Chroniques n. 52 (4/1997)

À TABLE AVEC LES VOYAGEURS FRANÇAIS DANS L'ITALIE ROMANTIQUE.

> « J'étais ravi, c'était pour la première fois que l'architecture produisait son effet sur moi. Bientôt on apporta d'excellentes côtelettes pannées [*sic*]. Pendant plusieurs années ce plat m'a rappelé Milan. »[1]

Le lecteur familier de l'œuvre de Stendhal aura reconnu ici un passage de la *Vie de Henri Brulard*, où le consul de France à Civita-Vecchia évoque en 1836 ce qu'avait été son arrivée à Milan en 1800. L'association du détail trivial des côtelettes à la découverte du beau architectural dans un palais milanais est significative de sa revendication de l'importance, de la « dignité », des « petits faits vrais », selon un goût exceptionnel à l'époque, à en juger par la manière dont les voyageurs français semblent, au moins pendant les quarante premières années du siècle, peu s'intéresser à la nourriture qui leur est proposée en Italie.

Une telle attitude n'aurait rien de surprenant chez ceux qui empruntent les routes de la Péninsule à seule fin d'aller à Rome remplir des devoirs de piété et d'édification religieuse personnelle. C'est le cas de Louis Veuillot. D'un séjour italien — avec en particulier un passage à Rome qui semble avoir marqué sa conversion et où il a été reçu en audience par le pape — celui qui va devenir au service de l'Église un des

1 STENDHAL, *Vie de Henri Brulard*, chap. 47, dans *Œuvres intimes*, édition H. Martineau, Paris, Gallimard, coll. « Pléiade », 1955, p. 416.

meilleurs, voire le meilleur polémiste du 19e siècle, rapporte un récit de voyage qui est avant tout œuvre d'apologiste[2] visant à la glorification de l'Église et à l'illustration du pouvoir temporel, assortie de la critique impitoyable de tout ce qui, dans les lettres, les arts, la pensée et la politique, a précédé, accompagné et suivi la Révolution française. Un voyageur animé de telles ambitions n'accorde aux réalités de la chère qu'une médiocre attention, et en effet ses impressions de voyage ne font état de ces détails qu'à titre tout à fait exceptionnel, comme lors de son excursion au Vésuve, où il se borne à noter :

> « On stationne, avant de quitter la montagne, chez un fameux ermite qui vous fait manger (sans mauvaise intention, le digne homme !) d'un grand vilain macaroni au *caccio di cavallo* (fromage de jument ; — ragoût de cosaque), et goûter d'une boisson qui se nomme, ou que l'on nomme vin de Lacryma-Christi. »[3]

C'est pourtant sous la plume de Veuillot que nous rencontrons, au détour d'une comparaison entre peintres flamands et italiens, une réflexion intéressante à ce propos par le jour qu'elle jette sur l'opinion qu'avaient de l'Italie et des Italiens les voyageurs français de la première moitié du 19e siècle : comme tant de peuples exotiques hâtivement observés par les voyageurs bourgeois du temps, l'Italien, riche ou pauvre, aristocrate ou paysan, originaire du Nord ou du Sud de la péninsule, est réputé habiter un pays si favorisé de la nature que lui-même peut aisément mépriser les contingences matérielles.

> « Pourquoi les peintres italiens, élevés dans ce pêle-mêle de basse-cour, ont-ils rempli leurs toiles de vastes portiques, de nobles fleurs, de riches seigneurs, [...] tandis que les peintres flamands, vivant dans le pays le plus nettoyé du monde, ont une prédilection marquée pour les étables, les ivrognes et les cabaretiers ? Le Flamand, grand ami de la matière, recherche la propreté comme un élément de bien-être matériel, et ne rêve, pour compléter sa vie, que pipes bien chargées, que tavernes bien chaudes où la bière est servie en abondance par des filles joufflues ; ses yeux contemplent avec ravissement les monceaux de légumes, le gibier mort, la casserole luisante où cuira le repas. L'Italien, au contraire, sobre comme un

2 VEUILLOT, Louis, *Rome et Lorette*, par l'auteur des *Pélerinages de Suisse*, etc., Paris, O. Fulgence, 1841, 2 vol. – Signalons au passage que *Rome et Lorette* connaîtra 19 éditions entre 1841 et 1889.

3 *Ibid.*, p. 63. On notera la qualité de l'italien de Veuillot qui l'entraîne à un réjouissant contresens, mais cela n'a rien d'étonnant de la part d'un voyageur qui considère comme totalement inutile, voire nuisible à l'observation des lieux et des gens, la pratique, même élémentaire, de la langue du pays (« Je donne comme un précepte très utile qu'il ne faut pas connaître la langue d'un pays que l'on visite... ») (p. 58-59).

anachorète, et trouvant aisément le peu dont il a besoin, vit sans s'inquiéter de ce qui l'entoure, marche sans regarder où il met les pieds, l'œil perdu dans le monde aérien de ses belles imaginations. »[4]

On retrouve en 1846 cette même indifférence pour les côtés matériels, mais cette fois affichée, dans un guide, œuvre d'un abbé Dalmières, « curé de Pont Saint-Esprit », et dont le titre dit bien les ambitions : l'*Itinéraire du voyageur catholique à Rome [...], suivi d'un pélerinage au tombeau de Saint-Janvier à Naples.*[5] Pour faire gagner du temps au voyageur et réduire un peu sa dépense, l'auteur va jusqu'à lui suggérer l'itinéraire le plus direct par mer quitte à laisser de côté les grands centres d'art de Toscane : l'important est Rome, capitale de la Chrétienté. Il se sent cependant obligé de donner « Quelques avis aux personnes qui vont pour la première fois en Italie ».

« Le voyageur qui arrive pour la première fois en Italie est souvent embarrassé pour bien des choses de détail et il est exposé à être trompé par les guides mêmes auxquels il se livre sans défiance. C'est pourquoi nous avons cru devoir ajouter à l'itinéraire les avis et les renseignements dont notre propre expérience nous a fait connaître l'utilité. »

À de telles considérations raisonnables il ajoute ces quelques lignes où il nous semble percevoir comme une critique vaguement scandalisée envers ce qui lui paraît un excès regrettable dans la recherche d'un agrément matériel bien vain dans le cadre de ce qui devrait être un pélerinage :

« Un écrivain français, M.Valéry, est allé jusqu'à composer un petit livre intitulé l'*Italie confortable*, revu et corrigé par A.F., dans lequel sont indiqués les meilleurs hôtels, cafés, restaurants, etc. »[6]

Il faut reconnaître que si les guides de cette première moitié du siècle étaient bien discrets sur ce que nos pères appelaient « relais de bouche », les récits des voyageurs l'étaient encore davantage. En cela, ils ne faisaient d'ailleurs que suivre l'exemple de leurs prédécesseurs du 18e s. Rappelons le titre de l'ouvrage bien connu de Joseph Jérôme de La Lande (Paris, Desaint, 1769) : *Voyage d'un François en Italie, contenant l'histoire & les anecdotes les plus singulières sur l'Italie, et sa description ; les mœurs, les usages, le gouvernement, le commerce, la littérature, les arts, l'histoire naturelle, et les antiquités ; avec des jugemens sur les ouvrages de peinture,*

4 *Ibid.*, p. 18-19.
5 Avignon, Seguin, 1846, 2 vol. in-8°.
6 *Ibid.*, p. 756. Ajoutons que *L'Italie confortable* ne porte aucune mention de cette révision.

sculpture et architecture, et les plans de toutes les grandes villes d'Italie. » Dans cette interminable énumération, nulle mention n'est faite de vivre et de couvert[7]. Prenons le cas, par ailleurs moins significatif puisqu'il porte sur la seule Italie méridionale, de l'exemplaire *Voyage pittoresque de Naples et de Sicile* de l'abbé de Saint-Non[8], vaste et admirable travail auquel avaient participé artistes, illustrateurs, historiens de l'art, savants et penseurs. Nous sommes devant un ouvrage qui est en même temps un guide, plein de suggestions et d'informations, et un récit où ne manquent pas les évocations pittoresques des séances sur le terrain, qui renvoient souvent aux planches d'illustrations. Or si le *Voyage* composé sous la direction de Saint-Non présente au passage quelques brèves indications pratiques, celles-ci se bornent en général à la spirituelle évocation des difficultés matérielles rencontrées par ses envoyés et par lui-même, et l'essentiel de ce que l'on trouve sur les ressources de table de ces régions se ramène aux lignes suivantes, au ton plus économique que proprement gastronomique :

> « Ces espèces de pâtes qu'on nomme *macaroni* sont pour Naples un objet de commerce assez considérable. On en prépare de plusieurs sortes, qui portent toutes des noms différens. Les *macaroni* et les *lazagnette* sont les plus communes ; mais on en fait encore d'autres, comme les *vermicelli*, les *fidelini*, les *stelette* [*sic*] etc. qui sont beaucoup plus fines. Ces *macaroni* se travaillent dans le bourg de *Torre dell'Annonziata* [*sic*], près du Vésuve. C'est avec une espèce de blé appelé *seragolla*, qui vient de la Sicile et du Levant, qu'on prépare toutes ces pâtes, dont on fait surtout une grande consommation dans le pays même et dans le reste de l'Italie. »[9]

Qu'il s'agisse de guide pour le voyage à faire, ou de récit du voyage que l'on a fait, pourquoi une telle discrétion des auteurs quant aux plaisirs que peut réserver le pays où l'on porte ses pas ? Il nous semble qu'elle découle de plusieurs éléments. Et tout d'abord de la relative pauvreté du pays, ce qui ne laisse pas que de surprendre si l'on se rappelle le cliché que constituait le rapport établi par les voyageurs entre la douceur du climat et la prospérité du sol, qui ôtait selon eux aux heureux habitants de la Péninsule tout souci du lendemain : une terre aussi fertile

7 Ses 8 volumes constituent pourtant, selon C. De Seta, « la descrizione più ampia, completa e sistematica dell'Italia mai apparsa... » (DE SETA, Cesare, *L'Italia del Grand Tour*, da Montaigne a Goethe, Napoli, Electa, 1996, 247 p., ici p. 159.)

8 SAINT-NON, J.C. RICHARD, abbé de, *Voyage pittoresque à Naples et en Sicile*, Paris, Clousier, 1781-1786. On a utilisé ici l'édition « corrigée, augmentée et mise dans un meilleur ordre », donnée par P.J. CHARRIN, Paris, Houdaille, 1836. 4 vol.

9 *Id.*, éd.cit., vol. I, p. 321.

aurait dû offrir au voyageur tous ses fruits sans lui réserver de mauvaise surprise.

Et pourtant, nous trouvons, durant cette première moitié du siècle, une succession de récriminations isolées. Le journal demeuré inédit du voyage qu'effectue en 1807-1808 un jeune Dijonnais, Honoré-Anthelme Passerat de la Chapelle, rapporte des épisodes pittoresques : si la table est souvent frugale, avec des mets de plus ou moins bonne qualité, il arrive que la quantité soit très insuffisante, comme à Baccano, sur la via Cassia au Nord de Rome :

> « ...l'aubergiste prépare à manger pour quatre personnes ; s'il en arrive huit, tant pis pour elles, car on n'y ajoute rien. À Baccano, l'hôtellerie se trouvait remplie, et le souper était si peu proportionné avec le nombre des voyageurs que les vivres nous faillirent au plus fort de notre appétit. » [Lettre n° 39, de Rome][10]

Il rencontrera pire mésaventure à Bocca di Fiume, sur la via Appia, entre Cisterna et Terracina :

> « L'hôte et sa femme [...] nous répondirent d'abord qu'ils n'avaient aucune provision. Mais enfin par grâce spéciale, nous pûmes obtenir une omelette faite avec des œufs pourris et de l'huile rance exhalant une odeur affreuse. La sale guenon chargée de la cuisine, après beaucoup de façons, nous servit ce mets friand à la vue duquel un hussard affamé eût pu reculer de dégoût. Notre robuste appétit nous la fit cependant dévorer ; l'omelette nous parut même bien petite ; mais vainement plaidâmes-nous pour en obtenir une autre ; les provisions étaient épuisées. » [Lettre n° 63, Terracine][11]

Une telle situation, qui semble bien causée ici par l'insuffisance des réserves des auberges et la difficulté de s'approvisionner, ne se rencontre pas que dans les auberges méridionales. Passerat de la Chapelle la rencontre aussi bien à Venise, où les soupers lui semblent vraiment par trop légers, alors qu'on lui a servi

> « ...des pâtisseries, des fruits, de la charcuterie, des petits poissons et du menu gibier, mets peu substantiels qui composent ordinairement l'exigu souper des Vénitiens de haut appétit, les autres se contentent d'un sorbet ou

10 LANSARD, Colette, *Le Voyage en Italie d'Honoré-Anthelme Passerat de la Chapelle, Journal inédit, 1807-1808*, Thèse de Doctorat de III° Cycle, Université de Grenoble, 2 vol., 1980, ici vol. I, p. 139.
11 *Ibid.*, p. 140.

d'une tasse de café à l'eau, boisson favorite de tous les habitants de Venise, qui en font une énorme consommation. » [Lettre n° 100, Venise][12]

Quant au vin, il ne trouve pas grâce à ses yeux : le Muscat de Montefiascone lui apparaît comme un « vin fade et doux », et même le fameux Lacryma Christi de l'ermite du Vésuve le laisse indifférent :

« Les amateurs peuvent également se régaler à l'hermitage avec le fameux *lacryma cristi,* vin blanc sucré, dont pour mon propre compte je ne fais pas très grand cas. » [Lettre n° 72, Naples][13]

Notre voyageur, homme jeune et en bonne santé, que sans doute son ascendance bourguignonne prédispose à goûter l'abondance et la qualité de la chère, se laisse très rarement aller à décerner des éloges, sauf aux fromages de Lombardie, aux « excellents poissons », au pain et au vin « passables » qu'il trouve en Ligurie, ou encore au souvenir des huîtres du lac de Fusaro, et il faut attendre, sur le chemin du retour, l'Hospice du Simplon pour qu'il consente à trouver enfin quelque chose de « délicieux », et encore est-ce dû à l'altitude !

« On nous servit [...] un ample déjeuner de fromage et d'excellent beurre frais : l'air de la montagne me fit trouver ce repas délicieux. » [Lettre n° 114, Brigue][14]

En second lieu, il ne relève nulle part le goût du peuple italien pour la sobriété, qu'il lui soit ou non imposé par la modicité de ses ressources. Et enfin, même s'il porte sur l'Italie un regard plus scientifique qu'artistique, se montrant plus sensible à l'œuvre des hommes dans le domaine agricole et industriel, il y a sans doute dans son esprit une hiérarchie des valeurs qui l'empêche d'accorder à des considérations de confort matériel une importance qui lui semblerait sans doute démesurée.

Une dizaine d'années plus tard, la situation ne semble pas s'être améliorée de façon bien substantielle. Certes, il s'agit d'un voyage en

---

12 *Ibid.*, p. 140-141. La sobriété des Vénitiens s'explique peut-être, au moins dans les hautes classes, par l'appauvrissement qu'entraîna pour nombre de patriciens la chute de l'Ancien Régime, sous lequel tout un système de charges officielles leur permettait de conserver un certain train de vie. Le phénomène se fait par la suite plus sensible : on en a la trace dans *le Voyage en Italie et en Sicile* de Louis SIMOND (Paris, Sautelet, 1828) qui note (vol.I, p. 67-68) que « Les Nobles vivent pauvrement et obscurément dans un coin de leur palais... » et estime le prix d'un repas de ces nobles ruinés : pain : 2 sols de France ; vin : 4 sols ; soupe : 6 sols ; bouilli : 4 sols.
13 *Ibid.*, p. 141.
14 *Ibid.*, p. 142.

Sicile, intéressante nouveauté après l'interruption des communications qui s'était prolongée durant les années où les armées de la Révolution et de l'Empire avaient occupé le Sud de la Péninsule. Mais Joseph-Antoine de Gourbillon invite en termes sobres son lecteur à prendre quelques précautions avant de partir pour ce

> « vieux grenier de l'Europe [...] dans lequel tout homme qui ne vit pas exclusivement d'admiration et d'extase, de noix sèches et d'eau claire, d'*Ave Maria* et d'*Oremus*, fera bien, s'il m'en croit, de ne pas pénétrer sans un pain dans sa poche. »[15]

Quand il évoque dans ses *Mémoires* les souvenirs du séjour qu'il fit à la Villa Médicis durant les années 1831-1832, Hector Berlioz note que, revenant à pied de Naples à Rome, il ne trouve pas d'auberge à Isola di Sora et ajoute que « Veroli est un grand village qui, de loin, a l'air d'une ville et couvre le sommet d'une montagne. Nous y trouvâmes un mauvais dîner de pain et de jambon cru... » Mais on note que ces remarques désabusées s'assortissent d'une telle volonté de pittoresque qu'elles ne suffisent pas à gâcher le souvenir que le compositeur a gardé de cette époque de folies juvéniles : ainsi à Rome, Berlioz et ses amis de la Villa Médicis ont pris l'habitude d'aller « se rafraîchir dans une osteria qu'on trouve à quelques pas de là, avec un gros vin noir rempli de moucherons »[16], ou encore, retrouvant hors des portes de l'*Urbs* des peintres allemands, il se laisse entraîner par eux à faire une collation improvisée assez surprenante :

> « ...nous bûmes je ne sais combien de bouteilles d'orvieto, en disant des absurdités, fumant, et mangeant crus de petits oiseaux que nous avions achetés d'un chasseur. Ces messieurs trouvaient ce mets sauvage très bon, et je fus bientôt de leur avis, malgré le dégoût que j'en avais ressenti d'abord. »[17]

Ainsi encore décrit-il le repas qu'il dit avoir partagé avec des lazzaroni au cours de sa mémorable escapade napolitaine :

> « Bientôt apparut un petit monticule de fumants macaroni ; ils m'invitèrent à y plonger la main droite à leur exemple ; un grand pot de vin du Pausilippe fut placé sur la table, et chacun de nous y buvait à son tour... »[18]

---

15 GOURBILLON, Joseph-Antoine de, *Voyage critique à l'Etna en 1819*, Paris, Mougin, 1820, 2 vol. in-8°, ici vol. I, p. 8.
16 BERLIOZ, Hector, *Mémoires*, Paris, Garnier-Flammarion, 1969, 2 vol., ici vol. I, p. 220.
17 *Ibid.*, p. 223.
18 *Ibid.*, p. 258.

Ce n'est pas ici le lieu de s'interroger sur la véridicité d'un Berlioz dont on sait combien il cède aisément à l'attrait du superlatif. Nous sommes tenté de relever que le goût alors répandu parmi les Jeune-France pour le pittoresque devait aider notre musicien-voyageur à supporter les incommodités locales et que d'autre part la distance dans le temps pouvait teindre de couleurs plus riantes leur souvenir dans la mémoire de l'écrivain.

Encore à cette époque, nous retrouvons chez un autre voyageur français ce même reproche de pauvreté, ou du moins de monotonie, adressé aux tables d'hôte des auberges italiennes : dans ses souvenirs de voyage, publiés en 1835, Jean Giraudeau de Saint-Gervais use pour le dire d'une formule plaisante que nous ne résistons pas au plaisir de reproduire ici :

> « Les tribulations de la route [...] s'étaient peu fait sentir jusqu'à Rome, sauf quelques chicanes de douanes et de postillons, et quelques mauvais dîners, où je retrouvais sans cesse l'inévitable pigeon bouilli, qui semblait voler pour me poursuivre... »[19]

Nous ignorons la date précise à laquelle éclate dans le monde éthéré des voyageurs français d'Italie, la petite bombe que constitue l'*Italie confortable* d'Antoine-Claude Pasquin, bibliothécaire de la Couronne sous Charles X, puis bibliothécaire de Versailles sous Louis-Philippe, et plus connu sous son nom de plume de Valéry. Il avait déjà publié en 1831-1833 des *Voyages historiques et littéraires en Italie pendant les années 1826-1827 et 1828*[20], suivis en 1837-1838 de *Voyages en Corse, à l'île d'Elbe et en Sardaigne*[21] et en 1842 allaient voir le jour ses *Curiosités et anecdotes italiennes.*[22] Ces titres tendent à démontrer que, autant voire mieux que ses confrères, auteurs professionnels ou non de guides ou de récits de voyage en Italie, Valentin possédait de la langue et de la culture, une connaissance fort honorable. Son contact avec le pays, dont nous savons quand il eut lieu et combien il dura, avait séduit un esprit cultivé, nourri d'humanités classiques comme c'était généralement le cas alors, mais aussi de littérature italienne. Ces divers facteurs vont jouer dans l'élaboration de son *Italie confortable,* dont le sous-titre précise deux

19 GIRAUDEAU, *L'Italie, la Sicile, Malte, la Grèce [...] et la Turquie. Souvenirs de voyage*, Paris, l'Auteur, 1835, 404 p. in-8°, ici p. 109.
20 ou *L'Indicateur italien*, Paris, Le Normand, 5 vol., 1831-1833. La 2° édition (Paris, Baudry, 1838), en 3 vol., agrémentée d'une belle carte routière de l'Italie, voit son sous-titre changé en *Guide raisonné et complet du voyageur et de l'artiste.*
21 Paris, Bourgeois-Maze, 1837, 2 vol. in-8°
22 Paris, Amyot, 1842, vii-442 p. in-8.

points : il s'agit d'un *Manuel du touriste,* vademecum de petit volume, et en même temps d'un simple complément pratique, *appendice aux* Voyages historiques *etc.*[23] qui suppose la lecture de ces derniers. L'ouvrage, nous l'avons dit, n'est pas daté, mais, d'après les mentions d'événements historiques ou culturels, comme d'après quelques références bibliographiques qui sont citées dans le texte, il est de 1841, ou de peu postérieur à cette année-là.

En présentant l'*Italie confortable* comme révolutionnaire, nous ne pensons pas exagérer. En effet c'est le premier guide d'Italie expressément consacré à la vie matérielle : sur sa motivation et ses ambitions, l'introduction de l'auteur est fort claire. Il commence par revendiquer hautement l'importance de cette vie quotidienne dont il va traiter :

> « C'est le matériel de la vie en Italie, qui a bien aussi ses jouissances, à côté des impressions plus relevées produites par les merveilles de la nature ou les chefs-d'œuvre de l'art. »

De même précise-t-il quelle est la clientèle à laquelle il s'adresse : il ne s'agit plus des artistes, des écrivains, des hommes de pensée ou de gouvernement, que poussaient vers l'Italie un désir d'enrichissement technique ou culturel, ou la curiosité politique ou économique, comme ç'avait été souvent le cas au 18e siècle. Les lecteurs de Valéry sont des membres de cette société française de la première moitié du 19e, issus d'une aristocratie souvent récente ou d'une bourgeoisie opulente, et désireux d'enrichir sur le terrain une culture néo-classique héritée du siècle précédent : comme leurs prédécesseurs, ils ont le goût des arts, mais désirent ne pas perdre pour autant l'agrément des commodités matérielles que le siècle vient de leur faire découvrir à Paris et qu'ils souhaitent retrouver en Italie :

> « Le monde élégant, et, si j'ose risquer ce terme, nos *viveurs* mêmes, ou, comme dit plus heureusement l'italien, les *godenti,* trouveront ici la manière la plus agréable de dissiper leur argent. Je n'ai pas toutefois pensé que cette destination frivole en apparence dût me dispenser de recherches et de lectures ; car, parmi les hommes riches, à la mode et de plaisir, il peut s'en trouver de fort instruits ; et, chez nos voisins surtout, plus d'un *dandy* est resté un *scholar.* »[24]

---

23 Paris, J.Renouard, viii-368 p. in-12.

24 VALÉRY [PASQUIN, A.C.], *L'Italie confortable*, Paris, J.Renouard, [s.d.], viii-368 p. in-12°. Introduction, p. vi. Le goût de Valéry pour l'information utile se traduit par des considérations sur la nécessité de donner des adresses de personnes vivantes, et non de « médecins morts depuis dix ans », ou encore des indications de prix correspondant à une évolution générale depuis le

Par ailleurs, à côté de ces voyageurs très fortunés, il y a, en bien plus grand nombre assurément que par le passé, d'autres touristes amateurs de beaux paysages et de souvenirs classiques qui, par nécessité comme par habitude, doivent surveiller et modérer leur dépense. Ceux-là, Valéry ne les mentionne pas expressément, mais on peut déduire leur existence — et l'importance qu'ils ont à ses yeux — de la très grande fréquence des informations sur les choix « raisonnables » à faire entre produits proposés, entre fournisseurs, entre points de vente : la notion de prix est toujours présente, comme à propos des repas pour lesquels il déconseille à plusieurs reprises les formules trop chargées :

> « Le dîner de 4 ou 5 francs, imposé dans les grands hôtels avec ses 7 ou 8 plats, est trop copieux. Le chocolat pris au café forme un salutaire et économique déjeuner qui, avec le pain et le beurre, ne revient pas à dix sous. » (p. 2)

Enfin, mais ce serait là sortir de notre propos, pour le lecteur actuel, le manuel de Valéry est extrêmement intéressant par tout ce qu'il nous apprend sur l'Italie pratique de la première moitié du 19e s., ses institutions politiques, douanières, policières, aussi bien que sur ses voies et ses moyens de communication, ses installations hôtelières, ses ressources thermales, sanitaires, et médicales. Bornons-nous à relever, en ce dernier domaine, quelques considérations qu'il prodigue au candidat-voyageur, et qui ne manquent pas d'intérêt parce que ces recommandations annoncent celles que les organisateurs de voyages culturels donnent encore aujourd'hui pour réduire les dépenses et surtout éviter les pertes de temps découlant des trop longues haltes dans les restaurants :

> « ... le voyageur devra se garder du souper, périlleux surtout dans les lieux humides ou voisins de la mer [...]. Un déjeuner matinal, un dîner peu tardif suffisent. »[25]

---

guide de Mme Starke : « Quant au tarif des prix restés les mêmes, tandis que la dépense s'est élevée en Italie comme partout ailleurs, les voyageurs ont pu observer et éprouver la juste et unanime indignation que ce tarif soulève, depuis le prince qui loue son palais ou sa villa, jadis sales et négligés, aujourd'hui confortables, jusqu'à l'ânier des environs de Rome ou de la baie de Naples. Autrefois ce dernier était un pauvre paysan qui prêtait sa bête lorsqu'elle ne travaillait point ; maintenant on a affaire à une entreprise adjugée, patentée, inspectée : il faut bien un peu payer le progrès. » (p. viii)

25 VALÉRY, *Italie confortable, cit.*, p. 1.

Malgré son sérieux et sa prudence, V. se laisse parfois entraîner par la beauté du cadre assorti de réminiscences littéraires, et oublie ce conseil pour suggèrer à son lecteur « à la belle saison » d'aller après le théâtre à Santa Lucia : « À la *Ville de Rome*, établie dans la jolie villa Cirelli, les tables se dressent sur la terrasse baignée par les flots. La partie sera faite surtout au clair de lune, afin de contempler le ravissant spectacle que présente le golfe dans lequel se reflètent l'éclat argenté des

Quant au choix de certains mets, il est suggéré à Valéry par leur qualité particulière, comme par la nature du climat, même si les arguments d'hygiène nous paraissent peu fondés :

> « Les excellentes salaisons italiennes, plus naturelles, moins épicées que les nôtres, n'ont point l'inconvénient de produire, comme dans le Nord, les maladies de la peau, attendu la transpiration plus abondante excitée par la chaleur du climat. » (p. 3)

Prudence pour le régime alimentaire comme pour l'état de la bourse du voyageur, tout conspire aux yeux d'un Valentin sensible à un pittoresque de bon aloi pour lui faire recommander de ne jamais négliger des solutions originales, des « déjeuners sur l'herbe » face à quelque beau paysage :

> « ... si les repas trop fréquents sont inutiles ou nuisibles, on ne doit point s'abstenir, dans les courses à la campagne, de ces bonnes collations de raisin, de figues, d'oranges, offertes pour quelques baïoques par les paysans, et mangées sous la treille ou sur la balustrade en marbre de la terrasse de quelque villa en magnifique vue. » (p. 3-4)

Après ces considérations générales, venons-en à la table de nos voyageurs en Italie, avec ce qui constitue les spécificités des régions et des cités. Ainsi de Venise, dont la situation au milieu des lagunes présente des avantages appréciables, et d'abord pour les voyageurs de santé délicate : l'alimentation à base de poisson et d'huîtres, « les promenades en gondole, qui bercent doucement au soleil pendant deux ou trois heures les malades enveloppés de la vapeur marine, secondent merveilleusement l'effet du bain et du climat. » (p. 50). Le poisson (« qu'on peut prendre au milieu même des rues ! ») (p. 52) n'est pas cher. Quant aux huîtres, ce sont celles de l'Arsenal, « énormes », que l'on mange « cuites et assaisonnées aux fines herbes, à la vénitienne ». En revanche, cette même situation amphibie a des inconvénients particuliers : ainsi le vin à Venise est-il souvent frelaté (ce qui est assez fréquent à l'époque, et ailleurs qu'en Italie), selon un procédé peu pratiqué ailleurs, et pour cause : « Les mariniers en boivent pendant son transport et le remplacent par de l'eau des lagunes » (p. 54). Quant aux prix, Valéry ne les tient pas pour exorbitants : ainsi (p. 52) la viande de

---

rayons de l'astre, les lumières des barques des pêcheurs, tandis que le Vésuve étincelle ou répand sa fumée rougie, qui, peinte d'azur par la lune, dessine un arc-en-ciel dans la nuit, selon la belle remarque de M. de Châteaubriand. Je n'ai joui de la *Ville de Rome* qu'au mois de février, mais j'ai pu, de ce restaurant, avoir une idée des voluptés de la terrasse d'Aglaé, située sur le même rivage, et si admirablement décrite par le chantre des *Martyrs*... » (p. 148)

boucherie est excellente, le gibier abondant et « peu cher » : par exemple une bécassine coûte « quatre ou cinq sous » tandis que les sardines coûtent deux sous les vingt. Comparativement, le vin est sensiblement plus cher : le vin de Chypre est vendu cinq à dix sous le verre au café, tandis que le vin ordinaire coûte trente-quatre sous la bouteille, et le vin fin environ trois fois plus (cinq francs) (p. 54).

À part de tels particularismes, liés comme dans le cas de Venise à la configuration de la cité, les rubriques d'un bilan gastronomique italien établi par Valéry sont grosso modo les mêmes du Nord au Sud de la Péninsule, et seul en change le contenu. Partout le gibier est présenté comme abondant, tandis que les volailles et la viande de boucherie sont de bonne qualité, de même que les pâtes et la charcuterie sont exquises : il est rare que Valéry rejette absolument un mets, se bornant à suggérer autre chose.

Naples, à l'époque la capitale la plus peuplée d'Italie avec ses 400.000 habitants, et dont le climat agréable comme les paysages enchanteurs attirent toute une clientèle européenne de touristes fortunés, est présentée comme riche de ressources gastronomiques considérables parmi lesquelles le riche mondain bien informé comme le voyageur curieux d'authenticité, ou simplement attentif à la dépense pourront faire des découvertes intéressantes, car pour Valéry, il subsiste à coup sûr à table une différence sensible entre la plèbe napolitaine et le reste de la nation :

> « si le peuple se régale de la grosse araignée de mer (*pulpo*), de l'espèce de petites seiches frites, dites calamars [...], il y a des *frutti di mare* pour les palais plus délicats, tels que les châtaignes de mer (*ancine*), les manches de couteau (*cannolichi*), et surtout le petit coquillage (*vongola*), excellent en potage ou mêlé au macaroni fait au beurre ».[26]

Un touriste, fût-il à Paris un dandy, doit savoir s'encanailler si besoin est (« Les vins de Naples [...] ne coûtent guère dans les bonnes tavernes, ainsi que je n'ai pas craint d'en faire l'expérience, qu'un carlin la bouteille. »). Et il note qu'une « partie d'huîtres du lac du Fusaro [à côté de Cumes] forme une très agréable station au milieu de la visite assez laborieuse des antiquités de la côte de Baies. »

26 *Ibid.*, « La *pizza*, gâteau populaire [...] plaît encore aux palais de la classe élevée. »

D'autre part, même si le Français connaît de longue date les pâtes alimentaires, assez généralement groupées sous le nom de *macaroni*, et s'il a eu le temps de s'y accoutumer depuis son entrée en Italie, il en trouvera à Naples de qualité particulièrement bonne, avec des spécialités particulières :

> « Le macaroni d'Amalfi est le meilleur du royaume. Les *lasagne* sont une autre sorte de macaroni estimée, un peu plus durs, plats, et qui doivent leur nom à leur forme de ruban. Les *raviuoli*, rissoles composées de farine et de jaune d'œufs, s'assaisonnent de même. »

À Naples le bœuf est médiocre, mais Sorrente fournit un veau et un porc « excellents ». Nous nous apercevons alors que si certains mets ont disparu des tables actuelles, comme les « exquis bec-figues » de Sorrente, d'autres ont conservé leur statut, comme l'anguille « plat national de rigueur à Noël et qui, sous le nom de *capitone*, se sert jusque sur la table du plus frugal lazzarone, » au point de donner lieu à des importations considérables, jusque depuis la Corse. Ce qui surprend le lecteur moderne, c'est qu'un même mot recouvre alors une réalité quelque peu différente (« la *pizza*, gâteau populaire fait aux confitures ou au fromage frais... »), ou encore que Valentin appelle « grosse araignée de mer » un animal qui, à en croire le nom italien qu'il lui donne (*pulpo*) ne serait nullement le crustacé à longues pattes que nous connaissons, mais bien le poulpe.

Comme la lagune vénitienne, le sol napolitain peut avoir les meilleurs et les pires effets : ainsi « les truffes, imprégnées des feux volcaniques [...] ont une saveur soufrée peu agréable » et causent « d'affreux mécomptes ». Mais « cette ardeur du sol, fatale aux truffes, favorise singulièrement la précocité des légumes, et dès Noël, on mange des petits pois exquis. »Naples est un paradis pour l'amateur de fruits : « Délicieuses petites figues fraîches, rouges de sang au-dedans [...]. Oranges de Sorrente et à la fin de janvier, exquises petites oranges chinoises dites *mandarini*, qui viennent de Palerme. »

La vie n'est pas chère à Naples, à condition de veiller aux détails, comme par exemple la différence de coût des repas pour les maîtres et pour les domestiques qui les accompagnent :

> « Les grands hôtels de Naples sont les plus chers de l'Italie. Il n'y a point de dîner au-dessous de 12 carlins (110 sous). Le déjeuner est de 5 à 6 carlins. La nourriture des domestiques revient par jour à 6. Il y a un petit rabais

pendant l'été. La table d'hôte de Martin, bien servie, n'est que de 50 sous. »[27]

Quand il passe à Rome, Valéry se montre beaucoup moins pessimiste que tant d'auteurs de guides, qui semblent suivre l'opinion des voyageurs du siècle précédent, et dénoncent à l'envi la médiocrité des conditions de la vie romaine, causée pour l'essentiel par la pauvreté de l'agriculture et du commerce. Au contraire même, puisque d'après lui « On peut faire bonne chère à Rome. Cependant les Italiens sont sobres. La vie des grands est même assez frugale. Les tables diplomatiques, celles de quelques financiers, sont à peu près les seules que l'on cite... ». Mais cette impression est confirmée par le fait que Valéry en est réduit à évoquer le souvenir du cardinal de Bernis, ambassadeur de Louis XV à Rome et célèbre pour le faste avec lequel il tenait, comme il le disait, « l'auberge de France dans un carrefour de l'Europe ».

Pourtant on trouve à Rome tout le nécessaire, et Valéry, emporté par son enthousiasme, recourt pour mieux illustrer son propos, comme il le fait souvent, à des souvenirs d'humanités appuyés sur une citation qu'accompagne sa traduction :

« Le bœuf est parfait. On préfère celui de Pérouse (*manzo perugino*). Le veau des étables (*mongana*) ne le cède point au célèbre veau de Sorrente. Rien de plus délicat que les fritures de cervelles, de ris de veau et d'agneau (*animelle*), et de rognons d'agneau (*granelli*)[28]. Le chevreau n'est pas moins tendre que du temps de Juvénal :

« Un chevreau très gras viendra de mon champ de Tibur ; il sera le plus tendre du troupeau, n'ayant pas encore brouté l'herbe, et plus rempli de lait que de sang. »

« De Tiburtino veniet pinguissimus agro
Hœdulus, et toto grege mollior, inscius herbœ,
Qui plus lactis habet quam sanguinis. » [Sat. XI.] (p. 191-192)

Pour les dindes et les dindons (qui « passent pour être les plus gras d'Italie ») il est évidemment impossible de trouver des références aussi

27 *Ibid.*, p. 140. À titre de comparaison, Valéry précise que la location en meublé est avantageuse : « Il y a des maisons particulières dans lesquelles un appartement de 2 ou 3 pièces avec deux repas par jour revient au mois à 100 francs. On peut s'abonner encore avec un cuisinier ; et telle est l'abondance de la vie à Naples qu'une famille de dix personnes, y compris les enfans et les domestiques, était nourrie ainsi pour 20 francs par jour. »

28 Mal informé, ou peut-être soucieux de ne pas choquer ses lectrices, V. n'a pas précisé que de tels « rognons » assez particuliers sont ceux que de nos jours on qualifie couramment de « blancs ».

illustres, mais Valéry se rattrape pour le reste de la volaille, à coup d'allusions à l'Histoire romaine ou d'un long passage de Varron consacré à l'élevage des pigeons et à leur prix exorbitant :

> « Les poulets et les oies de Rome, malgré la grandeur de leurs souvenirs sacrés ou patriotiques, sont aujourd'hui médiocres. Les premiers se tirent de la Marche, et arrivent fort étiques par la fatigue des sept jours de route faite en cage. Il n'en est pas de même des pigeons, qui se refont bientôt et deviennent excellents. Ils le cèdent toutefois en saveur aux pigeons indigènes, les meilleurs de l'Italie, qui se vendent le double [...]. La supériorité de leur race remonte à l'antiquité, etc. » (p. 193).

Il en va de même, après un passage consacré à l'abondant et excellent gibier fourni par la Campagne romaine, pour l'élevage des grives aussitôt illustré par un passage de l'inépuisable Varron (p. 194)[29].

Le poisson, à l'époque comme de nos jours, est fort recherché des Romains, et certains aperçus de Valéry à ce propos ne manquent pas de sel, comme celui-ci : « L'esturgeon, le premier parmi le *pesce nobile*, est redoutable si l'on en mange trop, et il produit des dérangements d'entrailles. » (p. 196)[30]

Quant aux cafés de Rome, Valéry les voit plus comme des centres de rencontre, de débat, d'opinion, que comme des lieux consacrés à la dégustation d'une boisson. En cela, les cafés romains sont demeurés fidèles à la tradition du 18e siècle, avec une connotation sociale : « chaque café, écrit-il, a son caractère, et comme l'on dit d'un journal, sa *couleur*. » Ainsi :

> « Le café Greco, le seul où il soit permis de fumer, est le rendez-vous des artistes français, italiens, allemands ; on y parle haut et avec franchise et conscience des nouveaux ouvrages et des diverses réputations. Le café de Montecitorio, dit *de'Babbioni* (vieux papas, vieilles ganaches), est celui des professeurs et des savants. [...] Le café à la mode est le café Nazarri, place d'Espagne, à l'instar des plus brillants de Paris, fréquenté par les étrangers et auquel tiennent un salon de lecture pour les journaux anglais et français, et un magasin de bonbons très bien assorti. On doit y demander un *poncio spongato*, le plus agréable, le plus tonique des sorbets, et qui ne coûte que 8 baïoques. » (p. 205-206)

---

29 L'air de Rome favorise peut-être chez V. cette éclosion de souvenirs classiques, mais ailleurs il ne manque pas d'agrémenter la réalité contemporaine de références à Horace (*Satire* 4 du IIe Livre, à la p. 199 ; 6° Ode du IIe Livre à la p. 129), à Virgile (à propos de Mantoue, cette jolie formule à la p. 85 : « Le champ de Mélibée produit encore d'assez bonnes poires, mais le vin de son cru est aujourd'hui détestable. »)

Indirectement, à propos de sorbets, nous abordons le domaine du froid. Manger, et plus généralement boire froid, constitue depuis longtemps[31] pour l'Italien une nécessité ou mieux une obligation. Au siècle précédent, les voyageurs français, comme le président de Brosses, s'étonnent de voir, dans les salons italiens, les rafraîchissements consister au sens propre en boissons, généralement de l'eau, et en fruits, comme la pastèque, servis glacés. Valéry revient à plusieurs reprises sur cet usage, par exemple à Naples, où l'eau, prise aux fontaines publiques et rapportée à domicile, est consciencieusement refroidie avant usage :

> « L'eau devient plus tonique et plus agréable, rafraîchie par la glace formée de neige, dont elle est d'ordinaire frappée et quelquefois mélangée. C'est une opinion reçue depuis longtemps en Italie que les boissons rafraîchies par ce dernier moyen sont salutaires dans les débilités de l'estomac et contre les émanations des Maremmes [...]. Aussi le principal et presque l'unique plaisir de la soirée est-il là de se glacer le gosier. » (p. 132)[32]

Comme à Naples, Valéry recommande à Rome au moins un restaurant pour aller souper après le théâtre : là, ce qui l'attire, c'est l'authenticité d'une gastronomie simple et pittoresque :

> « ...la véritable *osterie* est le *Falcone*, où se conservent les pures traditions de la cuisine romaine. C'est là que, malgré la simplicité des bancs de bois et le roide escalier, les nationaux comme les étrangers font la partie d'aller souper à la sortie du théâtre Valle, afin de manger la *trippa*, ragoût populaire, d'un goût fort et retappé[33] composé du ventre de bœuf ou de veau. C'est là qu'on peut encore apprécier, particulièrement dans la *testicciuola* (cervelle d'agneau ou de chevreau), toute la délicatesse, toute la légèreté, toute la supériorité de la friture italienne. » (p. 205)

---

30 Là encore, V. recourt à l'Antiquité : « Le loup de mer ou bar (*spigola*) était au premier rang chez les Grecs et les Romains, et l'on estimait surtout les petits et jeunes pris dans le Tibre, entre les deux ponts, plus attendris, selon les gastronomes d'alors, par la fatigue qu'ils avaient eue à remonter le fleuve. »

31 V. poursuit (p. 206) : « Le goût, le besoin des boissons glacées remontent aux anciens Romains. Pline a, sauf le sucre, presque indiqué les sorbets [...]. Suit, p. 207, une longue citation de Pline, une autre de Martial, et l'évocation de quelques grands personnages plus modernes, eux aussi défenseurs de l'emploi de la glace.

32 Il développe même le sujet de l'importance sociale de l'accumulation et de la conservation de la neige, essentielle, selon un vice-roi de Naples, pour le maintien de l'ordre public à la saison chaude : « Les jours de fête et lorsque la clôture des boutiques et des diverses administrations est rigoureusement observée, il n'y a à Naples d'exception que pour les boutiques d'apothicaires, de boulangers, et le bureau de la neige. » (p. 133)

33 Dans Littré, ce mot se rapporte à la coiffure ou à la mode, et il ne nous a pas été donné de le rencontrer avec un sens gastronomique et avec cette orthographe.

Pour le choix d'autres tables moins typiques et peut-être plus modestes, comme celles qu'il énumère brièvement (« Bertini, restaurant à la française où l'on dîne à 3 ou 4 pauls. — Il en coûte de 2 à 3 pauls chez Lepri, resté le modeste amphytrion des artistes. — Bonne table d'hôte chez Spilmann, à 5 pauls ») (p. 204), il semble que ce soit un souci d'économie qui ait joué un rôle décisif. Car comme partout ailleurs en Italie, Valéry demeure attentif aux prix pratiqués, et il s'en explique ici avec un humour savoureux qui oppose cet argument de niveau sans doute peu relevé à la grandeur du cadre de la Ville éternelle :

> « Ce détail peut avoir son utilité : aucune ville ne laisse plus que Rome le goût d'être choisie comme lieu de retraite, et il n'est pas indifférent de connaître la dépense. Sans doute il est doux et beau de méditer au milieu des champs et parmi des ruines, mais il faut bien aussi songer à dîner. » (p. 196)

À plusieurs reprises, on relève dans ce manuel du voyageur une volonté de présenter l'Italie actuelle : elle apparaît encore à un détail qui nous semble significatif. Après avoir évoqué les laitages disponibles à Rome (*ricotta* et *giuncata*, « les délicieux œufs de buffle (*ova di bufale)* ; le fromage de brebis (*pecorino*), surtout celui de Viterbe ; et le même avec du safran, appelé *formaggio fiore* parce qu'il se caille avec la poudre d'une fleur des montagnes ; le fromage de vache (*provatura bianca*) ; le fromage de buffle appelé *provatura marzolina*, parce que le meilleur se fait au mois de mars »), Valéry ajoute une nouveauté intéressante :

> « Le beurre était à peu près inconnu à Rome il y a quarante ans. Il s'en fait aujourd'hui de fort bon à la grande vacherie créée près le tombeau de Cecilia Metella. On doit ce progrès à l'arrivée des nombreux voyageurs anglais. Mais l'hiver, le beurre du pays ne suffisant point à la consommation, il en vient de Lombardie. » (p. 200)

Marqué, nous l'avons vu, par sa volonté de fournir l'information exacte et utile, *L'Italie confortable* de Valéry associe à un souci assez bourgeois d'économie bien comprise une volonté d'authenticité dans le choix des mets et des lieux. Citons-en encore une preuve à propos des vins de Rome, où Valéry mentionne ces crus que l'on déguste encore de nos jours : Genzano, « Civita-Lavinia qui a quelque ressemblance avec le vin d'Espagne », Velletri, Albano, Frascati. Et il ajoute, à propos de la *granatina* d'Espagne, vin rouge et doux, quelques détails également et naïvement pittoresques, mais à un titre différent, puisque, si le premier évoque la figure familière d'un roi bon enfant (« Le roi de Bavière allait comme tout le monde en boire sur les bateaux de *Ripa-Grande* avec les

Chroniques n. 52 (4/1997)

artistes de son Académie. »), le second fait — trop discrètement sans doute — allusion à la détestable pratique de frelater le vin :

> « La *granatina* est devenue plus rare depuis le droit très lourd dont elle a été frappée, parce qu'elle servait aux marchands à falsifier les autres vins. » (p. 201)

Gérard LUCIANI