

## LES DÉLICES DE L'ARCADIA

L'*Arcadia* raconte l'histoire de douze nymphes, autant de bergères arcades, qui, décidant d'aller aux Jeux olympiques, traversent les campagnes de l'Arcadie ; sur leur route, elles rendent visite à des bergers qui les reçoivent dans leurs cabanes. Cette fable est aussi l'histoire de l'académie de l'Arcadie, non tant les annales de cette institution que le récit des événements les plus singuliers et les plus notables qui avaient marqué son existence. L'ouvrage, publié initialement en 1708, connut une seconde édition en 1711 alors que l'académie était déchirée par ce que l'historiographie a appelé le « schisme de Gravina ». Parue sous la signature de Crescimbeni qui avait rallié autour de ses positions la grande majorité des académiciens, cette « storia favoleggiata » présentait, à un moment crucial, l'image officielle de cette institution, avec ses rites et ses manifestations ; elle offrait, aussi, avec les poèmes qu'elle contenait, des modèles de la réforme littéraire que l'Arcadie conduisait et elle reflétait, avec ses proses, une curiosité pour la culture savante dans ses orientations les plus modernes. Mais toutes ces connaissances, qu'il s'agisse des règles poétiques ou des derniers acquis du savoir, n'étaient point transmises suivant les modes usuels aux spécialistes, mais d'une manière qui s'accordait à l'idéal de loisir lettré, d'*otium*, que l'Arcadie avait embrassé au jour même de sa fondation. Une telle manière répondait encore au public qui fit le succès de cette académie : à côté de talents de premier ordre, l'élite sociale de l'Italie dont des femmes, en nombre tout à fait remarquable pour le temps puisqu'entre 1691 et 1710, on relève les noms de quarante-et-une bergères sur le catalogue des arcades. Rien

d'étonnant à ce qu'une sociabilité toute mondaine, faite de conversations, de réceptions, de divertissements musicaux, accompagnât l'activité académique qui avait le plus souvent pour cadre des lieux amènes, comme le fameux Bosco Parrasio, ou prestigieux, comme les palais de la noblesse romaine. Tout naturellement, des rafraîchissements étaient alors servis quand ce n'était pas de somptueux banquets<sup>1</sup>. C'était là pour qui s'employait à donner l'image la plus brillante de l'académie des sujets de description obligée, autant de tableaux qui ont aujourd'hui une double valeur : ils constituent des documents précieux sur les goûts et les modes qui régissaient l'art de la table au début du Settecento ; ils témoignent de la fonction que le repas avait dans la vie mondaine.

Collations et repas rythment le voyage des nymphes à travers les campagnes de l'Arcadie ; pendant ces huit jours, elle éprouvent tout naturellement le besoin de se restaurer quand, sur leur chemin, elles ne sont pas invitées par les bergers auxquels elles rendent visite. Ainsi, un dîner termine toute journée ; à plusieurs reprises, voit-on les nymphes prendre une collation, le matin, avant de se remettre en route ; une partie de chasse ou de pêche se conclut par un repas ; la visite d'une collection ou la récitation de poésies sont entrecoupées ou suivies de rafraîchissements.

Les descriptions sont plus ou moins détaillées, d'une simple mention à un long récit. Toujours, cependant, reviennent sous la plume de Crescimbeni les mêmes qualificatifs ressortissant à l'abondance, à l'excellence, à la perfection. Ainsi, Giorgio Baglivi offre aux nymphes un « larghissimo desinare », Monseigneur Strozzi les régale d'une « cena lauta e splendida » et, chez Alexandre Sobieski, le fils du feu roi de Pologne, la « cena » fut « splendida oltre misura » ; même en des occasions plus modestes, comme un départ au petit matin, c'est une

---

<sup>1</sup> La bibliographie sur l'Arcadie est immense. On se reportera, pour les aspects évoqués ici, à Amedeo Quondam, « L'istituzione arcadica. Sociologia e ideologia di un'accademia », dans *Quaderni storici*, 23 (1973), p. 389-438 ; « Gioco e società letteraria nell'"Arcadia" del Crescimbeni. L'ideologia dell'istituzione », dans *Atti e memorie dell'Accademia d'Arcadia*, 1975-1976, p. 164-195 ; à nos articles, « La conversation en Arcadie », dans *Traité de savoir-vivre italiens. Etudes rassemblées et présentées par Alain Montandon*. Clermont-Ferrand, Association des publications de la Faculté des lettres et sciences humaines de Clermont-Ferrand, 1993, p. 71-89 ; « L'académie de l'Arcadia : de l'*otium literatum* à la réforme des lettres dans l'Italie du XVIIIe siècle », à paraître dans *Les lettres « Un gai savoir »*. Genève, Droz, 1996. Sur la présence des femmes dans l'académie, voir, outre nos articles précédemment cités, A. T. Romano Cervone, « Presenze femminili nella prima Arcadia romana : per una teoria dei modelli », dans *Tre secoli d'Arcadia*. Roma, La Meridiana, 1991, p. 47-57 ; Elisabetta Graziosi, « Arcadia femminile : presenze e modelli », dans *Filologia e critica*, XVII/3 (1992), p. 321-358.

« copiosa e nobil colazione » qui est servie<sup>2</sup>. La fiction pastorale dont l'académie de l'Arcadie s'était entourée dès le jour même de sa fondation colore naturellement — et paradoxalement, dans un souci de réalisme — les repas des bergers. La « cena » qui est servie aux nymphes dans le « serbatoio » de l'académie se composait de nourritures « nelle quali risplendeva quanto mai può desiderarsi da pastoral lautezza » ; au terme d'une partie de chasse, un repas est préparé à partir du gibier qui a été tué et qui est cuisiné « in varj rustici modi » ; dans la « cabane » de Monseigneur Strozzi, la table a été dressée « nobilmente, e quantunque in sembianza vilereccia »<sup>3</sup>.

Ces réserves n'ôtent cependant rien à une maîtrise toute aristocratique de l'art de recevoir ; les usages sont parfaitement respectés. Au terme du repas donné dans le « serbatoio » et après que la table a été débarrassée, on sert le « vino più generoso che suol dar congedo alla cena » ; dans les mêmes circonstances et après un repas de gibier, « perché meglio si digerissero i selvatici cibi », Giorgio Baglivi fait porter « del perfettissimo Rosoli » qui est bu dans les « consueti bicchieruzzi di finissimo cristallo » ; le gâteau appelé « contento » qui est offert au cours d'un bal se déguste « appunto nel mezzo di simili feste »<sup>4</sup>. Cette étroite conformité à des usages reflète aussi des modes dont les arcades sont parfaitement avertis. Les petits verres viennent de Bohême qui, pour ses cristaux, l'emporte désormais sur Venise. La recette du « contento » a été rapportée d'Angleterre par Magalotti qui, dans une « canzonetta », la dévoile aux nymphes fort désireuses de servir à leur tour ce gâteau, donnant ainsi un exemple de l'anglomanie naissante dans la péninsule<sup>5</sup>. Les petits cadeaux que ces mêmes dames reçoivent lors de leur visite du cabinet de porcelaines de la marquise Strozzi sont à la fois le souvenir d'un moment heureux passé à admirer cette splendide collection et un tribut à une mode partagée par l'aristocratie européenne : on leur offre, en effet, « diverse belle porcellane da prender cioccolatte », probablement des verseuses et ces tasses spéciales dites trembleuses. C'est du chocolat qu'elles boivent chez monseigneur Giudice ; en fait, leur hôte leur sert « ogni genere di cioccolatte caldo, e agghiacciato » ; rappelons, à la suite de Francesco Redi, lui aussi berger arcade, que le « breuvage indien »

2 Gio. Mario Crescimbeni, *L'Arcadia*. Roma, Antonio de' Rossi, 1711, p. 76, 113, 293, 177.

3 *Ibidem*, p. 45, 68, 113.

4 *Ibidem*, p. 47, 76, 122.

5 *Ibidem*, p. 122-127. Magalotti qui fit deux voyages en Angleterre en 1668 et 1674 (*Relazioni di viaggio in Inghilterra, Francia e Svezia*, a cura di Walter Moretti. Bari, Laterza, 1968), passe pour l'un des premiers anglomanes italiens. Sur les modes anglaises, voir Arturo Graf, *L'anglomania e l'influsso inglese in Italia nel secolo XVIII*. Torino, Loescher, 1911.

épice dont les Espagnols s'étaient précédemment fait une spécialité n'était plus de mise dans l'Italie de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle : on avait ajouté au chocolat « un je ne sais quoi d'une plus exquise saveur par la nouveauté des ingrédients européens ; car l'on a trouvé la manière d'y introduire des écorces fraîches de cédrats et de citrons ; et l'odeur très suave du jasmin mélangé à la cannelle, à la vanille, à l'ambre et au musc fait sentir merveilleux le chocolat à qui s'en délecte »<sup>6</sup>. Cette fantaisie d'invention dont parlait Redi se reconnaissait dans les chocolats servis chez Monseigneur Giudice, mais encore elle inspirait la composition du « rinfresco » offert par ce berger que ses fonctions de préfet de l'annone prédisposaient à jouer le rôle de l'hôte parfait : ce rafraîchissement qui comprenait encore une « larghissima copia di tutti i sorbetti più delicati, e nobili fra' quali uno composto di disfatto, e come suol dirsi, passato cocomero portò il vanto », une « gran dovizia di finissime paste di varie sorte, e... ogni spezie di confetture e bianche e nere », fut en quelque sorte couronné par « un ben vago autunno di frutta di odorifero gelo, sì al naturale e nel colore e nel sapore fabbricate, che giunsero ad ingannare e l'occhio e il palato di tutti gli astanti »<sup>7</sup>. L'abondance, le raffinement, la surprise s'alliaient ici pour la plus grande joie d'invités naturellement exigeants.

Les décors, empruntés à la fiction pastorale, contribuaient encore à l'agrément des repas. Ainsi, après une partie de pêche, la table fut dressée « all'ombra di vastissimo platano, appiè del quale scaturiva da viva pietra limpido fonte »<sup>8</sup>. Les « cabanes » des bergers offraient la grâce de leur simplicité, même si certaines d'elles rappelaient par leurs décors somptueux la qualité éminente de leur possesseur ; ainsi, celle du prince Alexandro Sobieski, qui sert de cadre au repas qui conclut l'*Arcadia*, ressemblait plutôt par ses dimensions et par sa décoration à une « regal magione » qu'à un « pastorale albergo » ; elle était composée de plusieurs pièces toutes richement ornées à commencer par le pavillon central entièrement tendu de « preziosi ricami d'oro e di gemme », autant de tapisseries qui célébraient la geste des Sobieski. Vision réjouissante du roi Jean qui avait sauvé le monde catholique des Turcs et de la reine Marie

6 *Ibidem*, p. 112 et 271. La citation de Redi est tirée du *Livre du chocolat*. Paris, Flammarion, 1995, p. 93.

7 *Ibidem*, p. 271.

8 *Ibidem*, p. 137.

Casimire qui, établie à Rome après la mort de son mari, protégeait l'*Arcadie*<sup>9</sup>.

Raffinement, fantaisie, invention : tout cela est porté au plus haut point dans le dîner donné par Monseigneur Strozzi. Les nymphes qui avaient d'abord visité les collections du prélat romain, « un ben vasto teatro di maraviglie », où les médailles et autres antiquités côtoyaient des coquilles et autres curiosités naturelles<sup>10</sup>, furent saisies d'une même admiration quand elles découvrirent la pièce où le repas allait être servi. Dans la longue description qui suit, la « qualità pastorale » le cède à une manière bien plus aristocratique faite de luxe et d'élégance, où tout suscite la surprise et l'émerveillement. Au centre de la pièce avait été édifiée une pyramide de feuillages et de fleurs autour de laquelle voletaient des oiseaux parfaitement dressés mêlant leur chant au doux murmure d'un jet d'eau cristallin qui, s'échappant du sommet de la pyramide, emplissait l'air du plus agréable des parfums. L'ouïe, l'odorat étaient comblés alors que les yeux étaient éblouis par la blancheur des nappes de lin, par les cristaux qui resplendissaient de mille feux à la lumière de candélabres où un goût baroque métamorphosait un simple bois de buis et d'érable, et plus encore par des porcelaines, des faïences et des majoliques disposées avec un art parfait en un « nobile teatro ». Ces objets appartenaient à la marquise Strozzi qui les collectionnait avec autant de passion que de compétence. Elle avait réuni ce que l'art de la poterie avait produit de plus rare et de plus recherché. La première place revenait aux « bucheri » d'Amérique, ces poteries faites d'une argile parfumée que les Espagnols avaient ramenées d'outre-mer ; elles avaient été imitées en Europe et la marquise Strozzi possédait les meilleures de ces copies, celles d'Estremoz et de Lisbonne. L'engouement que ces vases avaient suscité avait d'ailleurs inspiré la littérature italienne du temps : Lorenzo Magalotti avait écrit en 1695 des *Lettere sulle terre odorose d'Europa e d'America dette volgarmente bucheri*<sup>11</sup> et un autre arcade Lorenzo Bellini lui avait donné une réponse « scherzosa » dans un dithyrambe intitulé *La Bucchereide* (publié posthume 1729). On voyait ensuite des porcelaines de Chine, des faïences de Delft et de Saint-Cloud,

<sup>9</sup> *Ibidem*, p. 320-323 et 326. G. Platana, *Gli ultimi Sobieski e Roma. Fasti e miserie di una famiglia reale polacca tra Sei e Settecento (1699-1715)*. Roma, Vecchiarelli, 1990. Plus particulièrement sur le mécénat arcadique des Sobieski, voir W. Roszkowska, « Filippo Juvara al servizio dei Sobieski », dans *Vita teatrale in Italia e in Polonia fra Seicento e Settecento*, a cura di M. Bristiger, J. Kowalczyk, J. Lipinski. Warszawa, Accademia polacca delle Scienze, 1984, p. 254-263.

<sup>10</sup> *Ibidem*, p. 96-110.

<sup>11</sup> Sur cet ouvrage, voir Georges Günther, *Un poeta scienziato del Seicento, Lorenzo Magalotti*. Firenze, Olschki, 1966.

puis des céramiques italiennes de Sienne et d'Atri : ces dernières l'emportaient par une grande fantaisie d'invention, des « rabeschi » et autres « bizzarie pittoresche ». Un emplacement de choix avait été réservé à des majoliques d'Urbino et aux plus belles d'entre elles, celles qui avaient été fabriquées dans l'atelier de Fontana et qui valaient par leur « bel rosso » et par leur décor « a raffaelesche ». Enfin, dans cette collection qui renfermait tout ce que la poterie avait produit de plus rare et de plus raffiné, se trouvaient également des vases étrusques annonçant une mode qui se développa dans le second quart du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>12</sup>. C'est dans ce décor qui ravissait tous les sens que le dîner était donné ; encore une transformation étonnante émerveilla les convives : la pyramide s'ouvrit, répandant une pluie de fleurs, alors que les feuillages dont elle était faite s'élevaient pour former au-dessus de la table « un baldacchino oltremodo capriccioso ». Dans un tel décor, encore rehaussé par une « ingegnosa lumiera di lucidissime goccioline di cristallo egregiamente composta », le dîner ne pouvait être que splendide et l'on regrettera l'incapacité prétendue de Crescimbeni à en donner une description « perché per quanto mi studiassi, elle [la cena] nelle mie parole comparirebbe sempre assai minore di quel, che fu »<sup>13</sup>.

Ces descriptions qui s'inscrivent sous le signe de l'élégance et du raffinement ne sont pas sans rappeler la *Réception dans un jardin d'Albaro* qu'Alessandro Magnasco peignit dans ces mêmes années, et avec elle, autant de créations parmi les plus heureuses de la sociabilité mondaine du Settecento italien.

Décor, vaisselle, mets, tout cela n'est pas sans créer une atmosphère particulièrement favorable à une bonne conversation, alors que, de surcroît, bergers et bergères sont des êtres éminemment sociables, possédant toutes les qualités leur permettant de réussir, voire d'exceller dans les entretiens, les plus graves aussi bien que les plus plaisants. Ainsi, le déjeuner qui clôt la partie de pêche, fut « al sommo sollazzevole » grâce, en particulier, aux interlocuteurs des nymphes qui, dotés de « vivace spirito », firent preuve d'« arguti motti, d'allegri versi e d'altre bizzarie d'ingegno »<sup>14</sup>. Encore la musique qui se fait parfois entendre dans les « cabanes » vient-elle réjouir les convives, d'autant que les

12 Donata Levi, « Collezionismo etrusco tra musei accademici e raccolte private (1724-1750) », dans *L'Accademia etrusca*, a cura di Daniela Gallo. Milano, Electa Editrice, 1985, p. 109-119.

13 Gio. Maria Crescimbeni, *L'Arcadia...*, p. 110-113.

14 *Ibidem*, p. 137. Sur ce point, voir, de façon plus générale, notre article « La conversation en Arcadie », cité n. 1

musiciens sont ces bergers qui, dans le siècle, s'appellent Corelli, Pasquini et Scarlatti<sup>15</sup>.

Ainsi favorisée, la conversation se porte sur les sujets les plus divers. Mais, d'abord, on n'oublie jamais de louer les hôtes pour leur générosité ni de remercier ceux qui contribuent au succès de ces repas. A l'occasion du dîner offert par Monseigneur Strozzi, les nymphes vident « delle ricolme tazze alla salute de i gentili pastori che le servivano... ; ma sopra il tutto a Nitilo [nom pastoral de Mgr Strozzi] ne furono indirizzate, delle cui lodi non vi fu alcuna, che non tessesse spiritosi brindisi : celebrando chi la magnificenza, chi la gentilezza, chi la modestia, chi la provvidenza, e tutte l'incomparabil suo bel genio ». Encore, l'un des convives accomplit envers la marquise Strozzi « i dovuti ufizj di lode e di ringraziamento », en lui adressant, avec l'approbation de tous, un « brindisi » où il célèbre son goût exquis et les « bucheri » d'Amérique qui donnent tant de prix à sa collection<sup>16</sup>.

Les conversations qui se déroulent au cours des repas sont l'occasion d'évoquer les événements les plus mémorables de la journée. Ainsi, lors du repas qui couronne une partie de chasse aussi riche en gibier qu'en émotions, les bergères ne se lassent pas de se remémorer « quella sì felice giornata, della quale, e degli accidenti occorsi, ora con riso, ora con ammirazione per tutta la cena unicamente si ragionò »<sup>17</sup>. Ces mêmes conversations servent aussi, suivant une technique romanesque éprouvée, à relancer l'action : « secondo il consueto », les nymphes en profitent pour s'informer des curiosités que renferment les alentours et accroître l'agrément de leur voyage ; ainsi elles se détournent quelque peu de leur route pour aller voir des poissons dont le sifflement imite le chant de la grive<sup>18</sup>. Enfin, les objets mêmes qui sont sur la table du repas sont autant de sujets de discussion. Les verres de cristal dans lesquels Giorgio Baglivi sert du « Rosolì », les porcelaines, les céramiques et les majoliques qui garnissent la demeure de Monseigneur Strozzi suscitent de la part des nymphes bien des questions et amènent de la part de leurs possesseurs de longues explications, provoquant, à leur tour, de nouvelles demandes

15 Fabrizio Della Seta, « La musica in Arcadia al tempo di Corelli », dans *Nuovissimi studi corelliani. Atti del terzo congresso internazionale...* a cura di Sergio Durante e Pierluigi Petrobelli. Firenze, Olschki, 1982, p. 123-148.

16 Gio Maria Crescimbeni, *L'Arcadia...*, p. 113-115.

17 *Ibidem*, p. 68.

18 *Ibidem*, p. 136-137.

quand ce ne sont pas des exclamations où la stupeur le dispute au plaisir de savoir<sup>19</sup>.

Ainsi, ces repas sont si réussis que la discussion se prolonge alors même que le vin que l'on offre pour prendre congé a été servi et bu<sup>20</sup> ; c'est là la conclusion du premier livre qui donne en quelque sorte le ton à ces entretiens qui réunissent bergers et bergères Arcades. Alors que souvent c'est la nuit ou la fatigue du voyage qui viennent mettre fin au repas, il arrive que la réunion soit si animée et si heureuse que les convives oublient que le temps a passé. Il en fut ainsi chez Monseigneur Strozzi où « tanto era il godimento, che risultava dall'allegria conversazione... che affatto dimenticati tutti del riposo, niuno s'accorse d'aver vegghiato l'intera notte, se non quando i raggi del sole incominciarono a ferir la capanna »<sup>21</sup>. On aura reconnu la scène finale du *Cortegiano*. Au-delà du souvenir littéraire, ce rappel démontrait la fidélité de l'Italie aristocratique et mondaine au modèle de sociabilité un jour édicté à la cour d'Urbin. En dépit des jugements hâtifs et sévères portés par l'historiographie sur le premier Settecento, la « civilisation des bonnes manières » n'avait point disparu ; elle brillait même de ses mille feux dans *l'Arcadia*, et les repas des nymphes et des bergers en sont le témoignage le plus gracieux.

Françoise WAQUET

---

<sup>19</sup> *Ibidem*, p. 76 et 110-112.

<sup>20</sup> *Ibidem*, p. 47.

<sup>21</sup> *Ibidem*, p. 127.