

## VOYAGE GASTRONOMIQUE DANS L'ITALIE DE LA RENAISSANCE

La littérature gourmande italienne connaît à la Renaissance un essor considérable. Dès la fin du XVe, accompagnant la diffusion de l'imprimerie, se multiplient les éditions de toutes sortes d'ouvrages sur ce que nous désignons aujourd'hui « l'art gastronomique », et le mouvement va s'amplifier tout au long du siècle suivant, jusqu'à constituer une bibliothèque dont la richesse n'a alors aucun équivalent dans les autres pays d'Europe. Cette activité éditoriale est pour bonne part consacrée aux ouvrages techniques ou pratiques, livres de cuisine et traités dédiés aux différents métiers de bouche, *scalchi* (maîtres d'hôtels), *trincianti* (écuyers tranchants), ou encore aux *mastri di casa* (intendants du palais, majordomes) en charge de la gestion générale des palais. Sans oublier les traités de diététique et les monographies sur certains produits comme le fromage, le vin, les poissons, les salades, et autres légumes, ou encore, les traités d'agriculture parfois fort instructifs sur les aliments. Par ailleurs, on voit prospérer une littérature de simple divertissement qui, de la satire du paysan affamé aux variations du récit de voyage en pays de cocagne, des compositions poétiques burlesques en forme d'éloge de certains aliments aux descriptions détaillées des grands banquets donnés par tel ou tel grand personnage, choisit comme thème le manger. Au total donc, un nombre remarquable d'ouvrages dont beaucoup font l'objet de plusieurs éditions successives et dont certains connaissent un large succès, qui constituent par eux-mêmes un témoignage pertinent sur la place importante que le sujet occupe dans la société italienne de l'époque.

Cependant, qu'elle soit pratique, technique ou de simple divertissement, la littérature italienne du XVI<sup>e</sup> siècle se révèle à quelques exceptions près peu encline à parler du plaisir de manger, voire réservée dans la simple évocation de la saveur des mets. Il y a certes eu les timides tentatives de l'humaniste Platine qui avec sa dissertation diétético-culinnaire *De honesta voluptate*, cherche à parer des vertus de l'« honnêteté » la « volupté » gustative, alors censurée par la morale catholique comme péché capital<sup>1</sup>. Le retentissement de cet ouvrage, premier livre en la matière imprimé en Italie et véritable *best seller* international<sup>2</sup>, montre que le sujet et le discours qui le servait correspondaient à une attente du public, mais son titre en forme d'euphémisme, qui passe dans la langue courante pour désigner « honnête volupté » le plaisir de manger est un signe que l'air du temps n'était pas très favorable à la célébration de la gourmandise. Il y a aussi les « voyages au pays de cocagne » qui sont autant d'explorations de l'univers gourmand populaire, mais ce thème littéraire déjà présent dans la tradition médiévale procède davantage du rêve d'abondance propre à des mangeurs habitués aux privations, que de l'appréciation distinctive de la qualité et du goût des mets. Par ailleurs, la veine des *rime burlesche* animée par des figures alors importantes du monde lettré tels que Francesco Berni ou Ercole Bentivoglio<sup>3</sup>, visent moins à stimuler les papilles de leurs contemporains qu'à tourner en dérision la préciosité des pâles imitateurs de Pétrarque. Quant à la littérature spécialisée sur les arts de la table, elle est à l'image de la convivialité de la société de cour d'où elle est issue, c'est-à-dire soucieuse surtout de préséance, de rituel et d'ostentation. Une conception de la convivialité, qui induit une plus grande attention à la forme et à la présentation des mets qu'à leur contenu et à leur goût<sup>4</sup>.

1 Cf Jean-Louis Flandrin, *Histoire de l'Alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 568, qui voit dans l'ouvrage de Platine (voir note suivante) les premiers signes de l'émancipation du discours sur les aliments par rapport à la diététique et à la censure du plaisir gourmand exercée par l'Eglise.

2 Bartolomeo Sacchi detto Platina, *De honesta voluptate et valetudine*, Roma, 1474. L'ouvrage est de nouveau édité en latin à Venise dès 1475, où paraîtront de nombreuses autres éditions. Dans cette ville est aussi publiée la première édition italienne en 1487. Dès le début du XVI<sup>e</sup> siècle verront le jour des adaptations en français, allemand, et anglais. Emilio Faccioli a publié une traduction italienne modernisée et annotée sous le titre *Il piacere onesto e la buona salute* chez Einaudi, Torino, 1985.

3 Francesco Berni, *Rime burlesche* (1518-1535), Milano, 1991 ; cf. aussi Massimo Montanari, *Nuovo Convivio*, Roma-Bari, Laterza, 1991, qui cite les pièces les plus connues sur les fruits de Berni et de Ercole Bentivoglio.

4 C'est surtout le cas pour les banquets d'apparat qui célèbrent la magnificence du prince, mais en règle générale l'art culinaire lui-même occupe une place fort modeste. En effet, sur la bonne dizaine de livres nouveaux imprimés au cours du siècle, un seul a été signé par un cuisinier : *L'Opera* de Bartolomeo Scappi, (cf. note 11) qui fut chef de cuisine du palais pontifical pendant

Dans un tel contexte, le *Commentario delle più notabil e mostruose cose d'Italia* d'Ortensio Lando, dont Guido et Paola Salvatori ont récemment proposé une très belle édition critique<sup>5</sup>, apparaît au lecteur d'aujourd'hui comme un ouvrage original et précurseur. Paru à Venise en 1548, ce texte, qui ne consacre en réalité que quelques pages au thème alimentaire, est en effet l'un des rares de l'époque où l'auteur exprime librement son plaisir de manger et le désir gourmand qui l'anime, forme de sensualité considérée aujourd'hui comme très innocente mais qui était alors sévèrement condamnée par l'Église. Polygraphe anticonformiste, ami de l'Arétin, qu'il admire entre autres pour être le « terrore de' scelerati principi e il flagello de' viciosi preti », Ortensio Lando transgresse le tabou de la sensualité gustative avec une verve étincelante qui rappelle le Teofilo Folengo du *Baldus*, ce long poème composé en latin dit « *maccheronico* » où figurent sans doute les plus belles pages de la littérature italienne sur ce qu'il désigna lui-même « *l'arte leccatoria* »<sup>6</sup>. Encore que l'auteur du *Commentario* se distingue de son prédécesseur Folengo, chez qui le premier traducteur français du *Baldus* reconnaissait « le prototype de Rabelais », par une démarche d'expert en gourmandise qui préfigure le fin gourmet du XIXe siècle. Construit comme un voyage imaginaire à travers la péninsule, où chaque étape est l'occasion de nouvelles sensations gustatives, le récit d'Ortensio Lando annonce en réalité le discours « gastronomique » qui s'imposera en France plus de deux siècles plus tard par la plume de Grimod de la Reynière et de ses émules.

---

près de 30 ans. Tous les autres sont le fait des professionnels du service de table et s'intéressent en priorité à l'organisation des banquets, l'ordonnement du service de table, la découpe des viandes devant les convives, érigée alors en véritable art, la composition des menus, etc. ; pour plus de détails sur le sujet, voir F. Sabban et Silvano Serventi, *A tavola nel Rinascimento*, Roma-Bari, Laterza, 1996. Pour avoir une idée du faste des cours cardinalices et de leur rôle comme laboratoire de l'art culinaire de la Renaissance, cf. Pierre Hurtubise, « La table d'un cardinal de la Renaissance. Aspects de la cuisine et de l'hospitalité à Rome au milieu du XVIe siècle », dans *Mélanges de l'École française de Rome*, (Moyen Age), 92-1 (1980), pp. 249-282. L'organisation du service de bouche des palais et le déroulement du service de table ont été bien décrits par Andrea Manciuoli, « Le arti della tavola », dans *Coquatur ponendo, Cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed Età moderna*, Istituto internazionale di Storia economica Francesco Datini, Prato, 1996, pp. 325-344.

<sup>5</sup> Ortensio Lando, *Commentario delle più notabil & mostruose cose d'Italia & altri luoghi di lingua Aramena in Italiano tradotto ; con Un breve catalogo de gli inventori delle cose che si mangiano & bevono, novamente ritrovato* ; ripresa dell'éditione veneziana del 1553 ; a cura di Guido e Paola Salvatori, edizioni Pendragon, Bologna, 1994.

<sup>6</sup> Certains extraits du *Baldus* ont été traduits par Emilio Faccioli dans *Arte della Cucina*, Milano, Il Polifilo 1966 ; réédité par Einaudi, Torino, en 1987, et réimprimé chez cet éditeur plusieurs fois dont la dernière édition en 1995.

Cependant, pour être comme le dit Lando lui-même dans sa dédicace à son protecteur une « piacevol lezione per la qual vi rallegriate l'animo, spesso percosso da duri colpi di fortuna », le *Commentario* est aussi un témoignage lucide et critique sur la société et les mœurs italiennes de l'époque. Le voyage en Italie qui sert de trame au récit n'est pas seulement un tour des spécialités gourmandes mais aussi une forme de chronique du temps où, sous le discours badin et parfois facétieux, on perçoit le regard attentif d'un humaniste qui juge sans complaisance les puissances sociales, politiques et religieuses du pays. C'est sans doute pourquoi Lando qui est déjà en odeur d'hérésie luthérienne préfère s'exprimer sous le pseudonyme d'un « Messer anonymo d'Utopia », allusion cependant explicite à l'ouvrage alors fort célèbre de Thomas More<sup>7</sup> qui est l'œuvre majeure du courant utopiste auquel d'ailleurs elle donne le nom, et auquel notre auteur semble souscrire puisqu'il a publié quelques mois auparavant chez un autre éditeur vénitien la traduction italienne. Au reste, qu'il soit habitué d'idées que nous définirions aujourd'hui de « progressistes », cela perce avec plus ou moins de vigueur de certaines remarques qu'il glisse dans son texte, comme par exemple lorsqu'il s'insurge contre la condition des esclaves musulmans de Sicile, élevés et vendus comme des animaux<sup>8</sup>.

Le héros du voyage imaginaire est d'ailleurs un habitant du « regno de' Sperduti », qui dans le langage de Lando signifie tout autant la fameuse « Ile de nulle part » (traduction de U-topie), où le philosophe anglais a situé le siège de son « gouvernement idéal », que le « royaume des égarés », référence à sa propre situation de précarité et de doute, qui est l'aboutissement d'une vie d'errance. Le récit se développe en deux temps correspondant respectivement à la préparation et à l'exécution du voyage, sorte de mise à distance de ce qui procède de l'imaginaire, du rêve et du souvenir, et de ce qui procède du vécu ou du constat en lieu et place. Les propos à teneur « gastronomique » qui nous intéressent plus particulièrement ici relèvent de la phase préparatoire du voyage et constituent une part essentielle du discours positif sur l'Italie de l'ensemble du texte.

7 Thomas More, *L'Utopie*, Louvain, 1516, Disponible en librairie en français dans la traduction de Marie Delcourt, GF-Flammarion, Paris, 1987.

8 « Io vidi tener razze di uomini per venderli come si vendono cavalli, buoi, muli e altri irragionevoli animali, il che parvemi pessimamente fatto, imperoché, quantunque non abbino il sacro battesimo, sono però dotati di ragione (...). Portano in fronte come noi l'immagine d'Iddio e per essi come per noi è morto Gesù Cristo (pur che così creder possino), si dovrebbero adunque trattar con più di rispetto ». (*Commentario* p. 20).

Désireux de visiter l'Italie, à ses yeux berceau de la civilisation, l'habitant d'Utopie s'informe sur ce pays d'abord auprès d'un vieil Italien installé depuis fort longtemps sur son île où il vit retiré du monde. L'ermite lui prodigue maints conseils tout en dressant un tableau plutôt sombre de l'Italie, noble province où « pareratti comprendere che solo in quella parte del mondo la natura triunfi », mais en voie de décadence où des régions entières sont en proie à « infinità di tirannetti, li quali sono a' sudditi peggio che la peste, rubandoli e violandoli le donne loro ». De retour au port, *Messer anonymo* fait part de son désarroi à un aubergiste qui pour avoir lui-même longtemps vécu en Italie, en a conservé un tout autre souvenir. Bon vivant et « amico, anzi schiavo della gola [ché] per un ortolano, per un beccafico, per un fegatello egli sarebbe ito nel foco », celui-ci lui décrit au contraire un pays où il fait bon vivre, en énumérant les meilleures spécialités gourmandes des villes et des régions de la péninsule. Le tour gourmand débute en Sicile, incluant ainsi tout naturellement l'île dans l'espace gastronomique italien, ce qui témoigne chez le lombard Ortensio Lando d'un sentiment d'appartenance à une même culture que les insulaires du sud de la botte.

L'aubergiste déclare envier le futur voyageur car « fra un mese, se i venti non ti fanno torto, giungerai nella ricca isola di Sicilia e mangerai di que' maccheroni i quali hanno preso nome dal beatificatore : soglionsi cuocere insieme con grassi capponi e caci freschi, da ogni lato stillanti butiro e latte, e poi con liberale e larga mano vi soprapongono zucchero e cannella della più fina che trovar si possa. Ohimè che mi viene la saliva in bocca sol a ricordarmene ! Quando io ne mangiava mi doleva come Aristosseno che Iddio non mi avessi dato il collo di grue perché sentissi nel trangugiarli maggior piacere ». Il lui conseille ensuite de faire étape à Tarante en temps de Carême pour mieux savourer « la bontà di quei pesci, oltre che li cuocino con l'aceto, e col vino, con certe erbicine odorifere, e con alcuni saporette di noci e mandorle ». Il lui recommande de goûter le veau de Sorrente qui se « struge in bocca con maggior diletto che non fa il zucchero ». A Naples il l'invite à visiter « la loggia detta per soprano de' Genovesi, piena di tutte quelle buone cose che per ungere la gola desiderar si possono ». Sienna, prétend l'aubergiste, mérite le détour pour ses « ottimi marzapani, gratissimi bericoccoli, e saporitissimi ravagiuoli », et Florence, pour ses fromages *marzolini*, son *pane pepato*, ses *berligozzi* ou encore son « trebbiano non inferiore al Greco di Somma ». A Foligno le voyageur devra goûter « seme di popone confetto, piccicata e altre confetture senza paragone ». Il passera aussi par Pise « dove si fa un biscotto che se di tal sorte se ne facesse per le galee, non

vorreste far tua vita altrove », et poussant sa monture jusqu'à la bourgade voisine de Val Calci, il mangera « le migliori ricotte e le più belle che mai si vedessero dal Levante al Ponente ». Lucques vaut la peine d'être visité pour sa fameuse saucisse, ainsi d'ailleurs que Modène où on peut l'accompagner d'un bon vin *trebbiano*, et, poursuit l'aubergiste, « Se ti verrà disio di mangiare perfetta cotognata, vatene a Reggio, alla Mirandola e a Correggio ». Il recommande le détour par Bologne où « si fanno salsiciotti, i migliori che mai si mangiassero ; mangiansi crudi, mangiansi cotti, e a tutte l'ore n'aguzzano l'appetito ; fanno parere il vino saporito, ancora che svanito e sciapito molto sia. Benedetto chi ne fu l'inventore ! Io bacio e adoro quelle virtuose mani. Io ne solevo sempre portare nella sacoccia per aguzzar la voglia del mangiare, se per mala ventura svogliato mi ritrovava ». Il poursuit avec un éloge de la « magnifica città di Ferrara, unica maestra del far salami e di confettar erbe, frutti e radici. Dove berrai l'estate certi vinetti detti albanelle : non si pò bere più grata bevanda ; vi si godeno di buone ceppe, sturioni e buratelli, e fannosi le migliori torte del mondo. Desiderava io venesse la giobbia (giovedì) e la domenica più sovente del consueto per empirmi la pancia di torta ». Gênes, rappelle le guide, est notamment réputé pour ses « torte gattafughe, così dette perché le gatte volentieri le furano, e vaghe ne sono. Ma chi è sì svogliato che non le furasse volentieri ? A me piaquero più che all'orso il mele o le pere moscatelle ». Il prédit au futur voyageur un réel moment de bonheur s'il goûte « a quel cacio piacentino il quale ha meritato d'esser lodato dalla dotta penna del conte Giulio da Lando e dal signor Ercole Bentivoglio. Mi ricordo aver mangiato con esso, mentre in Piacenza fui, certe poma dette calte, e un'uva chiamata diola, e ritrovatomi consolato come se mangiato avessi d'uno perfettissimo fagiano. Usasi anco in Piacenza d'una vivanda detta gnocchi con l'aglio, la quale risusciterebbe l'appetito a un morto ». Un même bonheur attend le voyageur s'il passe par « Lodi, Dio buono che carni vi mangerai ! Ti leccherai le dita né mai ti chiamerai satollo », alors qu'à Milan « goderai di cervelato, del Peragallo, cibo re de' cibi, con quale ti conforto mangiar delle offellette e bervi dopo la vernacciuola di Cassano, d'Inzago e d'Avauro ». Il envie le futur voyageur du plaisir qui l'attend avec les fritures de poisson d'eau douce : « vorrei ben essere nella tua pelle quando arriverai a quelle minute pescagioni di Binasco », ou lorsqu'il savourera les truites du lac de Come, les goujons de Lugano ou encore les « carpioni del Garda ». Il garde un souvenir ému des faisans des Grisons, du fromage de Malengo, des melons de Chioggia, « la Luganica (salsiccia) sottile e le tomacelle di Moncia » [Monza], sans parler des dorades, coquilles saint-jacques, huîtres, et mulets de Vénétie.

L'aubergiste gourmand estime aussi beaucoup les vins du Frioul et de Vicence, la *vernaccia* de Celatica qui fait le bonheur des gourmets de Brescia, amateurs aussi de *moscatelli*, supérieurs, semble-t-il, aux bergamasques. Dans cette ville il recommande tout particulièrement « una vivanda detta in lor lingua fiadoni, belli da vedere, grati al gusto, odoriferi più che l'ambra e più che il muschio, e morbidi al tatto ; confortano lo stomaco, danno vigore a' sensi, ristorano le forze, sono facili da digerire, ne punto aggravano ». Tandis qu'à Venise, outre les fameux « cavi di latte », il conseille les « uccelletti di Cipri [Chypre], la malvagia garba e dolce e l'ottimo pesce in gelatina che di Schiavonia addur si sole ».

De ville en ville, d'une spécialité régionale à l'autre, l'aubergiste gourmand qui sert de guide au héros du *Commentario* dresse une sorte de carte gastronomique de l'Italie de l'époque assez conforme à la réalité. En effet, les mets énumérés au hasard des étapes de la longue pérégrination imaginaire sont pour la plupart repérables dans les livres de cuisine et les traités sur les métiers de bouche. C'est le cas notamment des *maccheroni* dont on trouve déjà plusieurs recettes, parmi lesquelles une de *macaroni siciliani* dans le réceptaire de maître Martino intitulé *l'Arte della cucina* et paru sous forme manuscrite au milieu du XVe siècle<sup>9</sup>. Dans son ouvrage, qui fournit la matière culinaire au célèbre *De honesta voluptate* de Platine, Martino indique même la procédure à suivre pour confectionner ces macaronis siciliens percés comme ceux que nous connaissons aujourd'hui. Mais à l'époque on appelle aussi *maccheroni* d'autres types de pâtes comme cela apparaît dans plusieurs manuscrits italiens des XIVE et XVe<sup>10</sup>, ou encore plus clairement dans *l'Opera* de Bartolomeo Scappi, monumentale encyclopédie de cuisine, éditée à Venise en 1570, où est représenté un rouleau à pâtisserie dentelé qui est désigné comme « ferro da maccheroni »<sup>11</sup>. En réalité, le mot *maccheroni* que l'on trouve sous diverses orthographes avait pour les contemporains de Lando un sens générique, tout comme d'ailleurs *gnocchi* ou pour rester dans le texte *raffioli*, *ravagioli*, qui sont des formes locales de *ravioli* présentées dans le *Commentario* comme des spécialités napolitaines et florentines, mais qui pouvaient être aussi bien des pâtes farcies de divers appareils comme

<sup>9</sup> Edité par Emilio Faccioli dans *Arte della Cucina, op. cit.*

<sup>10</sup> Pour la diffusion des pâtes au Moyen Age voir le dossier de *Médiévales* consacré au sujet intitulé « Contre Marco Polo : Une histoire comparée des pâtes alimentaires », et en particulier l'article de Bruno Lauroux et Odile Redon, « La Constitution d'une nouvelle catégorie alimentaire ? Les pâtes dans les livres de cuisine italiens de la fin du Moyen Age », *Médiévales*, Nos 16-17, 1989, PUV, 1989.

<sup>11</sup> Bartolomeo Scappi, *Opera*, Venezia, 1570, Réimpression, Arnaldo Forni, Bologna, 1981.

aujourd'hui, que des confections sucrées à base de pistaches, amandes et autres, dont l'enveloppe pouvait être en pâte sucrée, sinon en pâte de sucre<sup>12</sup>.

Dans les traités de la Renaissance figurent aussi des recettes de *susamelli*, *mostaccioli*, *biancomangiare*, *pasta reale*, *berlingozzi*, *bericoccoli*, *marzapani*, *fiadoni*..., retenues par Lando comme des spécialités de Naples, Sienne, Florence, Brescia, mais dont il existait de multiples variantes. Les *cavi di latte* appelés aussi *capi di latte*, peau du lait non écrémé successivement chauffé et refroidi, que l'aubergiste gourmand dit avoir goûtés à Venise, agrémentent tout autant les tables des seigneurs de Ferrare et d'Urbino, du pape et des cours cardinalices romaines. Cristoforo Messisbugo, maître-d'hôtel de grande envergure qui a fait toute sa carrière au service des Este, donne la recette des *cavi di latte*, dans son traité culinaire publié à Ferrare un an après la parution du *Commentario*<sup>13</sup>, et Scappi, qui à la même époque dirige déjà les cuisines du palais pontifical, sert souvent ce mets aux hôtes de marque du souverain pontife<sup>14</sup>. Ce grand cuisinier, qui domine le siècle par sa classe et son prestige, propose aussi dans ses menus des *mostaccioli napoletani*, des *raviggiuoli fiorentini* ou encore des *offelle alla milanese*; voire donne deux recettes de *gattafura alla genovese*, confirmant d'une certaine manière l'origine reconnue de ces spécialités dont la réputation portait bien au-delà du cadre local<sup>15</sup>. Lando se fait aussi l'écho de la réputation gastronomique de certains produits régionaux comme les fromages *marzolini* florentins, les *cervelati* milanais, les salaisons de Bologne et de Ferrare, les truites du lac de Come, les *carpioni* (*salmo trutta carpio*) du lac de Garde, les poissons, crustacés et fruits de mer des côtes vénitiennes, dont les qualités gustatives sont reconnues par les professionnels des

12 Voir entre autres les *Ravioli con zucchero* de Giovanni del Turco, *Epulario e segreti vari*, a cura di Anna Evangelista, Bologna, Arnaldo Forni Editore, 1992, p. 100; pour plus de détails cf. notre *A tavola nel Rinascimento*, op. cit.

13 Cristoforo Messisbugo, *Banchetti, composizioni & apparecchio generale...*, Ferrara 1549; réimpression de l'édition vénitienne de 1557, intitulée *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande secondo la diversità de' tempi, così di carne come di pesce*, chez Arnaldo Forni, Bologna, 1980, f. 105v.

14 Un comptage rapide des menus détaillés par Scappi dans son *Opera* m'a permis de repérer la présence des *capi di latte* dans une quarantaine de menus sur un total de 113. Ils sont toujours servis dans le premier *servizio di credenza*, c'est-à-dire le premier service de plats froids.

15 *Opera*, op. cit. les *mostaccioli*, *raviggiuoli* et *offelle* sont cités entre autres respectivement ff. 169r, 175v, 169r du livre IV des menus; et au livre V chapitres XCVII et XCVIII on trouve les recettes *Per far Gattafura alla genovese* et *Per far gattafura di cipolle alla genovese*.

métiers de bouche<sup>16</sup>. Et il ne manque pas de faire l'éloge du fameux *cacio piacentino*, qui est en quelque sorte l'ancêtre du *grana padano*, auquel son contemporain et quasi homonyme Giulio Landi a effectivement consacré une belle monographie<sup>17</sup>.

De fait, Ortensio Lando se montre parfaitement instruit de la gastronomie italienne de son temps, qui à la lumière de son *Commentario* nous apparaît à la fois riche des diversités régionales et vécue comme une entité culturelle constituée. A suivre l'« Utopien » dans son tour d'Italie à la découverte des spécialités gourmandes, personne ne peut douter que le héros de Lando se retrouve partout en pays de connaissance, à Tarente comme à Milan, en Sicile comme à Gênes, Foligno ou Venise. A travers ce voyage, l'auteur exprime son sentiment d'appartenance à un espace gastronomique qui couvre l'ensemble de la péninsule, la Sicile comprise. Il revendique une forme d'identité culturelle qui transcende les clivages régionaux comme le morcellement politique du pays, et unit les Italiens, du moins ceux qui intellectuellement sont à même de le faire, en une communauté de goûts et de valeurs partagés. A cet égard, même soumise à l'occupation étrangère et à la pression étouffante de l'Inquisition, l'Italie reste pour Lando la terre du bien-vivre, sorte d'Arcadie dont l'attrait lui apparaît d'autant plus fort qu'il a été contraint de s'expatrier, et de vivre un certain temps de travaux largement sous-qualifiés<sup>18</sup>. Le même état d'esprit est d'ailleurs perceptible chez un autre auteur légèrement postérieur, Giacomo Castelvetro (1546-1616), contraint lui aussi à l'exil pour « salvarsi dai rabbiosi morsi della crudele et empia Inquisizione romana », qui des brumes de Londres se rappelle de son pays de naissance, « patria di tutte le gentilezze », comme d'une immense vallée verte où les fruits et les légumes ont un goût incomparable<sup>19</sup>.

16 Scappi écrit à propos du *Carpione* (*salmo trota carpio*), sorte de truite des lacs alpins : « Quello che si piglia nel lago di Garda è il migliore d'Italia perciocchè in pochissimi altri lochi si trova ». *Opera*, op. cit. Livre III, chap. CXXI ; et à propos des huîtres il dit que l'on en pêche de grandes quantités à Chioggia et ajoute à propos de leur saison : « Vero è che in Venetia se ne trovano quasi tutto l'anno » (Livre III, chap. CLXXXV).

17 Giulio Landi, *Formaggiata di Sere Sientato al Serenissimo Re della Virtude*, Piacenza, 1542 ; nouvellement réédité et présenté par Alberto Capatti, Milano, Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano, sd.

18 Pour se mettre à l'abri de l'Inquisition qui lui reprochait ses traductions de textes luthériens Ortensio Lando s'est établi d'abord dans les Grisons comme médecin puis a vécu pour un temps à Lyon en travaillant chez un imprimeur ; cf. l'introduction à la nouvelle édition du *Commentario* de Guido e Paola Salvatori, op. cit.

19 Giacomo Castelvetro, *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*, Londra, 1614, réédité par Luigi Firpo, dans *Gastronomia del Rinascimento*, Torino, UTET, 1974 ; et dans Emilio Faccioli, *Arte della Cucina Italiana*, op. cit.

Sa culture gastronomique, Ortensio Lando l'a acquise par la fréquentation des meilleures tables d'Italie mais aussi de celle des maîtres de la littérature latine médiévale et moderne. Au cours de sa vie d'errance qui l'a conduit à parcourir de long en large le pays, l'auteur a eu maintes occasions de goûter les nombreuses spécialités locales qu'il recense dans son *Commentario*, et à voir la jubilation avec laquelle il en parle, il semble plus que probable qu'il ait pu juger sur pièce de leur renommée gustative. Lando est un sensuel que l'on voit difficilement se contenter de répercuter un discours connu par simple ouï-dire, et la précision de ses remarques nous invite plutôt à l'imaginer dans la peau du futur fin gourmet, créateur de la littérature gastronomique de voyage, qui s'empresse de goûter aux spécialités du cru dès lors qu'il fait étape en un lieu réputé. On sait en outre qu'au cours de ses voyages il était souvent l'hôte du seigneur ou de quelque maison aristocratique du lieu, ce qui lui a permis, malgré sa condition modeste, d'apprécier l'art de la table italien dans son expression la plus raffinée. D'ailleurs, on retrouve dans ses jugements certains aspects de l'idéologie dominante de l'époque. Les appréciations qu'il porte sur le vin, par exemple : il place au sommet de la hiérarchie le *greco di Somma*, vin de la région du Vésuve de grand prestige qui est classé parmi les tout premiers crus d'Italie par Alexandre Farnèse, devenu Paul III (pape de 1534 à 1549), et son sommelier Sante Lancerio, tous deux grands amateurs et connaisseurs de vin<sup>20</sup>. De même, lorsque Lando se déclare « *consolato come se mangiato avessi perferissimo fagiano* » après avoir dégusté une certaine variété de raisin, il reproduit l'échelle de valeur du prestige des mets de son époque qui, comme l'a montré Allen Grieco, place la viande de volaille à la première place<sup>21</sup>.

Cette connaissance « pratique » se double chez Lando d'une excellente culture livresque dont le *Commentario* offre nombre d'exemples. Ainsi en est-il des macaronis siciliens, car l'image de ces pâtes cuites dans un énorme chaudron de bouillon gras de chapon placé au sommet d'une montagne de fromage parmesan râpé, et que l'on jette aux visiteurs en les

20 Sante Lancerio, *Della qualità dei vini*, Lettre manuscrite de date incertaine que E. Faccioli pense être 1539, publiée pour la première fois par Giuseppe Ferraro dans la *Rivista Europea*, a. VII, 1876, II, pp. 87-116, 339-349, et rééditée par Emilio Faccioli dans *L'Arte della cucina italiana*, *op cit.*

21 Allen J. Grieco, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIVe-XVe siècles)*, Thèse de doctorat de 3e cycle, École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris 1987 ; Voir aussi son article plus accessible « Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Age et à la Renaissance » dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (sous la dir. de), *Histoire de l'Alimentation*, Paris, Fayard, 1996. pp. 479-490.

faisant rouler le long des pentes, est récurrente des récits et descriptions des pays de cocagne, qui circulent en nombre depuis le Moyen Age. Lando n'ignore certainement pas la force de cette image très populaire, que Boccace a lui-même utilisée pour symboliser son pays de *Bengodi*<sup>22</sup>, mais il sait trouver les mots pour dépasser la seule idée d'abondance propre au pays de cocagne et stimuler la sensualité gustative. De même, lorsqu'il fait dire à l'aubergiste gourmand à propos des chapons : « fa che tu alizi, gropizi e non coseggi, cioè mangia l'ali, e il gropone e lascia cosce », il reprend à son compte un système de valeurs qui avait cours dans l'Antiquité romaine et dont rendent compte des auteurs comme Martial et Pline<sup>23</sup>. Il n'est pas sûr d'ailleurs qu'à son époque, le choix des meilleurs morceaux du chapon ait été le même ; en tous cas aucun texte culinaire n'établit semblable hiérarchie, ce qui signifierait, cas rare, qu'il a fait cette remarque pour son seul effet littéraire. Ses lectures et ses recherches, dont il parle lui-même dans son *Breve catalogo*<sup>24</sup>, ne sont pas toutes de nature à enrichir son esprit, et il ne se prive pas de moquer certains auteurs contemporains pour la platitude de leurs écrits. Ainsi, à propos des *fiadoni* de Brescia auxquels il voue une véritable passion, il s'étonne « che que' tanti terzaruoli lodatori de bacelli, d'orinali, di ricotte e d'altre fanfalughe non si sieno posti a lodare i fiadoni bresciani non però mai bastevolmente lodati. Credo che l'altezza del soggetto li habbia sbigottiti ». Attaque on ne peut plus directe contre Francesco Berni et ses émules qui remportaient alors un certain succès avec leurs *rime burlesche*.

En quelques pages Ortensio Lando propose un tableau précis et savoureux, documenté et plaisant sinon amusant de l'univers gastronomique de son temps. Seul texte de l'époque à offrir une vue d'ensemble des meilleures spécialités italiennes, le *Commentario* est à ma connaissance la première ébauche de guide gastronomique à l'échelle d'un pays de l'Europe moderne, et ne serait-ce que pour cette raison, il me semble d'un intérêt capital pour l'histoire de l'alimentation et de la littérature gastronomique. Mais où Lando se montre totalement précurseur c'est

22 Boccaccio, *Il Decamerone*, VIII, 3. « ...una contrada che si chiamava Bengodi, nella quale si legano le vigne con le salsicce, e avevasi un'oca a denajo e un papero giunta. Et eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavano genti che niuna altra cosa facevano che far maccheroni e ravioli, e cuocerli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva ».

23 Cf. Jacques André, *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres, 1981, p. 129.

24 Dans la présentation générale de son *Catalogo* où il recense les « Inventori delle cose che si mangiano e delle bevande che oggi s'usano », Lando qui se présente toujours comme un « Anonimo cittadino di Utopia » écrit notamment ceci : « Non ho tessuto il presente *Catalogo* dalli scritti di un sol autore, ma forse di cinquanta, né mai avrei creduto che di sì piccola impresa non ne fussi riuscito con minor sudore e travaglio di quel c'ho sostenuto ». (*op. cit.* p. 102)

dans sa capacité et liberté à exalter le plaisir de manger. Certes on avait découvert avec Platine « l'honnête volupté » et le génie de Teofilo Folengo avait hissé le *peccato di gola in arte leccatoria*, mais aucun des deux ne se montre aussi créatif dans l'expression de la sensualité gourmande. Les images auxquelles il a recours : le fondant de la viande de veau de Sorrento, le mangeur qui se lèche les doigts, l'eau à la bouche au seul souvenir des macaronis, le regret de ne pas avoir un long cou comme les grues pour prolonger le plaisir de les avaler, le biscuit qui ferait choisir une vie de galérien, les gnocchi propres à réveiller l'appétit d'un mort, etc., ont une force suggestive à stimuler le désir gourmand du lecteur peu fréquente dans la littérature de l'époque. Même si l'auteur du *Commentario* a très probablement lu les ouvrages de ses prédécesseurs, même s'il montre une certaine parenté d'esprit avec Folengo, ne serait-ce qu'en raison de leur appartenance commune à un ordre religieux (cependant fort brève pour Lando), et à leur horreur commune de l'hypocrisie du clergé, il est cependant vain de chercher une filiation entre leurs œuvres. Car là où Platine se révèle prisonnier de son érudition diétético-médicale et où l'auteur du *Baldus* préfigure Rabelais, Ortensio Lando se pose en dégustateur raffiné, apte à apprécier, distinguer, classer et hiérarchiser les mets en fonction de leurs qualités gustatives mais aussi de leur prestige ; bref, il adopte une démarche qui préfigure l'expert en gourmets et le chroniqueur gastronomique. Non qu'il faille voir en lui une sorte de dandy avant la lettre à l'image d'un Grimod de la Reynière, ou encore la figure prémonitoire du pédant professeur de bon goût qui, à l'exemple de Brillat-Savarin, édicte les lois du savoir-manger et jette l'anathème sur tous ceux qui s'en écartent. Les nombreux extraits de son tour des spécialités d'Italie donnent une assez bonne idée de la jubilation communicative du *Commentario* dont le style simple et alerte est assez éloigné de la prose pompeuse et quelque peu enflée qui caractérise la *Physiologie du goût*. S'il prélude au discours gastronomique moderne, il n'annonce cependant pas la forme emphatique que celui-ci a prise sous la plume de générations d'imitateurs des pères fondateurs.

Reste la question de la diffusion de cette culture gastronomique dont Lando se fait l'écho. Si on peut naturellement douter qu'elle ait touché la grande majorité de la population, de condition essentiellement paysanne et plus ou moins misérable, on peut en revanche penser que dans les milieux citadins aisés, où l'information circulait plus facilement tant par l'écrit que par le bouche à oreille, il existait sur le sujet un certain savoir commun. La publication du *Commentario* et sa relative diffusion sont par elles-mêmes significatives à cet égard. Tout comme d'ailleurs le franc

succès du *Baldus*, ou plus généralement des livres spécialisés sur les arts de la table. Sans compter que les nombreux professionnels au service des grandes maisons aristocratiques étaient dans l'obligation de se former et de s'informer sur ce que le marché offrait de meilleur. Pour les grands banquets d'apparat, les *scalchi e spenditori* n'hésitaient pas à faire venir des spécialités réputées de l'autre bout de la péninsule, ce qui implique une réelle connaissance de la géographie gastronomique italienne. Mais au-delà même des gens de métier, il n'est pas difficile de dénicher dans la bonne société, et singulièrement dans le milieu artistique, les figures de bons vivants, connaisseurs de mets raffinés et de spécialités locales. A lire le journal de Pontormo<sup>25</sup>, vieux monsieur hypocondriaque qui s'impose un régime d'ascète pour, croit-il, préserver une santé fragile, on voit combien cet homme obsédé par la mort est entraîné malgré lui à faire des excès alimentaires (au reste aussitôt soignés par des jeûnes prolongés) par son ami Bronzino, joyeux luron, amateur de bonne chère qui goûte au contraire aux plaisirs de l'existence avec une rare volupté. Pensons aussi aux confréries d'artistes comme la célèbre *compagnia del paiolo*, née à Florence au début du XVI<sup>e</sup> siècle et formée de douze compagnons qui devaient chacun à leur tour organiser un repas à thème, dont le menu était en partie composé des mets apportés par chacun des convives. Ou encore la *Compagnia della cazzuola*, également florentine et contemporaine de la première, qui était composée de vingt-quatre membres réunis par le même esprit convivial<sup>26</sup>. Par ailleurs, si l'homme de cour, dont le profil idéal a été défini par Baldassare Castiglione dans *Il Cortegiano*<sup>27</sup>, ne peut être un gourmand déclaré, il peut en revanche, et même se doit, d'être fin connaisseur de vin. *La civil conversazione*<sup>28</sup>, dont la maîtrise est l'un des signes distinctifs du courtisan, admet sinon exige un brillant commentaire sur les propriétés d'un grand cru, alors même qu'elle bannit toute allusion aux qualités des mets et à plus forte raison aux émotions gustatives. Le courtisan a le devoir de s'initier à l'art de la dégustation qui procède comme aujourd'hui d'une codification sophistiquée passant par

25 Jacopo da Pontormo, *Il libro mio*, a cura di Salvatore S. Nigro, Genova, 1984.

26 Leurs exploits sont racontés par Giorgio Vasari, *Le vite dei più eccellenti pittori, scultori e architetti...*, 1558, récemment réédité à Rome, 1991 ; voir aussi l'analyse de cette forme de convivialité par Allen J. Grieco, « Ulysse dans le chaudron », dans *L'Honnête Volupté, Art culinaire, Art majeur*, n° spécial de *Lettre Internationale*, sous la direction de Paul Noirot et Françoise Sabban, Paris, décembre 1989, pp. 103-106.

27 Publié pour la première fois en 1528, ce texte connut un succès considérable dans toute l'Europe et servit d'école de savoir-vivre à l'aristocratie pendant des siècles. Une nouvelle traduction française est parue chez Flammarion GF, Paris, 1991.

28 Les conventions de la noble conversation sont énoncées notamment par Stefano Guazzo, *La civil conversazione*, Brescia, 1574, réédité a cura di A. Quondam, Modena, 1993.

un langage très évolué. Et contrairement à la règle générale du service de table qui interdit aux officiers de bouche de s'adresser aux convives à moins d'y être expressément invités, le *bottigliere* (sommelier), est tenu d'entretenir son maître sur les qualités du vin qu'il lui sert<sup>29</sup>. L'exemple de Paul III, dont les jugements sur les différents crus font autorité et sont religieusement rapportés par son fidèle sommelier Sante Lancerio, est éclairant à cet égard<sup>30</sup>.

L'existence d'une culture gastronomique dans l'Italie de la Renaissance ne fait donc aucun doute. Ses foyers de prédilection, du moins ceux dont la voix nous est parvenue, semblent avoir été les cercles d'artistes et de lettrés, et le mérite et l'originalité d'Ortensio Lando est justement d'en avoir fixé l'esprit et la forme avec humour et sagacité. Son *Commentario* et dans une certaine mesure son extravagant *Breve catalogo degli inventori delle cose che si mangiano e si bevono* font du manger un sujet de savoir et de recherche. Au-delà de ses remarques alléchantes sur les délices de son pays, l'aliment se transforme sous sa plume en objet de désir propre à nourrir le corps comme l'esprit. Le plaisir gourmand relève autant sinon plus de l'imaginaire et de la stimulation mentale que de l'ingestion effective de la nourriture. Sa quête de ville en ville à travers l'Italie prend couleur de voyage initiatique pour accéder à l'intelligence des choses afin de mieux les apprécier et en l'espèce de mieux les goûter. Saveur et savoir retrouvent ainsi leur racine commune. Le texte de Lando reflète en filigrane l'idée apparemment déjà largement partagée par ses pairs, que manger n'est pas seulement le moyen d'entretenir son corps en bonne santé, mais une forme de culture ou, pour employer la terminologie du temps, une marque de civilité. On perçoit chez lui le sentiment diffus que le génie d'un peuple se mesure aussi à son aptitude à élaborer des mets raffinés, et il est convaincu, comme d'ailleurs Castelvetro et bon nombre de ses contemporains, qu'en ce domaine les Italiens ne cèdent le pas à personne. Les innombrables *squisitezze* que l'on peut savourer en Italie participent de la « *gentilezza* » de ce pays retenu par ses habitants comme « la più bella parte, la più ricca e la più civile che trovar si possa ».

Silvano SERVENTI

29 C'est la recommandation donnée par Domenico Romoli au *bottigliere* dans son traité de *scalcheria* : « Questa cerimonia (le service du vin par le *bottigliere*) farà presto cicalando con il Reverendissimo della qualità del vino insino che avrà bevuto » ; cf. *La Singolar Dottrina*, di Domenico Romoli detto Panunto, Venezia, Michele Tramezzino, 1560, Livre I ch. V, p. 7.

30 Sante Lancerio, *Della qualità dei vini*, op. cit. : intéressant notamment pour le vocabulaire du vin.