longue durée, même si les traces concrètes de tels menus restent souvent fugaces, indirectes, ambiguës. La plus ancienne pièce de la collection de menus de la Bibliothèque municipale de Dijon est ainsi une liste des mets soumis à l'appréciation d'un jury dégustateur organisé par le célèbre gastronome Grimod de la Reynière le 13 mars 1810, c'est-à-dire au moment où s'imposaient par ailleurs les cartes de restaurants. Ce document, qui porte le titre de « menu » et qui encadre la dégustation à venir, ne devait pas être le premier du genre puisqu'on en était déjà à la 360^e séance dudit jury dégustateur.

De fait, on possède encore, du milieu du XVIII^e siècle une rare série de plus de 400 menus illustrés établis pour les repas que Louis XV prenait en petit comité lorsqu'il se trouvait au château de Choisy ; ils ont été somptueusement reliés à ses armes sous le titre de « Voyages du Roy au château de Choisy, avec les logements de la cour et les menus de la table de Sa Majesté ». Affectant la forme d'abord d'une liste puis d'un disque, ils se présentaient à l'origine comme des feuilles indépendantes que l'on montrait aux convives, en utilisant même un ingénieux système de cache pour faire successivement apparaître le contenu des différents services.

L'auteur de ces productions singulières s'y nomme : il s'agit de François-Pierre Brain de Sainte-Marie (1692-1770), commis du Garde-Meuble de la couronne. Or, le substantif « menu » appartenait plutôt à la terminologie administrative. Le premier dictionnaire français à attester son contenu culinaire est la seconde édition du *Dictionnaire de l'Académie française*, parue en 1718 (cf. docs 0). La définition qui y est proposée (« On appelle le menu d'un festin, le mémoire que l'on fait de ce qui doit y entrer. [Exemple] *Il y aura demain 20 personnes à table, il faut dresser le menu* ») sera reprise non seulement dans les éditions ultérieures du *Dictionnaire de l'Académie française* mais aussi à la veille de la Révolution dans le *Dictionnaire critique de la langue française* de Jean-François Féraud (avec une extension du seul festin à tout repas) et le *Manuel-lexique ou Dictionnaire portatif des mots français dont la signification n'est pas familière à tout le monde* de Duboile, qui précise que le mémoire

concerne des mets « et l'ordre dans lequel ils doivent être servis ». La définition, les exemples à l'appui (*Les contes moraux* que Marmontel écrit à la fin des années 1750) se perpétueront jusqu'à Littré.

L'acception initiale de *menu* dans le champ culinaire, celle d'une liste prévisionnelle de mets à servir, prend tout son sens dans le cadre des maisons princières et royales de l'Époque moderne, en regard de certaines pratiques financières, tant budgétaires que comptables. C'est ainsi que l'on trouve dans l'administration royale française, dès le XVI^e siècle, des états de paiement ou de dépenses « par le menu » (c'est-à-dire détaillés) [par exemple BnF, fr. 4553, f^o 102r^o : « Estat par le menu de la despence des vivres, durant les mois d'octobre, novembre et decembre, aud. an 1567 »]. À partir du XVII^e siècle, semble-t-il, l'appellation *Menu général* caractérise un récapitulatif des dépenses pour la Chambre aux deniers [BnF, Cinq cents de Colbert 93, f^o 253r^o : « Menu général de la despence de la Chambre aux deniers de la Royne, » 1615], l'ensemble de la Maison du roi [BnF, Mélanges de Colbert 327 : « Estat et Menu general de la despence ordinaire de la Maison du Roy, pour l'année 1676 »] ou l'un des offices de bouche, comme la paneterie [BnF, fr. 3081, f^o 33r^o : « Menu de paneterie durant le camp de Champagne », 1744].

Mais, en l'occurrence, la chose a sans doute précédé le mot. L'hypothèse ici défendue est que la pratique de l'administration curiale consistant à établir des menus prévisionnels, parfois fondés eux-mêmes sur des repas déjà réalisés, existait dès la fin du Moyen Âge.

Pour ce faire, j'examinerai successivement un cas – celui des repas offerts par le roi de France Charles V à l'occasion du séjour parisien de son oncle, l'empereur Charles IV, en janvier 1378 – puis un dossier encore largement ouvert (celui des banquets de couronnement des rois d'Angleterre), enfin un problème : l'articulation entre menus des plats et liste des vins, telle qu'elle se pose dans l'Italie de la fin du XV^e siècle.

Mais auparavant il paraît utile de brièvement rappeler les contours et la variété typologique du corpus de menus dont on dispose pour les deux derniers siècles du Moyen Âge.

1. Typologie des menus des XIV^e et XV^e siècles

Dans une étude déjà ancienne et limitée aux livres de cuisine, j'ai repéré une grosse centaine de menus, répartis entre 15 réceptaires manuscrits ou imprimés de 1300 à 1500. Pour la seule Angleterre, Gilly Lehmann a ajouté 9 items du XV^e siècle et 12 du tout début du XVI^e siècle, tirés de chroniques et de documents administratifs. Dans ces deux derniers champs, qui parfois – on le verra – se recouvrent, la moisson de menus promet d'être encore plus riche, pour autant qu'on entame une enquête de grande ampleur qui dépasse les forces d'un seul chercheur. D'autant que si l'on a découvert bien plus de menus du XV^e que du XIV^e siècle, il faut s'attendre à en trouver encore bien davantage au XVI^e siècle.

Les menus déjà repérés ne se distinguent pas seulement entre eux par leurs contextes de publication mais aussi par leurs fonctions. Grosso modo, on peut identifier deux types de menus, correspondant à des usages et peut-être à des modes d'élaboration différenciés.

Le premier est ce que j'avais appelé le menu-type, c'est-à-dire un menu adapté à des circonstances précises. Le *Mesnager de Paris*, dont on ne connaît que des manuscrits du XV^e siècle produits en terre bourguignonne mais dont l'élaboration est ancrée dans le Paris de la fin du XIV^e siècle, comprend 23 de ces menus qui se succèdent en bloc

dans le 4^e article de la 2^e distinction (doc. 1). Cette distinction « est neccessaire pour le prouffit du mesnage acroistre, acquerir amis, et sauver le sien, pour secourir soy et aidier contre les males fortunes de la vieillesse advenir ». La réalisation de ces objectifs – fixés à la jeune femme susceptible de devenir la veuve de l'auteur – passe par la connaissance du jardinage (article 2), celle des techniques vinicoles et des procédés vétérinaires (article 3), enfin celle des recettes de cuisine (article 5). L'objectif dévolu au 4^e article – celui qui nous intéresse – par l'introduction du traité « est que vous, comme souverain maistre de vostre hostel, sachiez ordonner disner, souper, més et assietes, cognoistre le fait du bouschier, du poulaillier, et savoir congnoistre les especes ». Cela implique la maîtrise d'un vocabulaire technique comme la connaissance de la localisation des commerces de bouche parisiens.

C'est dans ce cadre que prend place la série de menus de « disners et souppers de grans seigneurs et autres », tant pour les jours de poisson que pour les jours de viande, menus que la destinataire de l'ouvrage est invitée à adapter à la saison et aux mets disponibles à l'endroit où elle se trouvera. De fait, d'autres livres de cuisine de l'époque, surtout en Angleterre, prévoient des menus mensuels, ou pour certaines fêtes de l'année ou encore pour des tables socialement déterminées.

Mais ces livres comportent aussi les menus de repas festifs (couronnement et intronisation, mariages, etc.) qui se sont réellement déroulés et du reste sont clairement identifiés et précisément datés dans les réceptaires qui en transmettent le récit : ce que j'ai appelé des menus-exemples car leur souvenir peut aider à concevoir d'autres repas. L'auteur du *Mesnagier de Paris* ne procède pas autrement en proposant trois menus, qui ont pour cadre la « haute société parisienne » de la fin du XIV^e siècle (Parlement avec le repas offert par l'abbé de Lagny, Châtelet avec les noces de Jean du Chesne, administration des finances avec celles de Jean de Hautecourt).

Ces menus forment un tout qui, cependant, n'est identifié comme tel que dans le manuscrit du *Mesnagier* conservé à Bruxelles. Le terme qu'utilise ce dernier est celui, juridique, d'*incident*, autrement dit de digression, procédé familier d'exposition du ou des auteur/s du *Mesnagier*. De fait, la suite ne se limite pas à l'énumération des plats servis mais vise à décrire toute la préparation (*appareil*) des banquets. D'abord l'équipement de table (« couverts », décoration) et de cuisine (récipients), les serviteurs, les préséances, bref le cadre du repas.

Vient alors le menu proprement dit sous l'incipit « Les assiettes et metz s'ensuivent ». L'assiette c'est étymologiquement la manière dont les convives s'assoient à table, autrement dit leur « disposition autour de la table » : de là, les sens dérivés, « action de mettre les plats sur la table » et « service d'un repas » (Greimas). Le mets c'est ce qui est mis sur la table, que nous appellerions aujourd'hui le plat : Firmin Le Ver, lexicographe et chartreux picard du premier XV^e siècle, traduit *ferculum* par « mes, viande ou vaissiel a porter viande », avec pour synonymes latins « cibus, dapes, esca vel discus mensa edentium sive vasculum missorium in quo portantur epule et mittuntur » et pour équivalent « administrationes epularum ».

En réalité, la liste qui suit dans le *Mesnagier* relève autant du compte que du menu : on n'y énumère pas seulement les plats qui sont servis au dîner (c'est-à-dire en milieu de journée), on en quantifie aussi les ingrédients, tout au moins les plus coûteux d'entre eux (comme les épices ou les poissons frais). Ce genre de précision figurait sur les comptes journaliers d'approvisionnement – les écrous. Inutile de préciser que ceux de la maison de l'abbé de Lagny ont totalement disparu.

Encore plus détaillé est le menu suivant, « L'ordenance des nopces que fera maistre Helye en may a un mardy ». L'ordonnance c'est bien entendu la mise en ordre. L'assiette est ici ce qui est déjà installé sur la table lorsqu'arrivent les invités. L'usage

du futur interroge, d'autant que dans la suite du menu il fait place au présent voire au passé. Plutôt qu'un budget prévisionnel, nous aurions donc affaire à un relevé de ce qui fut servi et aussi dépensé, si l'on en croit le décompte par service et fournisseur qui prend le relai du menu proprement dit sous la rubrique « *Or couvient la quantité des choses dessusdictes et leurs appartenances, et le pris d'icelles et qui les payera [pourverra B] et marchandera* ». Un simple coup d'œil sur la commande adressée au boulanger trahit le professionnel : le boulanger devra fabriquer non seulement une quantité de tranchoirs à prix déterminé mais il devra respecter des normes précises de couleur, de consistance (liée à la date de cuisson) et de calibrage.

Après ces deux rubriques (« *primo* le service en general, et secondement ou les matières seront trouvees »), la troisième a pour objectif de recenser les « ressources humaines » (et bien évidemment les coûts qu'elle génère) : un valet pour les approvisionnements, un cuisinier (4,5 francs de salaire) et ses valets (1 franc), deux porte-chappes chargés de la découpe, de la mise en place et du nettoyage de la table, puis de l'évacuation des restes, un ou deux porteurs d'eau, des huissiers, enfin deux écuyers de cuisine et leurs aides pour la gestion du linge de table et de la batterie de cuisine. Sans compter la location des lieux, le somptueux hôtel de Beauvais, et des tables et tréteaux, les employés de l'échansonnerie, les maîtres d'hôtel qui veillent au plan de table, en faisant « lever et ordener l'assiette des personnes », que des « asseyeurs » placent, servent et desservent.

Pour offrir des informations d'une telle précision, l'auteur du *Mesnagier de Paris* devait avoir à sa disposition des documents détaillés. Sans avoir aucune certitude quant à son identité, on sait qu'il était proche de l'hôtel du duc Jean de Berry – il le dit lui-même. Il a pu certainement travailler à partir de documents de gestion, qui comprenaient peut-être des menus. Nous pouvons nous faire une idée de ce qu'étaient ces menus au hasard des fameuses « Paston Letters », qui en conservent un exemple, malheureusement non daté et non localisé. Ce qui est sûr c'est que, à la suite des réécritures, intégrations de gloses, etc., la disposition originale de ces documents n'est plus visible dans aucun des quatre manuscrits subsistants du *Mesnagier de Paris*, où les menus – tout comme les recettes du reste – ont été totalement intégrés au traité d'ensemble.

2. Les menus des repas du séjour parisien de Charles IV (janvier 1378)

Doc. 3 (j'ai réordonné le matériel)

J'ai déjà publié sur cette question une première orientation de recherche (parue dans les actes du colloque *Marquer la prééminence sociale*, Publications de la Sorbonne, 2014, consultable sur ma page Academia) qui a fait l'objet de mises au point au colloque de Lausanne sur le banquet (novembre 2015) et au séminaire « Administrer par l'écrit » de janvier dernier. Afin d'épargner des redites à certains d'entre vous, je me contenterais de rappeler les points essentiels, en insistant sur les acquis les plus récents de la recherche, qui a été menée notamment par Florence Plez dans le cadre d'un mémoire de master.

Le séjour qu'effectua l'empereur Charles IV à Paris durant le mois de janvier 1378 a fait l'objet d'un récit extrêmement détaillé du supplément aux *Grandes Chroniques de France* consacré aux règnes de Jean le Bon et de Charles V. On attribue généralement ce supplément au chancelier Pierre d'Orgemont et, de fait, le manuscrit français 2813,

que l'édition Delachenal a pris pour base, apparaît comme une production quasiment officielle et contemporaine des événements auxquels elle accorde une grande importance – si l'on se fonde sur le nombre de feuillets et la qualité de l'ornementation. Or, parmi les temps forts du séjour parisien de Charles IV, les *Grandes Chroniques de France* – et donc le pouvoir royal – retiennent des repas somptueux offerts par le roi de France à son impérial oncle, les lundi 4, mardi 5 et surtout mercredi 6. Ce jour-là, en effet, Charles IV, que des accès répétés de goutte avaient empêché d'assister aux dîners et soupers des jours précédents, put participer au grand repas de l'Épiphanie donné en son honneur dans la grande salle du palais de la Cité.

De ce dîner d'apparat – on dirait aujourd'hui « officiel » – l'auteur des *Grandes Chroniques* ambitionne de décrire « l'ordonnance », terme que nous avons déjà rencontré. Il précise d'abord le placement aux différentes tables signalées par des dais et identifie les buffets (ou dressoirs) où est entreposée la précieuse vaisselle vinnaire. La fin du chapitre est consacrée à la description de l'entremets spectaculaire de la conquête de Jérusalem qui combinait deux constructions animées et à grandeur quasi réelle, une barque acheminant les croisés en Terre Sainte et la prise de la tour symbolisant la ville. Cet épisode haut en couleurs, qui fut l'un des sommets du banquet à entremets, est le seul, dans le repas, qui retienne l'illustrateur des *Grandes Chroniques* pour une enluminure pleine page. Entre la description de la salle et celle de l'entremets, l'auteur de la Chronique se contente de noter que, prévu pour quatre *assietes* (services) de 40 paires de *mets* (plats), le dîner dut être finalement réduit à trois services de 30 paires de mets, afin d'épargner l'empereur qui risquait de souffrir d'un repas trop long.

Doit-on se résigner à ne jamais connaître le détail des plats qui furent servis à ce somptueux dîner – comme c'est le cas pour beaucoup de banquets mentionnés par les chroniqueurs ? Non, car – ainsi que l'avait déjà remarqué Delachenal au début du siècle dernier – les Archives départementales du Nord conservent, en deux exemplaires légèrement différents, la liste des plats qui furent servis lors de ce dîner du 6 janvier 1378, autrement dit son menu.

Avant de l'examiner dans le détail, je voudrais signaler combien il est dangereux – comme l'ont fait beaucoup d'historiens (et des plus estimables) – de se contenter de la version officielle des *Grandes Chroniques de France* (celle du manuscrit fr. 2813 publié par Delachenal) pour décrire le dîner du 6 janvier. Il existe en effet, à la British Library de Londres, un ensemble de rouleaux de parchemin qui donne un récit uniquement consacré à la visite de l'empereur, récit autonome dont il y a tout lieu de penser qu'il a servi de base à l'auteur des *Grandes Chroniques de France*. Or, comme l'a découvert Florence Plez, la version de Londres comporte plusieurs références à des rôles de mets et d'entremets qui ont incontestablement quelque chose à voir avec ceux de Lille. Après avoir décrit les seigneurs présents lors du premier repas, l'auteur de cette version écrit en effet : « Des més de viandes qui y furent sera [veu] plus aplain par le role qui parle des més et entremés des dîners et soupers qui solennelment ont esté faiz » et de même plus loin, à propos d'un souper il écrit : « et fu le souper lonc et servi de grant foison de més comme plus aplain se verra par le Rolle de més et entremés a chascune journee ». Significativement, à cet endroit, la version officielle des *Grandes Chroniques de France* a remplacé ce renvoi par « qui trop longue chose seroit a recorder ».

Autrement dit, il y eut bien un compte rendu séparé de la visite de Charles IV, largement repris dans les *Grandes Chroniques de France*, et qui s'appuyait sur des rôles encore plus spécialisés : à côté de celui des mets et entremets, le compte rendu de Londres renvoie aussi, par deux fois, à un « rolle qui particulièrement parle de laournement et parement des maisons et chapelles du palaiz » ; il n'est pas exclu que

la liste d'objets précieux donnés à l'empereur, son fils et son entourage qui clôt le manuscrit de Londres ait été également copiée à partir d'un autre rôle.

Il reste à déterminer le niveau de responsabilité (et de connaissance) auquel ce compte rendu fut rédigé (chambellan ? maître d'hôtel ? chancelier ?). La confrontation avec les rôles de Lille s'impose ici.

Ceux-ci posent de multiples questions qui peuvent guider leur interprétation : la moindre n'est pas la raison qui les a fait conserver, en deux exemplaires, dans les archives de la chambre des comptes de Flandre. L'un, celui publié par Heinz Thomas, comporte de minimes corrections qui ont été reprises par le second : il pourrait donc constituer l'original. Le second présente pour les menus une intéressante disposition en colonnes, à raison d'une par service. Or, pour le dîner de l'Épiphanie, le nombre de colonnes est de quatre alors qu'il n'y a que trois titres de service. On se souvient que l'on avait décidé de réduire le nombre de services de quatre à trois. Il y a donc toute apparence qu'on ait finalement servi au 3^e service non seulement tous les mets prévus au 3^e mais aussi ceux du 4^e – où il est vrai figuraient quelques chefs-d'œuvre de haute cuisine comme les chapons pèlerins, les tourtes parmesanes ou les épaules de mouton farcies.

Pour autant les rôles de Lille correspondent-ils bien au « Rolle de mès et entremés » dont parle le compte rendu de Londres ? Quelques éléments incitent à en douter. D'abord leur support, le papier, qui leur interdit d'être enroulés à l'instar d'un rouleau de parchemin (comme a priori le compte rendu de Londres). Ils ont été conservés pliés dans les archives de la Chambre des comptes de Lille, ainsi que le montrent les pliures que l'on y observe encore. Surtout, leur contenu est loin de se limiter aux menus des repas servis du 4 au 6 janvier 1378. Il s'agit en fait d'un compte rendu abrégé de la visite de l'empereur qui s'arrête brusquement après la description de l'entremets de la conquête de Jérusalem. Par rapport au compte rendu de Londres repris dans les *Grandes Chroniques de France*, les intérêts sont différents, plus pratiques et moins protocolaires, émanant peut-être de services de l'administration royale plus opérationnels et moins politiques. Pour l'heure, j'aurais donc tendance à penser que, en amont des rôles de Lille, existaient à l'origine des rôles limités à la liste des plats, de purs et simples menus.

3. Le dossier des banquets de couronnement des rois d'Angleterre au XV^e siècle

Si les *Grandes Chroniques de France* accordent une place très importante au dîner offert par Charles V le 6 janvier 1378, les chroniqueurs anglais de la même époque le mentionnent à peine ou pas du tout, préférant concentrer leur attention sur le banquet du couronnement de Richard II, tenu quelques mois plus tôt.

Nous n'en avons pas, à ma connaissance, conservé le menu, contrairement à ceux des couronnements d'autres rois d'Angleterre, qui sont ainsi susceptibles de faire série. À condition, toutefois, de tenir compte de la diversité matérielle avec laquelle ces menus se manifestent.

La première mention – très sommaire – d'un repas accompagnant le couronnement d'un roi d'Angleterre remonte à Richard I^{er} (1189) mais c'est seulement à partir de la fin du XIV^e siècle et surtout durant le XV^e siècle que sont produits des menus qui en donnent le détail.

Le premier exemple que je retiendrai est celui du couronnement d'Henry IV, le successeur de Richard II, à la suite d'une de ces transitions violentes dont le Moyen Âge anglais a été coutumier. Le menu en figure dans un manuscrit qu'on date habituellement des années 1430-1440 et il ouvre une série de menus qui s'étagent

jusqu'en 1425. Cette série est elle-même précédée d'un réceptaire de cuisine, qui constitue l'essentiel du volume et avec lequel la continuité de mise en page (vaguelettes en bout de ligne) est parfaite.

Le contexte documentaire de la seconde pièce, qui concerne le banquet de couronnement d'Henry VI (1429), est très différent. Le menu y est enchâssé dans la chronique de William Gregory, maire de Londres, qui le combine avec le poème de John Lydgate justifiant le sujet des sotelties (entremets) qui y furent présentées. L'enjeu est de taille : il s'agit d'affirmer la légitimité d'un roi de moins de 8 ans à diriger à la fois l'Angleterre et la France.

Autre transition douloureuse : celle qui entoura l'accession au trône de Richard III après la mort de son frère Edouard IV, qui s'accompagna par la même occasion de l'assassinat de ses jeunes neveux et de leurs protecteurs. C'est donc avec un soin tout particulier que l'entourage du nouveau souverain prépara l'événement qu'allait être son couronnement (avec 3000 participants !) – ce dont témoignent les documents administratifs multiples rassemblés après-coup dans un volume (le manuscrit London, British Library, Add. 45716 A) répondant aux besoins de la cour d'Henri VII, en matière d'organisation matérielle et de protocole. Cet aspect éminemment administratif ressort du fait que le menu du couronnement n'énumère pas seulement les mets servis à la table royale mais aussi ceux destinés aux lords et ladies présents dans le grand hall de Westminster et même aux « commons » qui durent se contenter de trois plats en un service unique (contre près de 50 en 3 services pour le roi et ses proches). Ce menu mémorable s'insérait dans un dossier qui comprenait également les menus pour des repas à tenir dans les deux jours précédant le sacre ainsi qu'une estimation des coûts à attendre de l'ensemble du processus et la répartition des tâches entre différents services domestiques.

Si les menus de couronnement des rois d'Angleterre s'insèrent dans des contextes politique et documentaire très différents, ils partagent beaucoup de points communs : ils se divisent en 3 services, qui comportent eux-mêmes un nombre similaire de mets (entre une dizaine et une quinzaine), et s'achèvent par des sotelties clairement politiques, à l'instar de l'entremets de 1378 sur la conquête de Jérusalem. Autre point commun remarquable : le retour de plats identiques placés au même endroit : ainsi le premier service comprend-il systématiquement une « Viande royale » et un plat de cygnes rôtis ; le second service, une gelée ; quant au troisième service, il s'ouvre toujours par un grand classique de la cuisine d'Outre-Manche, le « blandesore » (appelé Blanc de Syrie dans l'un des réceptaires les plus anciens). Peut-être – cette fois contrairement au festin de 1378 qui recherchait le tape-à-l'œil et la surprise – les repas entourant le couronnement devaient-ils présenter l'aspect rassurant de la continuité, celle de l'Etat comme de la cuisine !

4. Menus et listes de vins dans l'Italie de la fin du XV^e siècle

Pour terminer, passons dans l'Italie du XV^e siècle, plus précisément ici-même à Rome où, entre janvier et juillet 1473, le cardinal Pietro Riario, neveu du pape Sixte IV, donna successivement quatre banquets fastueux, qui furent amplement décrits et répercutés par les contemporains (on possède ainsi pas moins d'une douzaine de récits du festin offert en l'honneur d'Eléonore d'Aragon). Les faits sont connus, les textes (presque tous) édités, j'y ai moi-même consacré plusieurs pages de mon livre *Gastronomie, Humanisme et Société à Rome au milieu du XV^e siècle*.

Si je crois utile de revenir à l'un de ces récits (doc. 4a), c'est dans le cadre d'une réflexion sur le service du vin en vue du colloque qui se tiendra en novembre à Ferrières sur l'accord entre mets et vins. Il se trouve en effet que ce récit mentionne le vin qui devait être servi à chaque service. Or, ce repas, dont on ignore les circonstances (il aurait été organisé, aux dires de Claudio Benporat, pour le retour à Rome du cardinal Oliviero Carafa après son expédition contre les Turcs), ne comportait pas moins de 16 services, à la manière italienne du temps.

Chacune de ses scansionnements comprend deux rubriques – dont il conviendra de vérifier l'inscription matérielle dans le texte original de l'Archivio di Stato de Milan (où il est conservé visiblement dans les séries épistolaires). *Cibi* est une liste de mets, *Representazione* une description des entremets. Mais la rubrique *Cibi* s'achève presque toujours par l'indication d'un vin, calabrese, de Marcha, San Severino Rosso – sans qu'on puisse deviner, pour l'instant, la logique (provenance, couleur, force) qui présidait à leur succession. Les vins, à l'instar des plats, ont leur menu. Mais, contrairement à eux, ils sont imposés.

Ce n'est pas toujours le cas en cette fin du XV^e siècle. En témoigne un autre récit, qui a été fait du somptueux repas offert par la grande maison marchande florentine des Salutati à un certain nombre de dignitaires napolitains, en 1476. Après avoir, selon les principes de la meilleure rhétorique, décrit les lieux et leurs aménagements puis énuméré les participants, l'auteur donne un Ordine delle vivande extrêmement visuel puisqu'il part des récipients de service, piattelletti, scodellette, piatti, coppi, etc., en donnant leur nombre, leur contenu et leur distribution (« a ciascuno la sua » pour certains, les autres devant être partagés). Si l'on suit bien le texte, on aurait eu ainsi successivement 24 vivande amenées « in tavola con buono ordine et a suono di trombe ». On aurait pu imaginer qu'un vin différent ait été conçu pour chacun de ces plats, comme pour Pietro Riario en 1473. Mais l'auteur explique que « sur la table il y avait entre deux convives une liste de papier sur laquelle étaient notés tous les vins, et chacun demandait à boire de celui qui lui plaisait le plus ». Suit alors une liste de 13 appellations, le Fassignano et le Mazacane étant « les plus demandés, bien que ce soient des vins légers ».

On aimerait bien savoir comment se présentaient concrètement ces listes de papier et si l'on usait déjà du même objet pour les mets – bien qu'on n'eût guère encore la possibilité de choisir ces derniers.

Conclusions