

LE VOYAGEUR ET LA TABLE ITALIENNE

AVANT-PROPOS

Un jour d'avril 1864, à Sienne, Hippolyte Taine se dit troublé par l'immobilisme qui, selon lui, caractérise la peinture italienne du XIV^e et du début du XV^e siècle. « Pourquoi — se demande-t-il —¹ les hommes, ayant trouvé la peinture, ont-ils passé cent cinquante ans les yeux fermés sans apercevoir le corps ? Il faut voir Florence et Pise. » Et le lendemain : « Je suis donc allé à Pise tout rempli de la question sur laquelle j'avais quitté Sienne. Il n'y a que ces sortes de choses qui occupent en voyage. On marche enveloppé de son idée, et on ne s'inquiète pas du reste. Il me semble qu'on fait deux parts de soi : d'un, côté, un animal inférieur, une espèce de domestique machinal et nécessaire qui mange pour vous, boit pour vous, marche sans que vous le sachiez, s'arrange à l'auberge et dans les voitures, supporte, sans que vous les sentiez, les désagréments, les petits tiraillements, les platitudes de la vie, et fait tout ce qui concerne son état ; de l'autre côté, un esprit qui se hausse et se tend tout le jour avec une curiosité véhémente, remué, traversé d'idées ébauchées, renversées, renaissantes, pour comprendre les sentiments des grands hommes et des vieilles époques. Pourquoi ont-ils senti de cette façon ? Est-il vrai qu'ils aient senti de cette façon ? Et, de questions en questions, au bout d'une semaine, on les entend, on les voit face à face, oubliant le domestique qui devient maladroit et fait négligemment son service. »

¹ Dans *Voyage en Italie*, Paris, Julliard, 1965, t. II, p. 59.

Parfaite auto-définition du voyageur au corps absent, qui ne cherche et ne trouve que les « grands hommes » disparus et les « vieilles époques » passées et traverse sans le voir un présent quotidien avec lequel il « s'arrange ».

D'autres sont plus attentifs. Et savent accorder à l'« animal inférieur », en particulier lorsqu'il se met à table, toute l'attention qu'il mérite. Nous suivrons quelques-uns de ces voyageurs, qui ont parcouru l'Italie à des titres divers — pour leur plaisir, pour leur santé, pour obéir à des servitudes militaires — ou qui suggèrent à leurs lecteurs des parcours gastronomiques alléchants.

Les premières tables italiennes décrites ici sont occupées par des voyageurs un peu particuliers : ceux qui, du XIII^e au XVI^e siècle, venaient soigner leurs maux dans des « stations » thermales toscanes. Didier Boisseuil, Allen J. Grieco et Odile Redon décrivent les conditions et les conséquences de l'implantation de ces établissements, la vie qu'y mènent les curistes, à la recherche de plaisirs pouvant tromper l'ennui et la monotonie, les maux qu'on y soigne et, bien sûr, la nourriture qui est servie. Ils enquêtent sur sa provenance, sa distribution, sur les normes diététiques en usage, normes qui, privilégiant les aliments chers, donnent à leur manière une définition de la clientèle de ces thermes, le plus souvent aisée.

Une nouvelle de Gentile Sermini, présentée en annexe, met précisément en scène un personnage aux ressources très limitées qui tente de soutirer à des curistes plus fortunés des repas qu'il ne peut s'offrir.

Voyageur très attentif, Montaigne, dans son *Journal*, décrit avec la plus grande minutie les mets qu'il déguste, qu'il reçoit ou offre en cadeau et les effets que produisent sur son organisme les produits spécifiquement italiens. Pour Chantal Liaroutzos, ce « journal d'un corps en voyage », comme elle dit, accorde à la nourriture (trois siècles avant Taine...) la place que la description obligée des monuments et œuvres d'art occupait dans les récits de voyages antérieurs.

C'est un voyage fictif qu'accomplissent à travers l'Arcadie douze « nymphes », invitées par de pseudo-bergers à prendre place, dans de non moins pseudo-cabanes, autour de tables somptueusement dressées où sont servis des mets exquis et abondants. Françoise Waquet voit dans ces repas, décrits par Giovan Mario Crescimbeni, l'un des fondateurs de

l'Accademia dell'Arcadia, outre la fonction évidente de restaurer, celle d'offrir l'occasion de conversations raffinées, d'échanges courtois entre représentants d'une « civilisation des bonnes manières », encore brillante en ce début du XVIII^e siècle.

Un siècle plus tard, un voyageur-malgré-lui, sous-officier de l'armée napoléonienne, raconte, dans un tout autre registre, ses souvenirs de campagne dans une Italie où il a vécu et combattu, de 1806 à 1809. Les motifs récurrents que relève Silvia Fabrizio-Costa dans cette œuvre peu connue sont les femmes et les aliments. Le jeune militaire apprécie toujours les premières, moins les seconds : seules trouvent grâce à son palais les *minestre*, régulièrement exquises. Le lien entre les deux thèmes est particulièrement évident dans le charmant épisode des amours secrètes et nocturnes avec une jeune fille dans un jardin des environs de Pescara, où fruit défendu (si peu !) et fruits dont on emplît des corbeilles composent un heureux mélange.

Ce sont des tours d'Italie systématiques et surtout directement consacrés à la nourriture que relatent les ouvrages pris en considération dans les trois études suivantes.

Celui d'abord qu'Ortensio Lando compte faire entreprendre à un habitant de l'île d'Utopie (nous sommes en 1548...). Avant de partir, ce candidat à l'aventure se renseigne auprès d'un aubergiste censé avoir vécu lui-même en Italie et dont les conseils constituent un véritable « tour gourmand » du pays. Une comparaison avec les livres de cuisine et les traités de l'époque permet à Silvano Serventi de mesurer l'authenticité des produits vantés, des spécialités amoureusement décrites. De plus, S. Serventi voit en Ortensio Lando un précurseur dans la mesure où ces pages se présentent comme l'ébauche d'un guide gastronomique à l'échelle d'un pays tout entier et dans la mesure, plus encore peut-être, où l'auteur exalte — et c'est là un fait nouveau — le plaisir sensuel de manger et voit dans la gastronomie une forme de culture, ou au moins de « civilité ».

Plaisirs réels, donc, mais proposés par et à des personnages imaginaires. C'est par contre un vrai voyageur, Antoine Claude Pasquin, alias Valéry, qui, dans *l'Italie confortable* (1841), propose à d'autres amateurs de voyages le fruit de son expérience. Gérard Luciani considère comme révolutionnaire ce guide destiné non plus aux artistes et écrivains intéressés par le seul patrimoine culturel, mais à tout voyageur, fortuné

ou non. Les mets propres à chaque région sont minutieusement décrits mais sont prodigués aussi des conseils extrêmement pratiques - prix, adresses et mises en garde.

Gastronomie et voyages sont liés aussi dans l'étude d'Alfredo Capatti, mais d'une autre façon : l'accent est mis ici sur les voyages que les auteurs de livres de cuisine, en particulier à la fin du siècle dernier, entreprennent à travers le pays, afin de découvrir des recettes, réalisant ainsi une synthèse entre la cuisine régionale et une cuisine nationale naissante. Le développement des chemins de fer, facilitant les voyages, se traduit par l'entrée dans ces guides de certaines provinces éloignées, les régions privilégiées restant néanmoins la Toscane, l'Ombrie et la Romagne du grand Artusi.

Il ne saurait, dans ces contrées occidentales, y avoir de bon repas sans vin. C'est donc à lui qu'est consacrée la dernière étude. Il ressort de tous les témoignages sur lesquels s'est appuyé Jean-Louis Flandrin (qui s'échelonnent du XVIe au XVIIIe siècle) que les Français trouvent les vins italiens à la fois grossiers et fades, trop doux, alors que les vins français sont jugés acides par les Italiens. Or, ce goût français pour l'acidité et cette préférence italienne pour la douceur sont précisément confirmés par la fréquence des acides dans la cuisine française et du sucre et ingrédients doux dans la cuisine italienne.

Depuis quelques années, une floraison d'ouvrages consacrés à la nourriture, au vin, à la gastronomie traduit l'intérêt très vif porté dorénavant à ces thèmes. C'est ce même intérêt qui a conduit à proposer ici une promenade à travers quelques textes connus et d'autres moins accessibles, très échelonnés dans le temps, dont le point commun est que chacun offre un aperçu sur la table italienne et, plus précisément sur la table liée au thème du voyage, lui aussi particulièrement fécond.

La diversité des textes qu'on va lire est liée à celle des approches : il a été fait appel à des historiens, qui ont fondé leurs recherches sur des archives, des statistiques, à des spécialistes de littérature et civilisation italiennes et françaises, qui se sont appuyés sur des textes de nature très diverse, à des directeurs de revue : cette forme de pluridisciplinarité nous a semblé répondre à la multiplicité des facettes que présente le sujet abordé ici.

Jacqueline BRUNET