

## VINS D'ITALIE, BOUCHES FRANÇAISES

Leurs expériences gastronomiques et œnologiques sont parmi les choses que les voyageurs de toutes nationalités rapportaient dans leur correspondance, leur journal ou les récits de voyage qu'ils rédigeaient à leur retour chez eux, car le pain, le vin, les fruits et les viandes, les apprêts culinaires et les manières de manger qu'ils avaient découverts contribuaient largement, à leurs yeux, à caractériser les pays qu'ils avaient parcourus et les peuples qu'ils y avaient vu vivre<sup>1</sup>.

On sait que le jugement qu'ils portent sur ces nourritures et ces boissons dépend en partie de leur personnalité : il y a des voyageurs bien disposés envers tout ce qui leur est étranger — comme Montaigne lorsqu'il visite l'Allemagne, par exemple — et d'autres qui sont grognons, ronchons, qui ont besoin de retrouver ce qu'ils ont l'habitude de manger et de boire, et s'accoutument difficilement à ce qu'on leur sert loin de chez eux. Mais en plus de ces attitudes personnelles, il y a des réactions collectives, caractéristiques de tous ceux d'une même nation, envers une nourriture ou une boisson d'un pays particulier. Il y avait, par exemple,

---

<sup>1</sup> Les extraits de récits de voyage utilisés ici sont pour la plupart empruntés à deux mémoires de maîtrise de l'Université Paris 8-Vincennes : GILLET (Philippe), « Le goût et les habitudes alimentaires d'après les récits de voyage, XVIe-XVIIIe siècles », (mémoire dactylographié de 209 pages, soutenu le 13 juin 1980) ; et BIZY (Catherine), « La diversité des goûts alimentaires à l'époque moderne, vue par les voyageurs en Europe » (mémoire dactylographié de 185 p., soutenu en octobre 1992). Du premier de ces mémoires a été tiré un livre : GILLET (Philippe), *Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe (16e-18e siècles)*, Paris, Payot, 1985, 235 p.

une manière française de parler des vins italiens, quoique ceux-ci aient été très divers.

### 1. Les vins fameux et les autres

Cette diversité, en vérité, n'échappait pas aux Français. Jouvin de Rochefort, en 1672, nous parle d'un « *vin de Saragouse* » qu'il juge le « *meilleur de toute l'Italie, si renommé à Rome, à Naples, à Venise, et par toute la Sicile, principalement le muscat qui surpasse le vin grec, le vin de Frontignan, le vin de Termini d'Amabili, de Gênes, le Lacrima Christi et plusieurs autres vins délicats* »<sup>2</sup>. Pour le Père Labat, « *La Lacrima surpasse de beaucoup celui de Naples et du reste de l'Italie* » Plus généralement, il note que les Italiens « *recueillent beaucoup de ces vins délicieux auxquels on a donné le nom de Malvoisie* ». « *Cet excellent vin, agréable au goût, stomacal, cardinal, céphalique, (...) nourrit, (...) fortifie, (...) est une véritable panacée pourvu qu'on en use avec sagesse et modération* » — car, affirme-t-il, si l'on en boit trop l'ivresse qu'il procure « *est très dangereuse et dure bien plus longtemps* » que celle produite par les autres vins<sup>3</sup>. Ailleurs il note que « *l'Italie produit d'excellens vins, & sur tout le Territoire de Monte Pulciano, dont nous n'étions pas fort éloignés* »<sup>4</sup>. Du Trebbiano, que le cosmographe allemand Sébastien Munster mettait au premier rang « *parce qu'il peut être préféré en douceur à la Malvoisie* »<sup>5</sup>, Montaigne dit, lorsqu'il est à Lucques, que c'est un « *vin blanc assez mûr et cependant peu délicat* »<sup>6</sup>. Plus tard, séjournant à Florence, il écrit pourtant qu'un Gondi lui a envoyé « *de très bon vin, comme du Trebbiano* »<sup>7</sup>. Pour le Président Debrosses, enfin, « *Les vins de Formie sont encore les meilleurs d'Italie & ceux qui ont le plus de qualité après les vins du Vésuve. Ils sont fort forcés comme nos vins de nuit (sic) ou de Pontac* »<sup>8</sup>. *Il faut les garder quelques années*

2 JOUVIN DE ROCHEFORT (A.), *Le voyageur d'Europe où sont les voyages de France, d'Italie, de Malte, d'Espagne, de Portugal, des Pays-Bas, d'Allemagne et de Pologne, d'Angleterre, de Danemark et de Suède*, Paris, 1873, 2 vol., t. I, p. 657.

3 LABAT (le Père J.B.), *Voyages du P. Labat de l'Ordre des FF. Prescheurs, en Espagne et en Italie*, Paris, 1730, 8 vol., t. V, p. 218 et suiv..

4 *Ibid.*, t. III, p. 50.

5 MUNSTER (Sébastien), *Cosmographie universelle*, Paris, 1552.

6 MONTAIGNE (Michel de), *Journal de voyage en Italie*. Edition présentée, établie et annotée par Pierre Michel, Paris, Le Livre de poche, 1974, p. 403.

7 *Ibid.*, p. 417.

8 Les vins sombres et de garde de la Côte de Nuits, en Bourgogne, étaient à cette époque en train de devancer les vins clairs de la Côte de Beaune qui tenaient traditionnellement le premier rang. Le président de Pontac était le propriétaire du château Haut-Brion et en avait fait vers 1660 le premier des grands bordeaux.

« je ne doute pas qu'ils fussent excellents si on les conservait pendant longtemps, après les avoir faits à l'ancienne manière des Romains »<sup>9</sup>.

A l'exception des vins de Formie, qui étaient des rouges de table, tous ces vins italiens réputés étaient des vins liquoreux, comparables aux muscats du midi de la France, aux vins de Grèce, aux « vins d'Espagne » et des Canaries. Les Français en buvaient en apéritif, en digestif, comme remèdes ou comme « vins de délices ». Mais lorsqu'ils voulaient se désaltérer, à table ou hors de table, c'est d'autres types de vins qu'ils avaient besoin. Or, en Italie, ces autres types de vins ne leur plaisaient pas.

Si l'on excepte Jean-Jacques Bouchard qui les trouve « délicats, doux, légers & sans fumée », par comparaison avec le vin de Provence qui est « fort & généreux à la vérité, mais fumeux, grossier & d'un goût un peu âpre »<sup>10</sup> ; le marquis de Coulanges qui ne dit rien des vins italiens en général mais a aimé, en 1658, « la verdée » qu'on lui a servie à Florence<sup>11</sup> ; et le père Labat qui d'une manière générale apprécie les vins d'Italie, pour les raisons mêmes qui les font haïr de ses compatriotes, tous les autres Français en disent plutôt du mal.

Montaigne, passant à Vicence les 2-3 octobre 1580, regrette les vins d'Allemagne<sup>12</sup> ; à Lucques, en mai 1581, lorsqu'on lui présente « de toutes parts différents échantillons de vin dans des petits flacons », il juge qu'« il y en avait très peu de bons » ; et le Trebbiano même lui paraît un « vin blanc assez mûr et cependant peu délicat. »<sup>13</sup> ; à Massa di Carrara, le 21 octobre, il se plaint d'être forcé de boire des vins nouveaux — mauvais pour sa maladie — « car on n'en boit pas d'autres dans le pays », et il note qu'on « les éclaircit avec des copeaux de bois et des blancs d'œufs, de manière qu'ils ont de la couleur du vin vieux, mais ils ont je ne sais quel goût qui n'est pas naturel »<sup>14</sup>. Un siècle plus tard (1688), Maximilien Misson, qui sur le Rhin s'est régalez des vins de Bacharach, n'aime ni ceux de la vallée de Bolsano, ni celui qu'on lui sert entre Vérone et Vicence, ni ceux qu'il boit en Vénétie, estimant que dans cette région, « les vins ordinaires sont

9 DE BROSSES (le Président Charles), *Lettres écrites d'Italie à quelques amis en 1739 et 1740*. Publiées par M. R. Colomb, Paris, A. Levasseur, 1836, 2 vol., t. I, p. 353.

10 BOUCHARD (Jean-Jacques), *Les Confessions de Jean-Jacques Bouchard, parisien, suivies de son voyage de Paris à Rome en 1630*, Paris, 1881.

11 COULANGES (Philippe Emmanuel, marquis de), *Mémoires*, Paris, J.J. Blaise, 1820, p. 56.

12 MONTAIGNE, *op. cit.*, p. 174.

13 *Ibid.*, p. 403.

14 *Ibid.*, p. 496.

*aussi fort désagréables* »<sup>15</sup>. Le président Debrosses, en 1739-40, juge « détestables » les vins de Lombardie, et il n'en trouve pas non plus de bon à Venise<sup>16</sup>. A Naples, il dit du bien de ceux qu'il a bus chez le général des galères, « d'autant meilleurs que nulle part ailleurs ils ne sont supportables, pas même celui de Montepulciano, qui est âpre, plat, & mat »<sup>17</sup>.

## 2. Jugements objectifs ou subjectifs ?

Ces jugements ne tenaient-ils qu'à la médiocrité effective des vins de table italiens ? On aurait tendance à le croire car des voyageurs d'autres nationalités étaient tout aussi sévères. Ainsi Gilbert Burnett, Anglais qui voyageait en 1685-86, a trouvé bon le vin de Bachara sur le Rhin, de même que celui de Coblenz ; celui qu'il a bu dans le canton de Berne lui a paru « léger à l'estomac, fin au palais » ; il s'est plu à boire, chez les Grisons, « le bon vin de Valteline » ; mais arrivé en Lombardie il écrit que « Le vin par là n'est pas bon » — à l'exception de l'excellentissime vino Santo, dont il a fait connaissance près du lac de Garde, vin « qui enivre comme le plus fort Canaries ». Il s'indigne que les Vénitiens « mettent de l'eau dans leur vin dès le tonneau, de sorte que six mois ne se passent pas que ce vin ne soit fort plat ou fort aigre ». Et à Capoue il est contraint de boire un vin dont des valets anglais « auraient peine à s'accommoder »<sup>18</sup>.

Cependant parmi ces voyageurs autres que français, plusieurs ont aimé les vins italiens ou les ont bus sans commentaires. D'autre part, les voyageurs français avaient en Espagne la même attitude qu'en Italie envers les vins du pays : ils appréciaient les vins liquoreux — de Cadix, de Xérès, ou des Canaries — vins d'exportation qu'ils avaient généralement eu l'occasion de goûter en France — mais ils disaient du mal des vins de table, même de ceux qui avaient une certaine réputation. Vers 1690, Madame d'Aulnoy écrivait : « Quant au vin il n'est pas bon du tout, ce n'est pas de ce pays ci que l'on boit l'excellent vin d'Espagne, il vient de l'Andalousie et des îles Canaries. Encore faut-il qu'il passe la mer pour prendre cette force et cette douceur qui le rend bon. A Madrid il est assez fort

15 MISSON (Maximilien), *Voyage d'Italie*. Traduit de l'anglais par Mr. Addison, Utrecht, Poolsum, 1722, pages 56, 148, 170 et 235.

16 DE BROSSES, *op. cit.*, t. I, pp. 114 et 163.

17 *Ibid.*, t. I, p. 358.

18 BURNETT (Gilbert), *Voyage de Suisse, d'Italie et de quelques endroits d'Allemagne et de France, fait ès années 1685 et 1686*, Rotterdam, A. Acher, 1687, t. I, pp. 33 et 180 ; t. II, pp. 11, 57, 117, 264 et 297.

*et même un peu trop, mais il n'a point le goût agréable »<sup>19</sup>. Déjà en 1672, Jouvin de Rochefort notait en passant par Alicante : « Le vin y est à bon marché, mais désagréable et rude à boire, outre qu'il est toujours éventé étant dans de grands pots de terre qui sont toujours découverts lorsqu'on le vend dans des cabarets où ils le puisent avec un vaisseau à même, comme dans une fontaine ; ainsi qu'il se pratique par toute l'Espagne où on le transporte dans des peaux de bouc qui souvent lui donnent un mauvais goût et font qu'on boit rarement de bons vins en Espagne »<sup>20</sup>.*

Même les meilleurs vins de table, loués par les voyageurs d'autres nationalités, rebutaient les Français. Ainsi du vin de Valdepenas, le meilleur de Nouvelle Castille. L'Anglais John Townsend écrit en 1787 que « Valdepenas, le meilleur vin d'Espagne, réunit le bouquet agréable du meilleur vin de Bourgogne au corps et à la force du vin de Porto »<sup>21</sup>, tandis que le marquis de Langle en disait au contraire grand mal : « On le vante beaucoup, on le dit excellent ; moi je le trouve mauvais ; il a un goût de soufre, un goût de goudron. Violent et capiteux, un seul verre m'ennivrerait, pour tout au monde je ne voudrais le boire sans eau ; ce vin est si noir, si épais, qu'il pourrait au besoin servir d'encre »<sup>22</sup>.

Même si le marquis de Langle n'est pas un témoin très fiable, on voit bien là l'opposition du goût anglais et du goût français. Pour la plupart des Anglais, buveurs de portos, il fallait qu'un vin soit bien coloré, fort, voire épais. Les marchands anglais de l'époque, pour satisfaire ce goût, coupaient les plus grands bordeaux, et peut-être aussi les bourgognes, de vins espagnols ou portugais. Bien que, sous la pression des marchands anglais et hollandais, les Français fussent en train d'accepter un bouleversement de l'échelle des valeurs et des prix, ils restaient — ces réactions de voyageurs le montrent — amateurs de vins délicats et désaltérants. La délicatesse — entendez le peu de couleur et de force — était en effet la qualité reconnue du « vin de France ». Ainsi Marino Cavalli, ambassadeur vénitien, écrivait en 1546 qu'à Paris : « On le vend plus cher que ceux d'Espagne & de Chypre, il est moins fort mais plus

19 AULNOY (Marie Catherine LE JUMEL DE BARNEVILLE, comtesse d'), *Relation du voyage d'Espagne*, Paris, 1691, 2 vol., t. II, p. 298.

20 JOUVIN DE ROCHEFORT, *op. cit.*, t. II, p. 270.

21 TOWNSEND (Révérend John), *Voyage en Espagne fait dans les années 1786 et 1787*. Traduit par J.P. Pictet-Mallet, Paris, Dentu, 1809, 2 vol., t. II, p. 244.

22 LANGLE (Jean-Marie, Jérôme FLEURIOT, marquis de), *Voyage en Espagne*, Paris, J.J. Lucet, 1796, p. 137.

délicat »<sup>23</sup> ; et son collègue Gregory d'Ierni confirmait en 1596 : « *Les vins rouges, le claret entre autre, sont très bons mais très chers* »<sup>24</sup>.

### 3. Le vice des vins d'Italie

L'absence de délicatesse, autrement dit la grossièreté, est donc aussi l'un des reproches que les voyageurs français faisaient aux vins d'Italie. Mais ils leur reprochaient surtout une fadeur, une douceur, une mollesse qui les empêchaient d'être désaltérants. Montaigne écrivait à Lucques, en mai 1581 : « *Les blancs étaient légers, aigrelets et crus, les rouges gros et âpres, à moins de faire venir de Lucques ou de Pescia du Trebbiano, vin blanc assez mûr et cependant peu délicat.* »<sup>25</sup> ; et à Florence, en juin : « *Je ne pouvais recouvrer ma tête et la remettre en son premier état : étourdissements et je ne sais quelle pesanteur sur les yeux, le front, les joues, les dents, le nez et les parties du visage. Il me vint l'idée que ces douleurs étaient causées par les vins blancs doux et fumeux du pays, parce que la première fois que la migraine me reprit, tout échauffé que j'étais déjà, tant par le voyage que par la saison, j'avais bu grande quantité de Trebbiano, dont la douceur n'étanchait pas ma soif* »<sup>26</sup>. Des vins de la vallée de Bolsano, en 1688, Maximilien Misson écrit que « *les étrangers ne s'accoutument pas aisément à leur goût douceâtre* »<sup>27</sup> ; puis, entre Vérone et Vicence, que le vin de ce pays « *est d'un doux si fade qu'il fait mal au cœur* »<sup>28</sup>. A Venise, il explique pourquoi les vins ordinaires qu'on y boit sont désagréables : « *celui qu'ils appellent dolce est d'un fade que nous trouvons fort dégoûtant, et le garbo, au contraire, est extrêmement âpre. Après qu'on a tiré la liqueur pure on mêle de l'eau dans le marc, afin d'exprimer quelque âpreté du bois de la grappe, ce qui donne à la vérité quelque pointe, mais une pointe rude ; d'ailleurs ce mélange affaiblit beaucoup le vin, qui n'avait pas déjà une grande vigueur* »<sup>29</sup>. C'est pourtant ce dernier qu'en 1739 le président Debrosses préfère malgré tout : « *Pour le vin, je m'y fais tant bien que mal, en choisissant toujours celui qui est gros & fort âpre, par préférence au doux, qui ne peut être comparé qu'au pain tant il est mauvais. Cependant les gens du*

23 Relation de Marino CAVALLI, dans TOMMASEO, *Relations des ambassadeurs vénitiens sur les affaires de France au XVIIe siècle*, Paris, 1838, 2 vol., t. I, p. 253.

24 Relation de Francesco GREGORY D'IERNI, *ibid.*, t. II, p. 5.

25 MONTAIGNE, *op. cit.*, p. 403.

26 *Ibid.*, p. 424.

27 MISSON, *op. cit.*, p. 148.

28 *Ibid.*, p. 170.

29 *Ibid.*, p. 235.

*pays le trouvent exquisissime... »<sup>30</sup>. Et si Coulanges disait du bien de « la verdée » qu'il avait bue à Florence, c'est sans doute que ce vin n'était pas du type ordinaire des vins d'Italie, mais « une espèce de petit vin doux et piquant, fort agréable au goût, breuvage singulier de ce pays ».*

Le Père Labat, qui ne partage pas — ou plus — le goût de ses compatriotes, l'explique cependant à deux reprises. Lorsqu'il est à Florence, d'abord : « *On présente toujours deux sortes de vin, du rouge qui est couvert et qui a de la liqueur. Les Français ne les trouvent pas bons au commencement parce qu'ils sont accoutumés à des vins qui ont de la pointe ; mais quand ils en ont un peu usé, ils reconnaissent leur erreur et trouvent que ces vins sont excellents pour la poitrine et d'une délicatesse veloutée qu'on ne trouve même pas dans les vins de Bourgogne les mieux choisis et les plus vieux »<sup>31</sup>.*

#### 4. Goût français, goût italien

Cette douceur n'était pas due qu'au climat méridional mais aussi à la manière de vinifier. C'est ce que Labat nous révèle en passant à Tivoli : « *On fait la vendange du raisin noir après celle du blanc, on observe les mêmes cérémonies que celle que je viens de rapporter, excepté qu'on ne le mêle point dans le moult qu'on fait bouillir. Je suis persuadé que ce moult bouilli contribue infiniment à donner au vin une liqueur douce à laquelle il faut être accoutumé avant de la trouver agréable. Elle l'est pourtant et quand on y est une fois fait, nos meilleurs vins de Bourgogne paraissent durs et après ceux de Champagne ont un goût de verjus très désagréable. J'ai été quatre ans à Paris à mon retour d'Italie sans pouvoir m'accoutumer au vin quelque bon qu'il fût. »<sup>32</sup>. Montaigne, sur le chemin de Lorette, le 22 mars 1581, avait déjà noté, de manière un peu obscure, la cuisson de tout ou partie du moût avant fermentation : « *On vous présente en ces routes la cuisson du cru, quand ils offrent leur vin ; car ils en font cuire et bouillir jusqu'au déchet de la moitié pour le rendre meilleur »<sup>33</sup>.**

Les Français aimaient donc que les vins aient de la pointe, et les Italiens qu'ils aient de la douceur. Et si les vins italiens rebutaient les Français par leur fadeur, l'acidité des vins français, réciproquement,

30 DE BROSSES, *op. cit.*, t. I, p. 163.

31 LABAT, *op. cit.*, p. 182.

32 *Ibid.*, t. IV, p. 47.

33 MONTAIGNE, *op. cit.*, p. 323.

pouvait rebuter les Italiens. Témoin Charles Debrosses : « *c'est une chose à crever de rire* », écrivait-il lors de son passage à Venise, « *que de voir les mines que font les dames en goûtant de nos vins de Champagne, et combien elles sont émerveillées d'en voir avaler de grands traits mousseux* ».

Il est vrai que d'autres Italiens, comme Marino Cavalli et Francesco Gregory d'Ierni, ont loué les vins français pour leur délicatesse et apprécié la bonté des clarets, sans se plaindre d'une acidité importune. Et on semble avoir parfois, en Italie, vendangé les raisins avant maturité parfaite pour obtenir des vins plus rafraîchissants, comme *la verdée* que le marquis de Coulanges a découverte à Florence.

Cependant la différence des attitudes italienne et française envers la douceur et l'acidité ne fait pas de doute, comme en témoigne l'analyse de contenu des recettes de cuisine<sup>34</sup>.

**Tableau 1. Fréquence des acides dans les cuisines italienne et française**

Date	Traités	Total acides	Vinaigre	Verjus	Citron	Orange
<b>ITALIE</b>						
avant 1325	Liber de coquina	23,6 %	8,6 %	7,5 %	4 %	8 %
vers 1340	Livre Toscan	19,4 %	10,9 %	1,8 %	6 %	6 %
après 1485	Livre vénitien	34,8 %	18 %	18 %	?	?
1557	Messisbugo	34,1 %	14,6 %	18,6 %	1,8 %	9,1 %
1602-36	Epulario	35,2 %	14,4 %	12,5 %	17,4 %	0 ?
<b>FRANCE</b>						
vers 1350	TVt. B.N.	63,2 %	37,2 %	41,7 %	0	0
vers 1450	TVt. Vatican, 1	66,5 %	41,9 %	44,9 %	0	0
1486	TVt. imprimé	51,1 %	25,1 %	34,9 %	0	0
1542	Livre fort excel.	51,4 %	17,2 %	32,7 %	0,3 %	7,8 %
1651	Cuisine française	40,2 %	19,8 %	13,3 %	16,4 %	11,3 %
1674	Art de bien traiter	54,5 %	13,2 %	13,8 %	49,7 %	10,6 %

Le **tableau 1** montre que dans les livres italiens les ingrédients acides ne se trouvaient que dans 19 à 35 % des recettes tandis qu'aux XIVe et XVe siècles, on en trouve entre 51 et 66 % dans les recettes françaises ; et encore 40 à 54,5 % aux XVIe et XVIIe siècles, malgré une baisse sensible

<sup>34</sup> Les données statistiques dont je fais état dans les tableaux 1 et 2 ont pu être réunies grâce aux travaux de nombreux étudiants de l'Université Paris 8 - Vincennes, en particulier Jean-Yves RADENAC (« Livre toscan »), Clémentine AUTAIN et Virginie AYMARD (Messisbugo), Olivier BUGNI (Epulario), Sylvette DECUYPER (Art de bien traiter) et Paulette RICHOMME (Nouvelle maison rustique).



de leur fréquence. Quant au **tableau 2** relatif à la fréquence d'emploi des ingrédients doux, il montre qu'on en utilisait toujours davantage dans les recueils de recettes italiens que dans les recueils français. Dans ces derniers, il y a une hausse très nette de cette fréquence aux XVe et XVIe siècles, puis une baisse tout aussi sensible après 1542, alors que, dans les recueils aristocratiques italiens de l'âge baroque, elle est plus forte encore qu'au Moyen Âge.

**Tableau 2. Fréquence du sucre et des ingrédients doux**

Traités	Date	Sucre	Miel	Datte	Figue	Raisin	Pru- neau	Moût	Vin doux	Total
<b>LIVRES ITALIENS</b>										
Lib.de Coquina	<1325	12,6 %	6,3	2,3	2,3	3,4	1,7	3,4	0	23 %
Livre Toscan	v1340	14,4 %	3,6	1,2	1,2	1,2	1,2	2,4	0	18,8 %
Livre Vénitien	>1485	28,1 %	8,1	?	?	?	?	?	?	#50 %
Messisbugo	1557	64,9 %	11,6	?	?	27,1	?	?	?	69,5 %
Eulario	1602-36	49,8 %	?	?	?	?	?	?	?	>49,8 %
<b>LIVRES FRANÇAIS</b>										
Taillevt B.N.	v1350	6,3 %	0	0	0,7	0,7	0	1,4	0	7,6 %
Taillevt Vat.	v1450	10,7 %	0	0,5	1	3,6	0	1	1	12,8 %
Taillevt Imp.	1486	18,3 %	0	0	0	1,3	0,9	1,8	0	>18,3 %
Liv.Ft Excel.	1550	30,9 %	0	0,9	0	3,2	0,9	0	0,6	32,4 %
Cuisine Franç.	1651	10,1 %	0	0	0	0	0	0	0	10,6 %
Art de b. traiter	1674	7,4 %	0	0	0	0	0	0	0	7,9 %
Nelle M. Rust.	1755	5,8 %	2,6	0	0	0	0	0	0	8,4 %

Non seulement on peut parler de goûts collectifs comme de goûts individuels, mais on voit que les uns et les autres ont une cohérence, une structure. Le goût des Français d'autrefois pour la saveur acide se manifestait dans leur manière de cuisiner comme dans les vins qu'ils fabriquaient et, de différentes façons selon les époques, il a fait obstacle à leur acceptation du sucré. A partir de la seconde moitié du XVIIe siècle, cela s'est manifesté par le sentiment d'une antinomie entre le sucré et le salé, entre la viande, le poisson, les légumes et les assaisonnements doux, entre les fruits et les assaisonnements salés, entre les vins de liqueur et les aliments salés, etc.

Les structures du goût sont en relation avec des systèmes idéologiques : par exemple, la diététique hippocrato-galénique, ou encore le classicisme français qui s'oppose au baroque triomphant dans la plupart des pays voisins. Mais le système de valeur gastronomique peut

aussi s'ancrer sur une logique physiologique. Ainsi l'habitude des habitants du bassin parisien — les Français au sens étroit — de boire des vins vifs qui dans une mesure certaine leur étaient imposés par le climat, a sans doute déterminé chez eux ce goût pour la saveur acide, alors que les Italiens, Provençaux et autres Méditerranéens, habitués à des vins plus doux — ou encore les Anglais habitués à une *ale* non-houblonnée et donc douceâtre — ont davantage recherché les assaisonnements sucrés.

**Jean-Louis FLANDRIN**