L'ÉMOI DE L'HISTOIRE

« Les hommes qui ne font pas d'histoire ne sont pas de leur temps. »
Roland MOUSNIER.



N° 3

SAVEURS DE L'HISTOIRE

BULLETIN DE L'ASSOCIATION HISTORIQUE ET ARCHEOLOGIQUE
DES ELEVES DU LYCEE HENRI IV
Subventionnée par la Ville de Paris et la Direction des Archives de France

DEUXIEME TRIMESTRE 1989

L'ÉMOI DE L'HISTOIRE

Revue trimestrielle éditée par l'Association historique et archéologique des élèves du lycée Henri IV, subventionnée par la Ville de Paris et la Direction des Archives de France (loi 1901).

Siège social : 12, rue des Eaux, 75016 PARIS, 42 24 41 42

Président fondateur : Olivier ANDRU, étudiant à l'université de Paris I.

Président d'honneur : Georges DETHAN, conservateur des Archives des Affaires étrangères.

Président : Arnaud de MAUREPAS, étudiant à l'université de Paris I, rattaché aux services culturels de la Ville de Paris.

Vice-présidente : Diane MASQUELIER, étudiante à l'université de Paris IV.

Vice-président : Jean-Luc KHARITONNOFF, préparation Ecole des Chartes au Lycée Henri IV.

Secrétaire général : Stéphane CECCALDI, élève à l'Ecole du Louvre, étudiant à l'université de Paris IV.

Secrétaires : Jean-Paul FOUCHER, préparation Ecole des Chartes au lycée Henri IV.
Christian GIRARD, étudiant en Histoire.

Trésorières : Véronique DUJARDIN, préparation Ecole des Chartes au lycée Henri IV.
Aline BERSTEIN, préparation Ecole des Chartes au lycée Henri IV.

Service de presse : Arianne de THUY, étudiante à l'université de Paris IV.
Vincent CALONNEC, étudiant à l'université de Paris IV.

Comité de rédaction :

Directeurs de la publication : Arnaud de MAUREPAS (France).
Christophe BETTONI (Angleterre).

Rédacteurs en chef : Antoine BOULANT, étudiant à l'université de Paris I.
Laurence GUILLOT, étudiante à l'université de Paris I.
Rosanna de LISLE (Angleterre).

Rédacteurs : Albéric FROISSART, élève à l'Ecole du Louvre.
Agnès GENES, étudiante à l'université de Paris IV.
Thierry DURNERIN, étudiant à l'université de Paris IV.

Iconographie : Laurence GUILLOT.

Illustration de couverture : *Habit d'orfèvre*, gravure du XVIII[e] siècle.

© Association historique et archéologique des élèves du lycée Henri IV.
Imprimerie Bené, 12 c, rue Pradier, 30000 Nimes.

SOMMAIRE

Editorial 2

SAVEURS DE L'HISTOIRE

Un artiste-goûteur, entretien avec Emile Peynaud 3
Les transformations du goût à travers les siècles, par Jean-Louis Flandrin 7
Prospects for the history of food, par S.J. Mennell 22
L'historien face au livre de cuisine : Chacun selon sa jambe le coupe, par Philip et Mary Hyman 42
Le Garum, Nuoc-Mam des Anciens, par Germain Darrou 48
Manger à la Chinoise, par Françoise Sabban 56
La cuisine de l'Inde, par Yasundhara Filliozat 67
Un aperçu sur l'art de la table, par Myriam Doncœur 73
La Tour d'Argent, une tour d'ivoire ?, entretien avec Claude Terrail .. 77
Le mot de la faim, par Laure de Cazenove 80

LES CARNETS DE CLIO

La substantifique moelle :

An interview with Richard Cobb, par Rosanna de Lisle 84
Nicolas-Joseph Maison et le départ de Charles X en 1830, par Xeni Baloti. 89
Une visite à Brassempouy, par Véronique Dujardin 97

La chronique d'Albéric Froissart :

Les donateurs du Louvre, entretien avec Frédéric Lacaille 103

Inédit :

Mémoires d'un grognard : Charles-Simon Lorière (1802-1832) 107

Clio en quelques livres 115

Du côté de chez nous :

Madame de Sévigné parisienne, conférence de Georges Dethan 119
La femme à travers la recluse, conférence de Mme Leclercq 120
Voltaire et l'affaire Lally Tollendal, conférence de Pierre Bourdat 122
La Révolution française n'est pas terminée, conférence de Mme Marie-Laurence Netter 126

EDITORIAL

par Arnaud de MAUREPAS

« L'appétit vient en mangeant ». Quelle devise pour l'Histoire — et pour les historiens — ! J'espère en tout état de cause que les fumets dégagés par ce troisième numéro ne révèleront pas seulement des passions culinaires, mais qu'ils sauront ouvrir des vocations vers une matière historique plutôt nouvelle.

Avant de suivre les tribulations gastronomiques d'Hemingway dans la capitale, le professeur Jean-Louis Flandrin nous convie à une réflexion sur l'histoire du goût, qu'il était venu développer en personne au Lycée Henri IV. Qu'il en soit ici remercié.

Nous voyagerons ensuite en Inde, en Chine, et chez les Romains, pour savourer chacun de leurs plats. Du garum au riz cantonais, un tour d'histoire en quatre-vingt pages, qui n'oubliera pas, bien sûr, les livres de cuisine, matériau tout aussi essentiel que les ingrédients.

Quant à l'art de la table, évoqué dans ses apprêts les plus fantasques, nous avons laissé le soin au plus grand œnologue du monde, Emile Peynaud, et à Claude Terrail, l'heureux restaurateur de la célébrissime Tour d'Argent, de nous en faire goûter les parfums subtils et les nectars mystérieux.

« Carpe diem », ont dit certains. « Tempus fugit », ajouterais-je. Cela suffit à remplir l'assiette de l'historien.

SAVEURS DE L'HISTOIRE

UN ARTISTE-GOUTEUR

Entretien avec Emile PEYNAUD

L'Emoi de l'Histoire : Emile Peynaud, nous sommes chez vous, près de Bordeaux, la ville du vin par excellence. Avez-vous conscience d'être un des plus grands œnologues du monde ?

Emile Peynaud : On me le dit si souvent que je vais finir par le croire ! Mais, vous savez, c'est le nom de Bordeaux qui m'a rendu célèbre. Je dirais que ma plus grande chance a été d'être au bon moment, au bon endroit. J'ai écrit mon premier article en 1932 — j'avais vingt ans —, dans la *Revue de Viticulture,* fondée par Pierre Viala. Ce n'est qu'après avoir travaillé pour Château-Lafite et pour bien d'autres, ou encore au Chili ou en Argentine, que les médias ont commencé à s'intéresser à moi. Puis ce furent mes grands livres, *Le goût du vin,* et *Le vin et les jours* qui me firent connaître.

E.H. : Ce métier d'œnologue, que vous avez exercé avec passion, que recouvre-t-il exactement ?

E.P. : C'est bien un métier, en effet, défini par un décret de 1955, et sanctionné par un diplôme. Chaptal, ministre de l'Intérieur de Napoléon I^{er}, a défini l'œnologie comme la science du vin, c'est-à-dire l'étude de ses composants chimiques et de leur combinaison, le but étant d'améliorer la qualité. Dès le XVI°

siècle, le mot d'œnologiste était apparu. Il désignait celui qui savait goûter le vin et en apprécier les saveurs. Et je crois qu'un bon œnologue doit être avant tout un œnologiste, car le vin, malgré l'apport scientifique dont il a bénéficié récemment, reste encore plus ou moins un produit du hasard. Bien des mystères demeurent dans la vinification, alors que la connaissance des transformations chimiques nous semble complète. On doit se résoudre à admettre que c'est une pratique, presque un art, qui ne donne jamais un produit tout à fait identique à un autre. Or n'est scientifique que ce qui est strictement reproductible. Ce n'est pas le cas du vin.

E.H. : On parle du vin comme un produit noble. Son histoire est peu connue, et il semble qu'il y ait eu une évolution de son statut dans la société...

E.P. : Bien sûr. Le vin est venu de Sumer puis d'Egypte, passa chez les Grecs, puis chez les Romains, qui ont donné une abondante littérature à son sujet. Jusqu'au Moyen Age, et même encore sous la Renaissance, c'est une boisson qui ne dépasse pas six ou huit degrés ; on la coupe souvent avec de l'eau, du miel, ou du sucre. Ce qui explique qu'on en buvait facilement deux litres par jour. Rien qui en fasse jusque-là un breuvage supérieur à la bière, par exemple. Ce n'est que lorsqu'on comprit qu'il fallait mieux cultiver la vigne, mieux conduire la fermentation en cuves de bois, mieux conserver le vin dans des barriques soufrées, que le vin de certaines régions fut érigé en produit noble. On sut alors qu'il s'améliore en vieillissant. L'ère des grands vins était née. Son industrie aussi : le bois des grands fûts, les bouchons, les bouteilles, et tous les matériaux qui concourent à sa conservation. L'ère des grands vins donna la possibilité de goûter ceux des autres régions, et donc de les transporter. Or le vin est lourd, encombrant. Ses contenants encore plus. Pensez qu'il fallait deux paires de chevaux pour convoyer quatre barriques seulement par charrette et un mois entier pour aller de Bordeaux à Londres en bateau à voile ! On opérait la

fermentation pendant le trajet, c'est-à-dire que la navigation ne pouvait s'effectuer qu'en octobre ou novembre, après vendanges, ou parfois au printemps.

E.H. : Les progrès techniques dans la connaissance de la vinification expliquent-ils à eux seuls l'engouement que le vin a connu ?

E.P. : Il faut rendre ici hommage au rôle des acheteurs étrangers ! Un groupe d'historiens de l'Université de Bordeaux III s'est vivement intéressé à la question. Ils ont démontré qu'à partir de 1650, s'est fait jour la notion de qualité, chez les Hollandais, Anglais, et Irlandais qui négociaient sur la place de Bordeaux. C'est alors que sont nés les « Châteaux », bien connus, Margaux, Lafite ou Pontac, et qu'on allait jusqu'à les payer quatre au cinq fois le prix des vins courants. Les Anglais raffolaient de ce qu'ils appelaient les « New French Clarett ». Le trafic maritime bordelais profita beaucoup de ce commerce. On sait mieux utiliser le soufre pour arrêter l'évolution logique du vin en vinaigre. Dès lors, rien ne s'opposait au transport à grande échelle. Les Hollandais, par exemple, arrivaient à quai avec du bois merrain, construisaient sur place les barriques, les remplissaient de vin, les « frelataient » — ce qui signifiait à cette époque les faire passer d'un fût à un autre —, et repartaient ainsi chargés vers les ports de la Mer du Nord.

E.H. : Le vin devenait en quelque sorte un produit de luxe...

E.P. : On parle toujours du vin comme une entité homogène en plaçant tous les vins sous une rubrique générique. Or je ne connais pas de produit alimentaire aussi diversifié et hiérarchisé. On peut comparer la production des vins à une pyramide qui bénéficierait tout entière de la renommée de sa seule pointe. Il en est de même pour la place qu'il occupe dans le repas. Tous les vins ne sont pas faits pour être bus en mangeant. C'est une spécificité de la France, et plus généralement des pays méditerranéens que d'avoir recherché la correspondance des vins avec les mets.

E.H. : Justement ! N'y a-t-il pas là aussi une évolution ?

E.P. : Il y a bien évidemment le facteur mode, qui influe dans les différents choix. Mais je crois que l'association des couleurs prépare l'association des goûts, et qu'il y a une concordance naturelle entre le vin blanc et la chair de poisson, de même qu'entre la viande et le vin rouge. Par ailleurs, le poisson a toujours appelé des produits acides — le citron, ou le vin blanc. Le vin rouge, lui, qui a macéré avec les peaux du raisin, ce qui lui donne le goût tanique, s'associe volontiers avec des protéines, comme les fromages ou la viande, qui le rendent très agréable en faisant précisément disparaître le goût de son tanin. En règle générale, plus la saveur du mets est puissante, plus le vin doit être fort en bouche.

E.H. : Les mouvements antialcooliques, liés aux accidents de la route, les « bibines » distribuées dans les grandes surfaces, ont contribué à donner au vin, surtout dans la génération actuelle, une réputation peu flatteuse, associée à l'image du paysan français au nez rouge, avec sa baguette et son camembert. Que répondez-vous à cela ?

E.P. : Je vous dirais qu'il y a aussi une civilisation gourmande française qui impose le vin aux repas mais avec beaucoup de tempérance. Si mon métier m'a parfois rendu un peu blasé — il me fallait déguster jusqu'à 50 vins par matinée —, je continue à l'apprécier. D'abord parce que c'est en quelque sorte la meilleure invention pour boire de l'eau (il en contient plus de 85 %. Ensuite, parce que ma devise reste : « Boire peu, mais boire bon pour pouvoir en profiter longtemps ». Pour moi, boire un grand vin, c'est tout un rite, un art de servir, une harmonie des saveurs, un plaisir avant même que de le boire !

Propos recueillis par
Arnaud et Olivier de Maurepas,
et Albéric Froissart, le 19 mai 1989.

LES TRANSFORMATIONS DU GOUT A TRAVERS LES SIECLES

par Jean-Louis FLANDRIN,

professeur à l'Université de Paris VIII,
directeur d'études à l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences sociales

Peut-on vraiment parler d'histoire du goût ? Car le goût est un sens comme l'ouïe, la vue, l'odorat, et comme tel il ne paraît pas susceptible de transformations historiques. On fait l'histoire de la musique, de la peinture ou des parfums et non pas l'histoire de l'ouïe, de la vue, ou de l'odorat. De même ne fait-on pas l'histoire de la gastronomie ou de l'art culinaire plutôt que l'histoire du goût ?

Quoiqu'il soit un sens, *le goût s'est transformé au cours des siècles,* et cela ne devrait pas nous étonner.

Observons d'abord qu'aucun des sens n'est purement physiologique : tous ont aussi une dimension psychologique. Or celle-ci est tributaire de la culture, donc variable historiquement.

Le goût est un sens très particulier : il se distingue des autres en ce qu'il valorise en *même temps* qu'il perçoit. Sa fonction est de nous permettre de distinguer ce qui est bon de ce qui est mauvais, de nous avertir de ce que nous pouvons manger et de ce que nous devons rejeter. Même s'il existe des poisons difficiles à détecter, le goût semble fait pour nous aider à rester en vie.

De fait, si l'on examine la réalité des comportements, il est clair que selon les pays et les époques, les hommes n'ont pas aimé ou rejeté les mêmes aliments. Ceux d'entre vous qui sont allés aux Etats-Unis savent que les abats, quels qu'ils soient, y passent pour des nourritures de nègres, alors que beaucoup d'abats sont chez nous des objets de gourmandise. Tel ou tel Français pourra ne pas aimer le ris de veau ou le foie de veau, ou le rognon de veau, de même qu'on peut, individuellement, ne pas aimer le caviar ; mais le prix de ces aliments, en France, témoigne suffisamment de leur prestige gastronomique.

De même que dans l'espace, il existe des variations du goût dans le temps : nous trouvons aujourd'hui les cygnes immangeables, alors qu'au moyen âge on en servait dans les banquets les plus fastueux. Autre exmple : le « palais de bœuf » était le morceau de cet animal qui était le plus apprécié aux XVII^{e} et XVIII^{e} siècles, le seul que l'on servait sur les bonnes tables. Aujourd'hui, au contraire, nous n'imaginons même plus qu'on ait pu en manger ; et les bouchers et tripiers sont incapables de nous dire ce qu'était exactement ce morceau.

Bien mieux encore que les autres sens, le goût peut donc être l'objet d'études ethnologiques et historiques.

Quand on fait l'histoire de ce que les hommes ont trouvé beau et de ce qu'ils ont trouvé laid, ce n'est qu'une histoire de l'art, ou une histoire de l'esthétique, et non pas une histoire de la vue ; alors que l'histoire des aliments qu'ils ont trouvé bons ou mauvais, et des transformation qu'ils leur ont fait subir pour les rendre appétissants, est l'histoire du goût alimentaire.

En matière d'alimentation comme en matière de peinture, les différences ethnologique ou historique ne sont pas toujours bien comprises. La première attitude du public a été d'expliquer les différences au niveau de la technique et non pas au niveau du goût.

Ainsi a-t-on longtemps pensé que les peintures ou les sculptures médiévales témoignaient — et témoignaient seulement —

d'une technique insuffisante par rapport à celle qui s'est développée en Europe à partir de la Renaissance.

Les choses sont analogues en matière d'art culinaire. L'histoire de l'alimentation nous révèle des transformations qui à première vue pourraient être qualifiées de progrès techniques, mais qui manifestent aussi et surtout une transformation du goût.

Reprenons l'exemple du moyen âge, et intéressons-nous non pas à la nourriture des pauvres — qui pourrait s'expliquer par leur pauvreté plutôt que par leur goût — mais aux banquets aristocratiques. On y servait d'étranges rôtis : non seulement des cygnes, mais des paons, des hérons, des cigognes, des cormorans, ou encore des marsouins et autres mammifères marins. Qui d'entre nous s'en régalerait aujourd'hui ? En outre la manière de cuisiner, les mets à cette époque nous paraissent étranges et souvent mauvais.

De ces choix alimentaires et de ces méthodes culinaires, on a donné diverses interprétations. Une historienne américaine a récemment affirmé que ces grands oiseaux ou ces mammifères marins n'étaient apportés sur table que pour le plaisir des yeux et non pas pour le plaisir du goût. C'est une hypothèse à considérer, d'autant qu'on servait ces oiseaux recouverts de leurs plumes, ce qui flattait plutôt la vue que le goût. J'y reviendrai, mais je vous dis tout de suite que cette hypothèse est insuffisante.

Les cuisiniers médiévaux paraissent avoir fait subir aux viandes des cuissons barbares : cuissons trop longues ou cuissons multipliées : par exemple, elles auraient été bouillies avant d'être rôties, ou frites ; ou bouillies après avoir été rôties ou frites. Ces procédés culinaires ont été expliqués soit par l'incompétence technique des cuisiniers, soit par l'éventuelle dureté de ces viandes, soit tout simplement par « le mauvais goût » des gens de ce temps. Cette dernière interprétation se réfère au goût, mais de manière péjorative, comme s'il y avait

universellement un « bon goût » — le nôtre — et un « mauvais goût » — celui des peuples et des époques barbares.

Les assaisonnements acides et épicés, qui constituent une autre caractéristique bien connue de la cuisine médiévale ont le plus souvent été expliqués par la médiocre qualité des viandes de ce temps et leur fraîcheur suspecte. Or on peut facilement montrer que les viandes ainsi traitées n'étaient pas toujours plus dures et généralement plus fraîches qu'aujourd'hui.

Pour être interprétées justement, les variations ethnique et historique du goût doivent faire l'objet de comparaisons systématiques dans le temps et dans l'espace.

Les caractéristiques de la cuisine française du moyen âge, par exemple, ne se révèlent que dans une comparaison minutieuse avec la cuisine française d'autres époques.

Concluons cette introduction : les goûts ont varié dans le temps au sein d'un même peuple, aussi bien que dans l'espace, d'un peuple à un autre peuple. Et passons à l'étude des sources, en premier lieu des livres de cuisine.

Dans toute l'Europe occidentale la série des livres de cuisine commence vers le début du XIV^e^ siècle, parfois peut-être à la fin du XIII^e^. Il existerait même un livre danois antérieur.

A partir du XIV^e^ siècle, on trouve des séries à peu près continues de livres de cuisine français, italiens, anglais, allemands, et dans une certaine mesure, espagnols. En France, on connaît depuis longtemps un petit traité des environs de 1300 intitulé *Les Enseignemens qui enseignent à faire toutes manières de viandes ; Le viandier de Taillevent* qui a eu quantité de versions différentes depuis la fin du XIII^e^ siècle jusqu'à la première moitié du XVII^e^ ; *Le Ménagier de Paris,* de la fin du XIV^e^ siècle ; et, depuis peu, *Du fait de cuisine,* de Maître Chicard, cuisinier du duc de Savoie, Amédé VIII.

Les livres actuellement connus dans les provinces ibériques forment des séries moins continues mais remontant cependant au XIV^e^ siècle. En Italie les manuscrits des XIV^e^ et XV^e^ siècles sont plus nombreux qu'en France, et nous renseignent mieux

sur les différences régionales. En Angleterre on en connaît environ 25, dont le plus célèbre est *The Forme of Cury*, daté de 1390. Enfin en Allemagne, les manuscrits connus sont encore plus nombreux, puisque la seule Allemagne du Sud en fournit plus de 30. On ne sait pas encore bien ce que ces différences signifient : a-t-on écrit plus de traits culinaires en Angleterre et en Allemagne que dans les pays latins ? Y ont-ils été mieux conservés ? ou encore cela s'explique-t-il seulement par une meilleure organisation des bibliothèques et des archives. Ce qui suggère cette dernière hypothèse, c'est qu'une seule chercheuse de notre équipe a pu trouver les 30 manuscrits d'Allemagne du Sud en écrivant simplement aux archivistes et bibliothécaires allemands ; alors que dans les autres pays il n'est pas question de procéder ainsi, et qu'en dépensant beaucoup plus d'efforts on parvient à des résultats moindres.

Pour les XVI[e], XVII[e] et XVIII[e] siècles, nous avons surtout travaillé sur les livres français, et deux des chercheurs de notre équipe, Philip et Mary HYMAN, sont en train d'achever un « Trésor » de la littérature culinaire française, comprenant pour ces 3 siècles 429 éditions.

Les anciens livres de cuisine sont beaucoup moins le produit d'élucubrations personnelles d'artistes grands ou petits, que les témoins d'un art culinaire collectif. Si chacun a, évidemment, son originalité, on trouve cependant les mêmes plats, préparés de manière analogue, dans de nombreux livres d'une même époque.

On pense souvent que ces livres nous renseignent seulement sur l'alimentation et les goûts de l'aristocratie. C'est assez vrai, mais pas tout à fait. En effet si certains plats très dispendieux sont évidemment princiers, beaucoup d'autres pourraient avoir été cuisinés dans la bourgeoisie, et quelques-uns, même, dans le peuple ou la petite bourgeoisie.

L'un des livres les plus intéressants, à cet égard, est *Le Ménagier de Paris :* non seulement il consacre un chapitre spécial à des « potages communs sans épices » qui semblent assez

populaires, mais à plusieurs reprises il dit ne pas vouloir parler d'un plat connu parce que c'était plat de prince et non pas de bourgeois ou de simple chevalier ; en outre ils nous donnent quelques recettes locales, qui n'étaient certainement pas très distinguées.

On argumente aussi à partir du fait que les gens du commun, aux XIV^e^ et XV^e^ siècles, ne savaient pas lire et pouvaient donc difficilement utiliser un livre de cuisine. Et effectivement il y a quelque chose de paradoxal dans le fait que ceux qui faisaient la cuisine — à savoir les femmes et les cuisiniers professionnels — étaient en principe illettrés, et que d'un autre côté ceux qui savaient lire, à savoir les prêtres, les médecins et les magistrats, n'étaient pas censés faire la cuisine. Pourtant des livres étaient écrits.

Servaient-ils vraiment à faire la cuisine ? Parfois, peut-être. Mais ils témoignent certainement de la cuisine qui était réellement faite — chez les princes, chez les bourgeois et petits seigneurs, et même dans le peuple — par des hommes ou des femmes qui l'avaient apprise par apprentissage et non pas dans les livres.

Imagine-t-on un historien de la peinture qui ne fréquenterait pas les tableaux des siècles passés ; un historien de la musique qui n'écouterait jamais de musique ancienne. Il en est de même pour un historien de l'art culinaire : il doit goûter les préparations du passé dont les livres de cuisine nous donnent la recette. Comme les œuvres culinaires sont éphémères et que la cuisine des siècles passés n'est plus pratiquée, il doit mettre la main à la pâte. Cela lui donne l'occasion de découvrir des formules culinaires qui enchantent notre goût actuel : tel poisson en gelée, ou telle pâte de pomme, préparés selon des recettes italiennes du XIV^e^ siècle, ou tel sorbet à la coriandre du XVII^e^ siècle français, m'ont enthousiasmé en tant que gastronome, comme la découverte d'un Botticelli oublié dans la cave d'un brocanteur enthousiasmerait un amateur de peinture.

Comme en peinture ou en musique, goûter les œuvres de l'art culinaire ancien n'est pas seulement source de plaisir : cela permet de prendre conscience des caractères de la cuisine ancienne, et de l'étrangeté du goût ancien, mieux qu'un long discours.

Il est heureusement une autre manière d'utiliser les recettes anciennes. C'est de faire, recette par recette et recueil par recueil, la statistique des ingrédients utilisés — aliments de base et éléments de l'assaisonnement — ainsi que des procédés culinaires employés : découpage, types de cuisson, enchaînement des cuissons, temps de cuisson, présentation, etc.

Cela nous renvoie d'une part à une autre lecture des livres de cuisine complétant l'approche statistique — par exemple étudier les quantités d'épices employées dans les quelques recettes qui les indiquent — et d'autre part à l'étude d'autres sources qui nous indiquent plus clairement les goûts des différents peuples à différentes époques.

Certaines sources littéraires nous donnent en effet des indications très intéressantes sur les pratiques alimentaires de leur temps, et sur le jugement gastronomique que les auteurs portaient sur ces pratiques. Par exemple les *Essais* de Montaigne, qui se sont révélés d'une grande richesse, particulièrement sur l'usage du vin. Nous avons de même dépouillé diverses œuvres de Rabelais, Tallement des Réaux, de Rétif de la Bretonne, mais avec des résultats un peu moins intéressants. L'inconvénient de ces sources, est qu'il faut lire beaucoup, pour une récolte souvent maigre, quantitativement — c'est-à-dire parce qu'on y parle peu d'alimentation — ou qualitativement : c'est-à-dire qu'on n'y trouve que des banalités.

Parmi elles, il faut faire une place à part aux journaux intimes et aux récits de voyage. Certains journaux intimes — comme ceux des Anglais Pepsys (au XVII^{e} siècle) et Woodforde au XVIII^{e} — parlent si souvent d'alimentation que l'on peut les utiliser aussi bien statistiquement que qualitativement.

Les récits de voyage ont le mérite de nous indiquer souvent les pratiques alimentaires qui ont étonné l'auteur au cours de ses voyages, et le jugement gastronomique qu'il a porté sur elles. Nous les avons utilisées systématiquement.

Elles attestent, comme je vous l'ai dit tout à l'heure, que non seulement les Français des XVII[e] et XVIII[e] siècles ont utilisé une gamme d'épices plus réduite qu'au moyen âge, mais qu'ils ont eu une véritable répulsion pour les cuisines des autres pays d'Europe qui en utilisaient de fortes doses. Au moyen âge et à la Renaissance, au contraire, il n'existe aucun signe d'une telle attitude : les Français raffolaient des épices comme les autres Européens.

Il a existé au moyen âge et au cours des Temps modernes, quantité de « traités des aliments », ou traités de diététiques, ou plus largement traités d'hygiène, au sens ancien d' « équilibre de vie », dont la diététique forme toujours la partie la plus volumineuse.

Ces traités nous apportent quantité de renseignements. D'abord sur les pratiques alimentaires de leur temps, ce qui est bien pratique pour l'époque 1550-1650 au cours de laquelle aucun livre de cuisine nouveau n'a été publié en France. En outre ils situent ces usages géographiquement, ce qui est d'autant plus précieux qu'il n'existe pas de livres de cuisine régionale, en France, avant 1830. Ils nous indiquent parfois les pratiques des différents milieux sociaux et des différents sexes, ce qu'il est aussi très difficile d'avoir par d'autres sources. Enfin — et c'est leur raison d'être — ils nous indiquent les raisons diététiques de certaines pratiques, ou les contradictions existant entre les pratiques et les prescripions de la diététique de l'époque.

Les proverbes, eux, sont difficiles à employer par l'historien, car ils durent généralement très longtemps et se retrouvent souvent dans les différentes régions d'Europe. Pourtant si l'on prête attention à la date des recueils où l'on trouve chacun d'eux, on s'aperçoit qu'ils changent au cours des siècles. Et

lorsqu'on les étudie en rapport avec d'autres sources, il s'avère qu'ils témoignent des idées de leur temps.

Il faudrait mentionner beaucoup d'autres sources et d'autres méthodes si l'on voulait être complet : Ainsi les menus que l'on trouve soit dans les archives, soit dans certains livres de cuisine ; les comptes relatifs à l'alimentation ; les prix des denrées alimentaires ; les variations des quantités consommées, importées ou produites ; les peintures et gravures représentant divers aliments, ou des scènes de repas, ou des cuisines, etc.

Avant de conclure sur les principales transformations du goût entre le XIV^{e} siècle et le XVIII^{e}, je voudrais dire deux mots du rapport existant entre les pratiques alimentaires et les goûts.

On vient de voir que des pratiques alimentaires — peut-être nombreuses, les recherches futures le diront — semblent s'expliquer par des croyances diététiques. Dans ces conditions, témoignent-elles vraiment des goûts de leur temps ? Et le changement des pratiques témoigne-t-il d'un changement des goûts ou d'un changement des idées médicales ?

Sans insister sur la complexité des relations entre les prescriptions médicales ou religieuses, d'une part, et les pratiques alimentaires d'autre part, admettons que, quelles que soient leurs origines, les habitudes alimentaires sont généralement l'expression d'un goût individuel, ou collectif.

Finalement, quelles ont été les principales transformations du goût entre le XIV^{e} et le XVIII^{e} siècles ?

L'un des traits les plus frappants du goût médiéval était l'amour des épices. Il se manifestait dans la cuisine aristocratique par le nombre des épices employées, dont plusieurs sont oubliées aujourd'hui : safran, gingembre, cannelle, graine de paradis, clou de girofle, noix muscade, macis, galanga, poivre long, cubèbe, etc. Il s'y manifestait aussi par les quantités d'épices employées, si l'on en croit les quelques recettes qui les précisent.

Or, dès avant le milieu du XVII[e] siècle, les gens de qualité, en France, ont pris horreur des plats épicés, ainsi qu'en témoignent les voyageurs. Avec un peu de retard sur les voyageurs, les livres de cuisine confirment qu'ils n'en emploient plus que trois — le poivre, le clou de girofle et la noix muscade — et en quantité beaucoup plus minime que par le passé.

Ce qui surprend, lorsqu'on examine les livres de cuisine médiévaux, c'est qu'is mentionnaient beaucoup plus souvent les épices exotiques que les aromates indigènes : ail, oignon, persil et autres bonnes herbes comme la menthe, l'hysope, l'oseille, le romarin (au XVI[e] siècle), etc. Ceux-ci étaient considérés comme vulgaires, les traités des aliments l'indiquent.

Les cuisiniers du XVII[e] siècle, lorsqu'ils ont abandonné les épices exotiques, se sont tournés vers les aromates indigènes, très fréquemment mentionnés et dont la liste s'allonge. On voit en effet apparaître le cerfeuil, le basilic, et surtout le thym, le laurier, la ciboulette. Pour ce qui concerne les bulbes, l'ail est souvent ignoré des cuisiniers aristocratiques, mais l'échalote, la ciboule, la rocamabole, viennent s'ajouter à l'oignon.

De même, on voit les références aux légumes se multiplier. Au moyen âge ils apparaissaient très rarement dans les livres français et lorsqu'on les mentionnait, c'était surtout à propos de potages « communs » autrement dit « roturiers ». Au XVII[e] siècle, certains légumes au moins sont à la mode : les artichauts, cardes et cardons, les asperges, les petits pois, les concombres cuits, choux-fleurs et brocolis, etc. La plupart de ces légumes paraissent venir d'Italie ou d'Espagne, pays dominants culturellement ou politiquement au XVI[e] siècle et au début du XVII[e]. Phénomène de mode, donc, et d'acculturation — c'est-à-dire d'éléments d'une culture dominante.

Mais on voit aussi se multiplier des légumes indigènes ignorés des livres médiévaux : lentilles ; racines comme les carottes, raves, chervis, navets, panais, racines de persil, radis, salsifix, scorsonères ; « herbes » parmi lesquelles, la laitue, la chicorée et les endives, les épinards et la bourrache viennent

s'ajouter aux blettes et à l'oseille déjà mentionnées parfois au Moyen Age. A tous ces légumes dont le statut, malgré tout, paraît peu relevé, il faut ajouter les truffes et toutes sortes de champignons (morilles, bolets, mousserons et champignons de couche), les uns et les autres quasiment inconnus des livres médiévaux.

Autre transformation d'importance : l'essor de la cuisine au beurre. Au XIV^e^ siècle le beurre était presqu'absent des livres de cuisine, en France et en Angleterre aussi bien qu'en Italie et en Espagne. Les jours gras on lui préférait le lard ou le saindoux — graisses vraiment « grasses », si je puis dire — et les jours maigres on lui préférait l'huile. Le fait que celle-ci était prescrite à l'exclusion de tout autre graisse en temps de Carême, et que beaucoup de diocèses français ont été peu à peu dispensés de cette prescription au cours des siècles suivants, jette cependant un certain doute sur cet quasi absence du beurre. Or quelques textes parlent du beurre comme d'une graisse paysanne. Pourquoi son statut aurait-il changé après le XIV^e^ siècle ? Mystère.

Ce qui est sûr c'est qu'il est plus fréquemment mentionné au XV^e^ siècle — en Italie aussi bien qu'en France, mais pas en Angleterre — et que son essor est fulgurant dans les livres de cuisine de France et d'Angleterre aux XVI^e^ et XVII^e^ siècles. Si la crème garde, au XVII^e^ siècle encore, son statut paysan, le beurre, lui, est définitivement adopté par les élites sociales — et il va devenir caractéristique de leur cuisine au XIX^e^ siècle.

A peu près au même moment, les sauces grasses qui étaient presque inconnues de la cuisine des XIV^e^ et XV^e^ siècles, se multiplient au cours du XVII^e^, préfigurant notre époque où presque toutes les sauces sont des émulsions de beurre ou d'huile.

Cette transformation du goût n'est évidemment pas sans conséquences du point de vue de la diététique actuelle. Du point de vue gastronomique, elle manifeste une atténuation du goût pour les saveurs acides.

En effet, les sauces médiévales, du moins en France, étaient extrêmement acides, le vinaigre et le verjus en constituant généralement tout l'élément liquide. Or, bien que les acides aient continué d'être employés aussi fréquemment dans les sauces des XVII[e] et XVIII[e] siècles, la saveur de celles-ci semble avoir été considérablement atténuée par l'adjonction de beurre ou d'huile. Cette tendance s'est encore renforcée de nos jours, notre mayonnaise ou notre béarnaise, par exemple, n'ayant presque plus d'acidité.

On peut faire plusieurs hypothèses sur les raisons de cette transformation. Première hypothèse, fondée sur l'expérience des évolutions récentes : on a réduit l'acidité des mets pour mieux apprécier le vin. Seconde hypothèse, fondée sur l'observation de faits du Moyen Age et de la Renaissance : on a suivi une mode italienne.

Le goût pour les sauces très acides, au XIV[e] siècle, était en effet spécifiquement français. Les Italiens — comme les Catalans et les Anglais, d'ailleurs — amortissaient l'acidité de leurs sauces non pas encore avec du beurre ou de l'huile mais avec du sucre ou d'autres ingrédients sucrés. Or le goût français, aux XV[e] et plus encore au XVI[e] siècles, s'est sur ce point rapproché de celui des autres Européens. Les ingrédients sucrés atteignent leur maximum, en France, au XVI[e] siècle. On en trouve encore avec beaucoup de viande au XVII[e] ; mais la fréquence de leur emploi a nettement diminué ; et quelques notations comme celle de L.S.R. dans son *Art de bien traiter*, montre qu'avant la fin de ce siècle on a ressenti le besoin de distinguer les mets sucrés des mets salés.

Je n'ai plus le temps de vous parler d'une manière détaillée des transformations relatives à l'usage des viandes. En deux mots : les seules viandes distinguées, au moyen âge, étaient les volailles, et c'étaient presque les seules que l'on rôtissait dans les maisons aristocratiques.

Parmi ces volailles très appréciées, il y avait, nous l'avons vu, de grands oiseaux qui nous paraissent aujourd'hui imman-

geables. Or ces oiseaux ont l'un après l'autre disparu entre la fin du XV^e^ siècle et le milieu du XVII^e^. Au XVI^e^ siècle, d'ailleurs, les gens du Midi les trouvaient déjà immangeables et ils s'étonnaient qu'on les servît encore sur les tables princières des régions septentrionales.

La viande de boucherie, appelée « grosse viande », était considérée comme plus grossière. On rôtissait cependant des agneaux, des chevreaux, des cochons de lait, et de jeunes moutons. Le veau apparaissait surtout en sauce, le porc presque uniquement sous forme de lard, et le bœuf sous forme de bouillon. Il n'y avait guère qu'un livre bourgeois comme *Le Ménagier de Paris*, pour distinguer, dans la viande de bœuf, des morceaux bons à rôtir. Or, plus on descend le cours du temps, plus on trouve de références au veau, au mouton, au porc et même au bœuf, et plus les cuisiniers opèrent des distinctions entre les différents morceaux de ces animaux. Il y aurait beaucoup à dire sur chacun de ces morceaux et les usages qu'on en a fait.

A propos des épices et des aromates indigènes, à propos des légumes, à propos du beurre, et à propos de viandes, nous avons vu que des usages qui étaient roturiers aux XIV^e^ et XV^e^ siècles, sont entrés dans les livres de cuisine aux XVII^e^ et XVIII^e^ Est-ce que ces livres se sont démocratisés ? Ou est-ce que c'est le statut de ces usages qui a changé ?

La seconde hypothèse est seule acceptable. En effet, bien que l'on se soit référé à la bourgeoisie dans le titre de quelques livres des XVII^e^ et XVIII^e^ siècles — c'est en particulier le cas de *La Cuisinière bourgeoise*, qui fait un véritable effort de démocratisation — les élites sociales comptent plus que jamais sur les usages alimentaires et « le bon goût » pour se distinguer du commun.

La distinction, aux XIV^e^ et XV^e^ siècles, était essentiellement liée au faste : faste de la présentation des mets — sur lequel il y aurait beaucoup à dire — et faste gustatif par l'usage multiplié d'épices venues du bout du monde. Pour des raisons qui tiennent peut-être aux transformations sociales — en-

richissent des bourgeois et multiplication des nouveaux nobles tandis que les vieilles familles s'appauvrissaient — les élites sociales, au XVII[e] ont changé les critères de la distinction. Le faste n'a certes pas disparu, mais comme n'importe quel nouveau riche pouvait se l'offrir, on lui a adjoint « le bon goût », qui, en principe, ne pouvait se maîtriser si vite.

Il est à remarquer, d'autre part, que lorsqu'on a décrit ce bon goût alimentaire, on l'a fait presque dans les mêmes termes qu'en décrivant le bon goût littéraire ou artistique : une certaine simplicité — pourtant très étudiée — du naturel, de l'équilibre, de l'harmonie, de la délicatesse.

Voyez ce qu'en ont dit Voltaire dans son *Dictionnaire Philosophique* (au mot GOUT) ; Menon, dans *La Cuisinière bourgeoise* à propos de la vulgarité des assaisonnements « de haut goût » ; L.S.R. dans *L'Art de bien traiter*, et Nicolas de Bonnefons, en 1654 déjà, dans *Les Délices de la campagne*. La délicatesse du goût, est devenue au XVII[e] siècle en France — mais peut-être plus tôt en Italie — l'un des critères de reconnaissance des personnes de qualité. Ces honnêtes gens cherchant moins à se distinguer du peuple — qui de toutes façons ne compte pas — que des parvenus grossiers, ils ont pu prendre plaisir à les désorienter en bouleversant l'ancien statut des aliments et des pratiques culinaires.

Ne présentons pas cette interprétation trop schématiquement : pour ce qui concerne la table, comme pour ce qui concerne les Lettres et les Arts, les gens du meilleur goût ont pu être de noblesse récente, voire même de naissance roturière. Les salons où les élites culturelles se sont formées étaient en effet assez mêlés socialement ; et les habitués qui y brillaient le plus par leur goût ou leurs talents n'étaient pas forcément les plus nobles. Néanmoins la culture qui s'y élaborait était clairement artistocratique : elle ridiculisait les nouveaux riches et autres bourgeois gentilshommes.

Au reste, autant que l'opposition d'une aristocratie ancienne aux nouveaux riches, ces transformations manifestent sans

doute l'apparition d'une nouvelle manière, plus conforme au nouveau genre de vie des élites, de se distinguer du commun : on ne s'en distingue plus seulement par la fortune, la naissance, la puissance, et les vertus guerrières, mais aussi par la politesse des manières, l'art de la conversation, et la délicatesse du goût. Les femmes ont vraisemblablement joué un rôle considérable dans cette transformation des critères de distinction, qui concerne cependant les hommes autant qu'elles.

POUR CONCLURE.

Retenons que le goût alimentaire a une histoire. Que cette histoire peut être écrite à partir de sources nombreuses (parmi lesquelles la série des livres de cuisine tient une place fondamentale), et à partir de méthodes très diverses.

Cette histoire, je n'ai pas voulu, ici, en donner un tableau complet, mais seulement en souligner quelques traits. Non pas tant pour eux-mêmes que pour faire sentir dans le concret l'importance des transformations du goût en quelques siècles ; ainsi que les rapports qu'elles entretiennent avec d'autres transformations culturelles et sociales.

Conférence donnée au lycée Henri IV le 5 décembre 1988.

PROSPECTS FOR THE HISTORY OF FOOD

by S.J. MENNELL,

professeur à l'Université de Croningen

Cet article a déjà été publié dans GRONIEK, le périodique historique de l'Université de Croningen, aux Pays-Bas, qui a désiré devenir correspondant de notre association.

Food history is a booming business. It attratcs cooks, connoisseurs, cranks and serious chroniclers of culinary taste, casul dilettantism and deep delving into dusty archives. Some parts of the history of food are well developed, but others have only recently begun to attract serious interest. In the past, professional academico historians have to a large extent confined their research to what I shall call the 'supply side' history of food, while paying little attention to the vast domain of the 'demand side' — why people ate what they did, and why their tastes changed over time. That has helped to make that field vulnerable to antiquarianims. There is scarcely any area of hisory which has been so prone to the uncritical acceptance of anecdote, the creation and perpetuation of mhth, the projection of personal feelings onto the subject matter, or the accumulation of undigested facts unrelated to theoretically significant questions. Fortunately everything is changing. The appearance of the diverse collection of essays in this special issue of *Groniek* is a sign that food history is now growing both in vigour and in scope in the Netherlands as in so many other countries.

THE SUPPLY SIDE : THE TRADITIONAL FOOD HISTORY

Certains aspects of the history of food are of course long established interests among professional historians. Economic historians in particular have long studied the supply and distribution of food. One can mention Fritz Curschmann's remarkable study of famines in the Middle Ages published as early as 1900, and Wilhelm Abel's pioneering researches on fluctuations in agricultural output in Europe since the Middle Ages (1935), which pointed for example to the relative abundance of meat in European diets during the two centuries after the Black Death. More recently, Günter Wiegelmann's Alltags — und Festspeisen (1967) has traced the ways in which developing patterns of trade spread consumption of various foodstuffs through German society. British economic historians have looked particulary at how changes in the technology of food processing and changing patterns of retail distribution have affected the popular diet since the nineteenth century (see for example Burnett, 1966, and several of the essays in Oddy and Miller, 1976). It was from France, however, that there came the greastest single impulse to the renewal of interest in the history of food. A marvellous profusion of research sprang forth in response to Fernand Braudel's call in *Annales E-S-C-* in 1961 for a history of *la vie matérielle et comportements biologiques.* Every volume of the *Annales* over the last quarter of a century has carried articles on food history, and some of the best essays have been collected together in the books edited by Hémardinquer (1970) and by Forster and Ranum (1979). The research associated with the *Annales* has been very diverse. It has published Jean-Claude Bonnet's essay on *'Le réseau culinaire dans l'Encyclopédie'* (1976), Jean Soler's semiotic analysis of food in the Bible (1973), Roland Barthes's essay *'Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine'* (1961), and Jean-Paul Aron's work on nineteenth-century *Paris restaurant menus* (1967). But the bulk of the work has been in more con-

ventional historical territory, using archives to document the fluctuations of food prices and quantities passing through town markets, or the food consumed in institutions as diverse as prisons, hospitals, ships, monasteries, and noble households between the late Middle Ages the nineteenth century. In mass, these very detailed pieces of research are difficult to digest and form into a coherent picture of the history of food, although Braudel himself presents an impressive synthesis in his last great work *Civilisation matérielle, économique et capitalisme* (1979).

One technique of particular interest in 'supply side' food history is the application of modern nutritional knowledge to data on the diets of the past. Such analyses can yield clues about the health of past populations, including their possible proneness to deficiency diseases, and form a valuable supplement to more conventional economic measures of trends in standards of living. It was a distinguished biochemist, Sir Jack Drummond, who wrote the classic study — *The Englishman's Food* (1939) — which in many ways remains the first reference point for food history in England. Among his most controversial findings was that « *the opening of the twentieth century found malnutrition more rife in England han it had been since the great dearths of medieval and Tudor times* » (1) — an extreme conclusion disputed by Burnett (2) and other later historians who have taken the trouble to acquire knowledge of dietetics. That such findings are often open to dispute is less a reflection of the continuing growth of modern nutritional knowledge and changing dietetic opinion than of the imperfections of historical evidence. This is seen, for example, in the continuing question of whether the health of medieval and early modern European upper classes was jeopardised by their inadequate intake of vegetables : there is still much uncertainly about wether or not they actually ate vegetables from their gardens wich were not recorded in household accounts because they were regarded as 'free'. Louis Stouff in *Ravitaillement et*

alimentation en Provence aux 14e et 15e siècles (1970) — the most impressive work of scholarship to come out the *Annales* stable, dealing as it does with the food of all social ranks in a singles region over two centuries — tends to the view that vegetables were eaten in quantities greater than appear in the accounts. His conclusions tend therefore towards the optimistic, but are otherwise typical of the sort of findings yielded by this line of research. For example,

> « the food consumed by the household of the Archbishop of Arles was excessive in quantity, but relatively well balanced. Only calcium was deficient, and it would have been necessary to reduce the consumption of bread by half and triple the consumption of cheese in order to have a diet appropriate to the norms of modern dietetics » (3).

By the 1980s, nutritionists' opinions were swinging back more favourable towards the merits of bread ; but a more substantial historical objection comes from Dyer (4), working on caparable household accounts in England, who argues that late medieval accounting techniques *would* have involved the valuation of garden produce used in any quantity, and that the absence of vegetables in the accounts really does indicate that the quantities eaten *were* small. This debate illustrates rather neatly the diverse kinds of knowledge — nutritional, medical, economic, historical — which have to be brought to bear in studying diets in the past.

One other kind of research well established among academic historians is worth mentioning : the history of particular foodstuffs. Classics of this genre include Sir William-Ashley's *The Bread of our Forefathers* (1928) — a near-definitive study of the composition of bread in Britain — Peter Mathias's *The Brewing Industry in England*, 1700-1830 (1959), and Redcliffe Salaman's *The History and Social Influence of the Potato* (1949). Braudel's *Civilisation matérielle* also traces the history of nu-

merous commodities, emphasising especially how the ingredients of the European diet became more and more diverse with the growth of worldwide trade in the post-Columbia era. Two other recent books deserve mention : Wolfgang Schivelbusch's *Das Paradies, der Geschmack Power* (1985). The former is a social history of stimulants — tea, coffee, cocoa, tobacco, beer and brandy. More likely to achieve classic status is Mintz's study of the history of sugar. An anthropologist working since the 1940s in the Caribbean, Mintz was initially interested in the history of sugar production and the plantation society it created in the West Indies. But he gradually became aware that in order to explain all that, it was also necessary to study the way inwhich the *demand* for sugar in ever-growing quantities spread among all ranks of society — not in the Carribbean, of course, but in North America, Europe, and especially in Britain which was the chief colonial power of the region. Mintz, working under the influence of 'dependency theorists' like Wallerstein (1974, 1980) is therefore led to investigate the growth of the taste for sweetness, in coffee, tea, and cocoa, then in cakes and puddings as witnessed by recipe books from the late seventeenth century onwards, through to the pervasive us of sugar in the modern food processing industry. The modern 'sweet tooth', Mintz argues, is not an innate, biologically rooted preference, but the outcome of a long social process in which commercial interests and trade across the Atlantic Ocean have played their part in shaping people's tastes in an inescapable way from generation to generation. Mintz's book therefore bridges the older 'supply side' food history and the more recent growth of interest in 'demand side' food history.

THE DEMAND SIDE : THE HISTORY OF TASTE

It is much easier to find out *what* people ate in the past than *why* they ate it (always supposing that they had much choice in the matter !). *De gustibus non est disputandum,* it is

said. Nor *explicandum* either, it sometimes seems. One problem for historians and other social scientists investigrating people's likes and dislikes — wether today or in the past — is that the people themselves continually fabricate their own explanations and justifications, weaving about their preferences a web of myth, anecdote, rationalisation and prejudice. It is not always at all easy to know how many of these 'native' explanations to accept at face value, or how far what is litteraly untrue may nevertheless be a pointer towards some different truth. Anthropologists have long been aware of these difficulties when studying food avoidances, classifications and 'taboos' among exotic cultures. It can be less easy to be detached when examining one's own culture, albeit in the past. People become very involved in their food : they feel strongly about it, and what they eat becomes part of their identity. Cooks and gastronomes everywhere have long been eager inventors and retailers of myths about the origins of dishes, terms and techniques. The English have long believed that their methods of cookery are extremely simple because they have the finest raw materials whose flavours need no modification, and that the French have to cook in a more elaborate way to disguise their inferior materials. (The French, with almost as much justification, believe the English cook the way they do because they are barbarians.) Similarly, it is said that medieval cooks in grand households used spices extensively to disguise the taste of food which was often tainted, even rotten. The idea that spices were used simply because medieval people — unlike their descendants a few centuries later — actually *liked* their flavor is hard to accept.

The history of taste, if less developed than that of food supplies, still has a long ancestry. It can be traced to the work of Le Grand d'Aussy, perhaps the first serious food historian, whose *Histoire de la vie privée des François* (1782) contains many passages sketching the social milieux within which preferences were shaped. Most histories of food in Europe have noted such obvious manifestations of the social conditioning of taste

as the prestige of white bread. The further down the social scale, the darker the bread. The upper classes regarded black or brown breads with aversionit was even claimed their stomachs could not digest themwhile the lower orders aspired to white or whiter bread. That is, until white bread became available to all — when, brown bread having so to speak fallen off the bottom of the social scale, it reappeared as a fashion in at least the upper reaches of English society in the twentieth century. But such fashions are very obvious — they are extremely well documented and jump out of the sources into the historian's lap. More subtile sociological questions about the development of taste are more difficult to answer : questions about how people actually *cooked* their food, how different cuisines came to be associated with different social strata, nations, and religious communities, why people came to prefer their food prepared this way than that. It is this area, it seems to me, which is least developed and which historians have been slow to taxe seriously.

Too often, but perhaps inevitably, historians' questions are shaped by the sources available in archives and libraries. The available answers determine the questions. Particularly for the more distant past, evidence about food supplies and consumption is fa more abundant than evidence of taste, likes and dislikes, or cuisine. Nearer to the present day, the archives contain more diverse material : Jean-Paul Aron used a collection of nineteenth-century restaurant menus in the Bibliothèque Historique de la Ville de Paris to marvellous effect in his *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au 19e siècle* (1967) and *Le mangeur du 19e siècle* (1973), tracing the interconnections between the tastes of each stratum of Parisian society. I myself (1985) made a comparative study of Prench and English women's magazine cookery columns and of catering trade journals from the late nineteenth century onwards in the newspaper libraries at Versailles and Colindale. But for the

most part, from the Middle Ages almost to the present day, the principal sources used for the history of taste are cookery books and manuscritpts. Although this is now a very active field of research, it is one in which the risk of mere antiquarianism — of recording quaint and interesting facts for their own sake and independent of broader historical questions — is greatest. For there are several problems in using cookery books and manuscripts as firm evidence in the history of taste.

First of all, there are many bibliographical problems. The best French bibliography, which also includes many books in languages other than French, is still Georges Vicaire's *Bibliographie Gastronomique of* 1890, an achievement so impressive that it seems to have deterred later attempts to complete its omissions and correct its errors. Italian sources were well served by Lords Westbury's *Handlist* of 1963. Until recently, the best bibliography of English cookery books was Oxford's, a slim and far from complete list dating from 1913. Fortunately, under the auspices of Alan Davidson of Prospect Books, a series of sumptuous and comprehensive short-title catalogues of British household and cookery books is in preparation, of which Maclean's volume on the eighteenth century (1981) is the first to appear. For America, there is Lowenstein's *America Cookery Books, 1742-1860* (1972) and Bitting's voluminous bibliography of 1939, which does not confine itself to the USA. Bitting also has the merit of including a lot of ephemera as well as 'serious' cookery books — in the history of food, such ephemera may be at least as revealing as more pretentious publications. For Germany and the Netherlands, or indeed other European countries, I am not aware of any exhaustive bibliographies comparable to those just mentioned.

Bibliographical work is often an essential preparation for the development of substantive historical work in a field, but it is not a substitute for it. With or without comprehensive bibliographies, intensive research on cookery books and manuscripts is now in train in several countries. Cookery books

have been a principal focus of the Cookery Symposia organised annually since 1980 at St Antony's College, Oxford, by Alan Davidson and the historian Theodore Zeldin, and similar symposia have been held in Boston, USA, and Adelaide, Australia. A particularly active centre of academic research is the group associated with Jean-Louis Flandrin at the Ecole Pratique des Hautes Etudes, Paris. Members of Flandrin's seminar have worked for instance on the affiliations between the various late medieval French and Italian manuscripts, seeking to resolve the vexed question (with patriotic undertones) of who influenced whom at that period. Very detailed counts of ingredients listed in early manuscripts have revealed that there are some slight national differences as early as the end of the Middle Ages — the English even then seem to have used sugar more than the French — although the overall style of courtly cooking was the same throughout western Europe. And two members of Flandrin's group, Mary and Philip Hyman, have shown through a detailed analysis of *Le Grand Cuisinier de Toute Cuisine* (the most reprinted cookery book of sixteenth-century France) that it is not — as has always been asserted — a version of a medieval manuscrit, but a collection of then substantially new recipes. That is just one example of an opinion often repeated at second hand which does not stand up to serious historical study.

Even so, a few critical queries may be raised concerning the questions which cookery historians have asked about cookery books. One of the most obvious doubts relates to the connection between what is presented in the books and what was actually happening in the kitchens and dining rooms. For instance, in Alain Girard's opinion, « *the first century of printing did no more than increase the circulation of the manuscript texts of the previous age* » (5) — even though that century is widely believed to have been one in which tastes in food, in courtly circles at least, began to develop markedly. Later, in seventeenth — and eighteenth-century England, it has been

suggested that there was typically a lag of up to four decades between changes occuring in the English kitchen and their appearance in the cookery books. Yet in other cases, especially in eighteen-century France, some of the books seem to represent the very latest culinary fashions or even run ahead of them. One reason for uncertainty about such leads and lags is that we only imperfectly understand how early cookery books were used, and by whom. Were they written by practising cooks for the use of fellow practitioners, or were they written as a record of high fashion by and for a literate elite who only vicariously commanded operations in the kitchen? On the whole, the very early appearance of cookery books in every part of western Europe, and the fact that they were written in the vulgar languages, suggests they were by practitioners for pratitioners, meaning literate craftsman-cooks and literate middleclass housewives. Even then, it has to be remembered that the history of eating is strongly marked by what Norbert Elias calls the 'polyphony of history' — the food, cookery, and tastes of the lower orders, especially in the countryside, changed with almost imperceptible slowness until the nineteeth century, in comparison with the accelerating pace of fashion in the courtly and bourgeois milieux to which the cookery books were adressed. Yet the tastes of all strata are interdependent, tied together by the impulses of the higher to distance themselves from the lower, and of the lower to emulate that higher. Cookery books tell only one side of the story.

In studying the development of taste through cookery books, one common line of investigation is into the affiliation of recipes from one cookery book to another — in other words, into who copied what from whom, and how diffusion of techniques and tastes thus took place. A good example of this kind of research is Mary and Philip Hyman's study (1979, 1981) of Vincent La Chapelle's borrowings, in *The Modern Cook* (1733) from the earlier work of Massialot, *Le Cuisinier roïal et bour-*

geois (1691). Another example is Jennifer Stead's study (1983) of Hannah Glasse's borrowings directly and indirectly from French sources for *The Art of Cookery* (1747), the most famous English cookery book of the eighteenth century. The Hyman's study was provoked by La Chapelle's bold assertion that « *I have not borrowed a single circumstance in the ensuing treatise from any author, the whole being the result of my own practice and experience* » ; Stead's was in part a response to Glasse's proclaimed hostility to French cookery : « *so much is the blind Folly of this Age, that they would rather be imposed on by French Booby, than give Encouragement to a good English Cook* ». Investigation shows both La Chapelle and Glasse to have borrowed extensively, and the Hymans conclude that La Chapelle was « one of the boldest liars in history ».

But what exactly is the historical value of studies of this kind ? Elizebeth David, the distinguished English 'scholar-cook', is inclined to the view that every writer of cookery books plagiarised everyone else at will, and that exact measurements of the phenomenon are of little value. I am more cautious. It is certainly true that the sense of 'originality' and personal property in recipes and culinary ideas developed only very gradually — as in the fine arts — from the Renaissance on wards. La Chapelle's claim to personal originality is one of the earliest, wich is what makes it interesting. But, for that very reason, the further back in time one goes, the less sense does it make to use 'affiliative' research simply in order to level accusations of moral turpitude at cookery books authors of the past.

Another problem with this line of investigation is that the conclusions one can draw are in any case entirely negative : Jennifer Stead admits that her search for the origins of Glasse's recipes was, however laborious, still partial. There can always be other books that were sources, so one can only demonstrate that 'plagiarism' took place, not that it did not.

All the same, 'affiliative' studies do have their place, provide that they are carried out within an adequate conceptual framework. In other words, they are useful as long as one knows what one is looking for, what questions one is trying to answer and why. It is of no interest at all to show merely that a recipe or an ingredient appeared in one book and then in another — one damned book after another, just like old fashioned kings-andbattles political history — but that information may be useful in answering a variety of other, more interesting questions.

Those questions may at their simplest concern the technical development of cookery. Usually this will be a matter of using hindsight in order to identify when, where and how a 'later' technique superseded an 'earlier', to build up a picture of culinary 'progress'. In their study of La Chapelle's debts to Massialot, the Hymans point out several ways in which La Chapelle's detailed instructions represent and advance on Massialot's.

Another kind of question — half technical, half social- might concern the process of popularisation. For instance, did the women writers of eighteenth-century England essentially play the role of « *simplifier and translator of the recipes of the classic cuisine to women with neither the training nor time to produce the original masterpieces in their own kitchens* », as Banner puts it ? (6) If so, the important thing is to go beyond tracing affiliations back from Glasse and Massialot, and look also at how a recipe is presented and explained. Professional, male, 'courtly' cooks did not always Krite in a way easily accessible to domestic cooks, and even if Glasse and other women writers represented no technical originality, their role in the social history of cookery was nonetheless enormous.

At still higher levels of abstraction are questions about the development and diffusion of whole styles and traditions of cookery, whole systems of taste in food. How exactly has French cookery influenced English over the centuries — has it

been a case of 'cultural dependency', If so, how exactly in the documents is 'French' cookery to be distinguished from 'English'? Or 'courtly' taste from 'bourgeois'? These are the sort of questions with which I have been concerned myself. Here the technical cookery expert will be able to help the historian. And detailed analyses of cookery books do have a part to play.

Yet a word of caution is still in order. Cookery book history seems to me to be passing through a phase of 'diffusionism' akin to that found in anthropology towards the end of the nineteenth century (7), when it was considered interesting in its own right to show that a custom had spread from one tribe to another. (Originally, the 'South-West German' school of anthropology had been motivated to this kind of research by a desire to trace everything back to the Garden of Eden.) The weakness of this approach, as later anthropologists pointed out, is that to show that one tribe copied (or may have copied) the initiation rituals (or whatever) of another tribe does not explain why they copied them. Or why they did not copy other traits equally available for them to copy. why did some customs 'fit' into the way of life of a tribe, and others not? These thoughts should be borne in mind when studying who copied which dish : which did they copy, and which did they reject, and above all, why?

THEORETICAL MODELS

This brings us to ask, if the history of food is to avoid crude empiricism or antiquarianism, what theoretical models are mosit useful to historians working in this field?

Anthropology has been particularly quarried for ideas, not just by historians but by other social scientists too. Peter Farb and George Armelagos, in *Consuming Passions : The Anthropology of Eating* (1980) provide a useful introduction to the an-

thropology of eating habits, even if in a rather popular style. More scholarly is Jack Goody's *Cooking, Cuisine and Class* (1982). In comparing the traditionally socially homogeneous cuisine of West African societies with the socially very hierarchical cuisines of western Europe, Goody is led into the history of European cookery ; but the also provides a skilful critique of other anthropologists' wrintings on food, especially those of the structuralist persuasion.

Structuralism, notably through the writings of Claude Lévi Strauss and Mary Douglas, has been a dominating influence on social scientific students of food for the last two decades. The great virtue of the structuralist approach is that it clearly recognises that 'taste' is culturally shaped and socially controlled, and not explicable in purely nutritional terms. Its weakness is that it tends to be static, and has little to say about how tastes change and develop in society over time, which ought to damn it among food *historians*.

Certainly it is essential to take account of the powerful aesthetic component of the whole business of the choice and preparation of food. Mary Douglas has argued that a clear distinction has to be made between the aesthetic and nutritional components :

> « My own preferred approach would be to take the aesthetic as distinct from the nutritional aspect of food to be that part which is subject to pattern-making rules of poetry, music or dance. The explanation for any such rule will only be found in its contribution to the pattern it helps to create » (8).

She goes on to explain that the rules about the choice, the cooking or the serving of foods wich people justify by reference to risks of poisoning, infection or indigestibility count as nutritional rather than aesthetic.

Studies of small remote societies, writes Douglas, « *suggest that each individual, by cultural training, enters a sensory*

world that is presegmented and prejudged for him », and she hopes that research into the cultural aspects of food habits will eventually enable us « *to discover the principles and ranking of tastes and smells* » (9), though she admits that the actual segmentation and ranking will differ from one society or social group to another. Douglas has focused most attention on the task of 'deciphering a meal', or rather whole sequences of meals. For, as she remarks in the course of analysing the food system of hr own household,

> « Between breakfast and the last nightcap, the food of the day comes in an ordered pattern. Between Monday and Sunday, the food of the week is patterned again. Then there is the sequence of holidays and fast days throug hout the year, to say nothing of life cycle feasts, birthdays and weddings » (10).

There is a clear idea for what should constitute Christmas dinner ; Sunday dinner constitutes a lesser peak during each week ; and meals are ordered in scale of importance in relation to each other, by the addition or omission of an item, through the week and the day down to the meanest pause for a snack. Fieldwork among a small numer of London workingclass families by one of Douglas's graduate students revealed tea and biscuits as the lowest unit in the food system (11). For the chain which links meals together gives each meal its meaning. Food categories encode social events, as Douglas puts it — they express hierarchy, inclusion and exclusion, boundaries and transactions across boundaries. Thus in the Douglas household — no doubt a fairly typical British upper-middle class one — drinks were shared with strangers, acquaintances and workmen, but meals were shared only with family, close friends and honoured guests ; so the meal structure serves to maintain external boundaries, and significant thresholds are crossed when a guest is invited to share a meal.

Obviously there is no reason why this kind of structuralist analysis should not be used by historians in studying past communities, if their sources are adequate to it. This may sometimes be of great interest. Yet the structuralist approach is of limited value in the historical study of taste and cuisine, because it has little to offer in explaining how they change over time.

The fundamental reason why structuralism is unable to explain the origins of or changes within patterns of food preference is that the basic impulse behind the whole approach is one of 'process-reduction' (12). By this is meant the tendency in Western thought to look behind flow and process for something which is static and constant. In the social sciences particulary there is a widespread inclination to look for static structures underlying the flux and change of the social relations we actually observe, resultign in « *the changeless aspects of all phenomena being interpreted as most real and significant* » (13). The structuralist preoccupation with codes and deep structures is a striking example of this : not only are the codes apparently depicted as static and unchanginp but so, as often as not, are the patterns of social relations which they are supposed to 'express' ».

The search for a fixed 'code' or 'deep structure' underlying people's surface behaviour would be theoretically more — or in the case of historians, retrodict — a hitherto unknown surface structure, such as the behaviour of a society or social group not previously studied. « But », as Jack Goody observes.

> « In practice there is no adequate way in which this program me could be carried out. Therefore, because the deep structure is derived from surface elements alone and is unknowable without them, it is meaningless to discuss one expressing the other, except in a circular, Pickwickian sense » (14).

Or, as E.B. Ross puts much to the same point, « *Structural and symbolic anthropologists seem largely to accept such proscriptions and avoidances* [of particular animals as food] *as given, and justify them within an ideological domain* » (15).

I myself have drawn far more theoretical inspiration from the work of Norbert Elias who offers an inherently dynamic sociology which one might expect to appeal strongly to historians. This is not the place to summarise my own findings, but I would like to point to three problems in the history of food and eating which Elias's theories led me to raise — but by no means to resolve finally — in *All Manners of Food.*

First there is the question of what I called 'the civilising of appetite' — using the word appetite in a specific quantitave sense. I asked whether the same long-term changes in the structure of European societies which, according to Elias (1939), brought about changes in manners and in the tension-balance of personalities through growing pressures towards higher standards of self-control, were also reflected in the patterning of appetite. The oscillation between extremes of gluttonous gorging and enforced fasting in medieval times was, I suggested, all of a piece with other aspects of the medieval and early modern personality, related to the insecurity of life in general and of food supplies in particular. With increasing reliability of supplies, a more regular self-control over appetite became an increasing necessity first for the prosperous and then, with rather more equal social distribution of nourishment, for lower ranks of society too. Testing this hypothesis would involve seeking evidence from many parts of the domain of food history. 'Supply side' studies of harvests, famines, trade and markets are relevant, but we also need a clearer understanding of the influence of medical opinion about und r— and overeating (16), and the development of the ideal body-image. Most intractable of all is the question of whether a process of the civilising of appetite was accompanied by changes in *actual* body

weights and shapes. I despair of ever finding time-series data on that, and the indirect evidence of paintings is tricky to handle.

A second question which continues to intrigue me concerns food dislikes, avoidances and repugnance. Of course a great deal has been written about why cows are sacred in India, pork forbidden to Jews and Moslems, why in some human cultures people delight in eating horsemeat or dogs, while in other cultures they shudder at the very thought. The anthropologist Marvin Harris, in *Good to Eat* (1986), has recently given a more plausible explanation than most, a developmental theory cou ched in terms of the long-term consequences of competition, in certain ecological situations, between man and beast for the same foods. My own fascination with such matters began with Norbert Elias's response to a conference paper I gave at the very start of my research — he invited me to investigate why the French still eat a great deal of offal (organs like liver, kidney, heart, tripe, tongue, the head and brains, tail and and feet) while the English no longer eat so many of these things, and the typical American feels positive repugnance to most of them. I do not think there is any single answer, but I traced back in English history such influences as the 'nursery food syndrome' fear of after effects such as indigestion and bad breath and the growth of more 'civilised' feelings towards animals. There is still a lot ot mileage in this question, in other European countries as well as Britain, France and America.

That brings me to a third and final problem. I tried to compare just two countries, England and France, to discovet how the food cultures of these two geographically close and historically interdependent countries had come to diverge. I concluded that the crucial milieu for the formation of French *haute cuisine* was the court society of the late seventeenth and early eighteenth centuries ; the rather different course of development taken by eating in England reflected the much more attenuated cultural power among the nobility and country gentry

during that period. The two countries' different experience in the eighteenth century prepared the ground for France's dominance over England, in a kind of culinary cultural dependency, in the nineteenth century. That, at any rate, is a crude summary of what was a complicated enough issue even looking at only two countries. One wat in which my hypothesis might be tested and extended would be to see how it can be adapted to other countries. Italy is an interesting case : credited with pioneering the development of courtly cuisine in the Renaissance, today it seems to have a highly distinctive national cuisine which, for all its regional variations, is nevertheless rather homogeneous between social strata. Possibly even more interesting is the case of Germany : the contrast between French and German food is perhaps more extreme than between French and English, and that is probably related to the old polarity in German society between bourgeoisie and courtiers, with their respective emblems of *Kultur* and *Zivilisation* (17). As for eating in the Netherlands, others are far better placed than I am to comment on that !

CONCLUSION

I have tried in this essay to give a brief and necessarily selective overview of some of the current lines of development in the history of food, pointed to some potential methodologi cal pitfalls, and ridden a few personal hobby horses. This has been a bird's eye view, but the view of one bird sitting on one particular branch. The essays demonstrate how many more branches there are in the tree.

NOTES

1. Drummond, *The Englishman's Food*, 483.
2. Burnett, *Plenty and Want*, 27.
3. Stouff, *Ravitaillement*, 238.
4. Dyer, « English Diet », 195.
5. Girard, 1982, 2.
6. Banner, « Why Women Have not been Great Cooks », 199.
7. Harris, *The Rise of Anthropological Theroy*, 373-392.
8. Douglas, « Food as an Art Form », 84.
9. Douglas, « Culture », 59.
10. Douglas, « Deciphering a Meal », 62.
11. Douglas, «- Taking the Biscuit ».
12. Elias, *Was ist Soziologie ?*, 119ff.
13. *Ibidem*, 120.
14. Goody, *Cooking, Cuisine and Class*, 31.
15. Ross, « Food Taboes », 1.
16. Mennell, « On the Civilising of Appetite ».
17. Elias, *über den Prozess der Zivilisation*, chapter 1.

L'HISTORIEN FACE AU LIVRE DE CUISINE : CHACUN SELON SA JAMBE LE COUPE

par Philip et Mary HYMAN

L'existence d'une série continue de livres de cuisine qui s'étend du Moyen Age jusqu'à nos jours ne peut manquer de séduire l'historien qui s'intéresse aux pratiques alimentaires. Mais la tâche de celui qui cherche à exploiter ce corpus de recettes est compliquée par la nature même de ces documents si difficiles à classer et si souvent trompeurs. En vue de clarifier la situation concernant ces textes, nous avons entrepris une étude des livres de cuisine publiés en France entre le XV^e^ et le XVIII^e^ siècle. Le but de cet article est de présenter rapidement l'objet de nos recherches et d'attirer l'attention de l'historien aux pièges qui l'attendent s'il compte travailler avec ce type de matériel.

Il ne serait peut-être pas inutile de rappeler d'abord que les livres de cuisine existent depuis l'antiquité et que, contrairement à ce que l'on pourrait imaginer, ils ne furent pas tous des ouvrages de cuisiniers. Le premier en date, le *De re coquinaria* d'Apicius, fut l'œuvre d'un gastronome et, au III^e^ siècle, Athénée, dans son *Deipnosophistes*, cite des traités culinaires écrits par des médecins et des poètes. Par contre, en France, à partir du Moyen Age et jusqu'au XIX^e^ siècle, le domaine des recettes écrites sera monopolisé par des chefs. Les livres de

cuisine nous offrent généralement des recettes émanant du milieu professionnel, plus particulièrement de chefs qui travaillaient dans des cuisines artistocratiques ou royales. Le premier livre de cuisine imprimé en France — *Le Viandier* de Taillevent — est signé du « maistre queux du Roy nostre sire », au XVI[e] siècle, le *best seller* en cuisine, *Le Grand cuysinier de toute cuysine*, est présenté comme l'œuvre de « plusieurs cuysiniers fort experts » ou encore du « grant escuyer de cuisine du Roy. »

Comme l'on pourrait s'y attendre, de tels livres ne présentent pas une cuisine quotidienne mais plutôt celle que nous appelerions aujourd'hui une « cuisine de fête ». Le préfacier d'une édition du *Grand Cuysinier* imprimé en 1576 est très précis sur ce point, quand il annonce que ses recettes furent écrites

> « speciallement pour satisfaire aux Seigneurs, riches, Bourgeois, & autres d'inferieur moyen & qualité, lesquelz aucunesfois (selon que le temps & l'affaire le requiert) pour entretenement d'amitié & alliances, ou bien poussez d'une gayeté de cueur & joyeuse affection, mesme en jour recreatifz ou autrement, sont contraints faire festin & banquet à leurs parens amys & alliez. »

Notre préfacier fait tout, cependant, pour assurer ses lecteurs que ces festins sont mis à leur portée, car il poursuit :

> « Pour lesquelz festins rendre magnifiques & somptueux, ou bien moindre & de plus petit coust & estoffe, & comme dict nostre commun proverb : chacun selon sa jambe le coupe, c'est-à-dire selon sa faculté & condition, on en trouvera (pour quelque saison que ce soit) la maniere & moyen en ce present opuscule. »

Comme bien d'autres livres par la suite, *Le Grand Cuysinier* se voulait « tres utile et profitable à toutes sortes de gens ».

Cette volonté se manifeste jusque dans la rédaction des recettes, qui invitent le lecteur à les interpréter à sa guise et suivant ses possibilités : « pour ceux qui aiment le safran, vous pouvez en mettre un peu », ou bien « au lieu de laict [vous pouvez mettre] de la puree de poys », etc. etc.

Contrairement à la majorité des livres de cuisine publiés en France depuis le XIX^e siècle, la plupart des premiers imprimés sont anonymes. Ceci s'explique, au moins en partie, par le fait qu'il s'agit souvent de créations d'éditeurs fabriquées à partir d'éléments les plus divers. Prenons de nouveau l'exemple du *Grand Cuysinier*. Vers 1540 Pierre Sergent crée *La Fleur de toute cuysine* en « complétant » des recettes d'une grande actualité, qu'il avait publiées peu de temps avant sous le titre de *Livre de Cuysine*, avec d'autres recettes provenant de recueils du Moyen Age. Vers 1542, Jehan Bonfons ajoutera à *La Fleur* une poignée de potages tirés de la traduction française d'un livre italien (Baptiste Platine de Cremonne, *de l'honneste volupté)* et le rebaptisera *Le Grand Cuysinier*. Comme si de telles manipulations ne suffisaient pas, en 1567 le *Grand Cuysinier* s'empare du titre de Platine pour être vendu sous le nom du *Livre de l'honneste volupté* puis, vingt ans plus tard, le véritable texte de Platine sera publié sous le titre du *Grand Cuysinier de B. Platine !*

Les livres de cuisine nous tendent d'autres pièges encore, et nous pourrions donner maints exemples de textes qui se proclament « revu et corrigé » alors que les recettes restent parfaitement inchangées par rapport aux éditions précédentes. D'autre part, la longévité de certains textes peut confondre celui qui cherche à se renseigner sur l'art culinaire à travers leur lecture. Le célèbre *Viandier*, par exemple, sera réimprimé 23 fois presque sans modification entre 1490 et 1615. Ainsi, les mêmes recettes se lisent différemment suivant l'époque et le cadre dans lesquels elles se trouvent. L'analyse de la première édition du *Viandier*, par exemple, nous révèle une cuisine fort différente par rapport à celle du Moyen Age et témoigne par

conséquent d'innovations culinaires intervenues au cours du XV[e] siècle, alors que le même texte lu au début du XVII[e] siècle nous montre plutôt les vestiges d'une cuisine « ancestrale » devenue archaïque et en voie de disparition.

Mais quelles que soient les précautions que l'on prenne en ce qui concerne leur filiation et leur trajet, l'étude des recettes ne sera valable que si nous en examinons un *ensemble important* afin d'en dégager les traits saillants cachés derrière une multitude de détails et d'instructions.

Suivant l'exemple de J.-L. Flandrin, nous avons entrepris le dépouillement exhaustif du *Livre de cuysine* cité plus haut. Nous avons pu ainsi mettre en évidence tout un système culinaire qui figure en toile de fond, mais qu'un examen de recettes isolées n'aurait jamais permis de découvrir : le beurre, peu employé dans les textes antérieurs, est la matière grasse la plus citée ; l'usage de la cannelle appelle celui du sucre ; et le gril est réservé presque exclusivement aux poissons, pour ne citer que quelques exemples.

*
**

Les livres de cuisine ne sont pas d'un maniement facile pour l'historien ; chaque texte a *son* histoire et, avant d'en entreprendre l'étude on doit s'interroger sur ses rapports avec d'autres textes de la même époque... voire du même titre ! Comme l'acheteur, l'historien ne sait pas toujours si les recettes qu'il confronte sont celles d'un praticien ou un amalgame composé d'éléments hétéroclites — œuvre, en somme, de plusieurs mains, voire de plusieurs époques. Quoique les livres de cuisine nous donnent une vision sélective de la réalité, leurs recettes nous fournissent une multitude de détails sur les opérations culinaires, l'assaisonnement des mets et les préférences alimentaires. Paradoxalement, la cuisine soignée des livres de cuisine était souvent transmise dans des manuels modestes et bon marché, bénéficiant d'une grande diffusion dans l'espace et dans

¶ Liure de Cuy

ſine treſ vtille & prouffitable contenãt en ſoy
La maniere dhabiller toutes viãdes. Auec
La maniere de ſeruir es banquetz & feſtins
Le tout reuen & corrige oultre la p̃miere im-
preſſion par le grant eſcuyer de cuyſine.



¶ On les vend a Paris en la Rue neufue
noſtre dame a lenſeigne ſainct Nicolas.

le temps. Cette cuisine *modèle* semble donc avoir été reconnue comme telle par une large communauté de mangeurs. L'étude des livres de cuisine nous permet d'assister à l'élaboration des plats suivant les règles de l'art à diverses périodes, en nous rapprochant de l'acte culinaire si difficile à saisir autrement et, *a priori*, si peu approprié à une transmission par la page imprimée.

Philip et Mary HYMAN sont des historiens qui participent à l'enquête sur les livres de cuisine dirigé par Jean-Louis FLANDRIN à l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales.. Ils préparent actuellement un livre sur l'histoire des livres de cuisine en France entre le 15e et 18e siècle, à paraître chez Promodis.

LE GARUM, NUOC-MAM DES ANCIENS

par Germain DARROU,

élève à l'Ecole pratique des Hautes Etudes,
membre de la Société française d'Archéologie

Le Nuoc-Mam, « liqueur » typiquement vietnamienne est décrite par KIM-CHI (Madame Daumont) dans *L'Art Culinaire d'Extrême-Orient :* « ambrée, au parfum insolite ; provient de la fermentation en de vastes cuves exposées au soleil de poissons variés baignant dans une saumure savamment dosée ». — Elle ajoute : « qu'il existe (en raison de divers procédés et dosages employés), une gamme étendue de ce condiment si riche et complet en ses éléments minéraux et vitaminés qu'on peut le comparer à un aliment ».

Cette « liqueur » est-elle seulement extrême-orientale, comme nous pourrions le penser ?

Nous ne savons si les sud-asiatiques l'apprécient depuis de nombreux siècles, mais il est bien certain que le monde antique du bassin méditerranéen et atlantique, du début de l'ère chrétienne jusqu'au XII^{e} siècle, l'utilisa largement en des préparations très diverses. Nous en trouvons encore la trace dans des textes des XV^{e} et XVI^{e} siècles.

Le *Thesaurus Græcæ Linguæ* nous apprend que le garum est un liquide visqueux composé de déchets de poissons assaisonnés et macérés dans une saumure, et qu'il fut fabriqué tout d'abord ordinairement avec un petit poisson, le « garon » ; et le

« Greek English Lexicon » : d'une sorte de sauce ou de pâte faite de saumure et de petits poissons. En fait, ce terme englobait aussi bien les salaisons de gros poissons que celle de la liqueur « garum ». Cette sauce et ses dérivés étaient dits également « muria », « allex » ou « allec ».

Pouvaient être employés des poissons et leurs déchets, leurs viscères, des laitances, des œufs, et du sang. Pline écrit que le garum est fait d'intestins de poissons ; Isidore, avec le silurus (esturgeon) ; Strabon, avec le maquereau ; de nombreux auteurs désignent le thon, base même de sa fabrication ; un seul, Dioscoride, écrit que le garum n'est pas fait de poisson mais de chair animale.

Pour la pêche des scombridés, les Romains utilisaient toutes sortes de filets fixes ou mobiles, à mailles plus ou moins larges, tendus sur un câble et maintenus par des flotteurs ; d'autres traînaient derrière la barque. Lorsqu'un banc de poissons était signalé par des guetteurs en observation sur des tours côtières, les pêcheurs jetaient un grand filet dans lequel entraient les poissons, puis les barques se resserraient pour les capturer.

Comme de nos jours, la « madrague », appelée « almadraba » en Espagne, « armaçao » au Portugal et « tonnara » en Italie, était largement utilisée. Pour capturer des thons, pesant parfois 300 kilos, on « déploie au sein des eaux un filet dont les dispositions ressemblent à une ville ; on y voit des vestibules et des portes, et comme des portes et des rues à l'intérieur » nous dit Oppien, et il décrit la capture : « Les thons arrivent à la file... il en est des jeunes, il en est des vieux... Ils pénètrent en nombre infini à l'intérieur des filets... et ce mouvement cesse quand il n'y a plus de place ».

Les ports de pêche les plus importants étaient situés le long des côtes du Maroc, et plus particulièrement entre Larache et Tanger. Le détroit de Gibraltar, toute la côte ouest de Cadix et en Méditerranée, Alicante, Barcelone, Sète, Marseille, Gênes, Naples, tout le nord de la Sicile et l'est de la Sardaigne, au nord

du Maghreb, Tripoli, Bône, Alger et Oran étaient les principaux emplacements des « thonaires ».

La fabrication pouvait se faire au stade « industriel » ou « artisanal », cette dernière étant destinée au garum de qualité.

La fabrication « industrielle » des salaisons ne nécessitait pas une exposition au soleil, les fouilles entreprises l'ont prouvé ; les locaux romains étaient à l'abri, pour éviter une évaporation trop rapide, et la pluie qui détruit la saumure. Ces usines, situées près des salines et à proximité des lieux de pêche, bien souvent voisines de celles où l'on traitait le « murex » d'où était tiré la « pourpre », dégageaient de fortes odeurs de gastéropodes en décomposition et de relents de salaisons, ce qui obligeait les fabricants à les éloigner des centres urbains. Elles s'étendront au Haut Moyen Age jusqu'en Bretagne, dans la région du Croisic. Les poissons, petits et gros, y étaient débarqués, vidés, débités en morceaux et tailladés pour laisser pénétrer le sel ; puis entassés dans de grandes cuves étanches de trois à vingt mètres cubes, où ils devaient rester pendant trois semaines environ, pour attendre la salaison. La saumure, qui en était retirée, servait de base à la fabrication industrielle du garum par macération des déchets, des petits poissons, crustacés, etc., déposés dans des cuves plus petites. Pour accélérer le processus, on pouvait le transporter dans des marmites jusqu'à des salles chaudes et en laissant agir plus longtemps la chaufferie, le faire diminuer pour en obtenir une pâte.

Pour la fabrication dite « artisanale » de la « liqueur garum », on pouvait faire appel au soleil. « On sale les poissons dans un pot qu'on expose au soleil ou à la cuisson sur le feu : on tourne énergiquement jusqu'à ce que toutes les parties solides se soient dissoutes, après quoi, on laisse fermenter pendant deux mois. Le liquide ainsi obtenu est passé au tamis : ce qui en sort est le « garum ». Le résidu obtenu après la fabrication « industrielle » ou « artisanale » est « l'allex ».

Les composants d'une fabrication plus raffinée étaient très nombreux. Le goût du garum était différent selon les poissons,

crustacés, mollusques, etc... employés. Nous ignorons comment était fabriqué le garum aux œufs, au sang ou à base de chair animale. Baignait-il dans une saumure semblable, ou, comme pour d'autres préparations, le faisait-on simplement macérer entre deux couches de sel ?

Suivant les goûts, il pouvait être accommodé avec des crevettes, des huîtres ou tout autre coquillage. Le « garum sociorum », ou garum des Alliés, composé tout spécialement de maquereaux, était confectionné par une association de chevaliers romains et portait le nom de « garum noir » ; celui de Gadés dit « Gaditain » très apprécié comme celui des Alliés, était fait, dans cette région, de rougets pourris dans une saumure pour transformer leur foie en un mets délicieux. Pline, XXI, 95, cite un « garum kosher » fabriqué avec des poissons écaillés et conservé dans des « urcei » sur lesquels on lit GAR(um) CAST(imoniale). Un édit de Dioclétien mentionne un garum en deux qualités « liquamen primum » et « secundum » ; deux « Congii » (6,50 l.) de la meilleure pouvaient atteindre le prix de 1.000 deniers. Ces urcei étaient marqués d'une inscription ou d'un timbre : « garum sociorum », « garum scombri » et comme pour toutes les denrées d'excellente qualité : « flos olei », « flos salis », « flos cerea », tc... ; il y avait également le « flos garum cruoris » (de sang rouge).

En dehors des composants de fabrication cités, il semble que les huîtres ont fourni une matière première assez recherchée (« garum d'huître »), ou utilisées avec d'autres matières de base.

La preuve nous est donnée par Michel Rouche de l'emploi de ces lamellibranches dans « *L'Aquitaine des Wisigoths aux Arabes* » (1) : « A côté des marais salants, les archéologues ont constaté la présence d'amas importants de coquilles d'huîtres, très souvent le long des étiers. » Leurs dimensions sont considérables, de dix à quinze cent mètres de long, sur des épaisseurs variant de quarante centimètres à dix et quinze mètres de hauteur. Il ajoute qu'il « est difficile d'expliquer cette gigan-

tesque consommation d'huîtres et plus particulièrement à Saint-Michel-en-l'Herm (Vendée) où il y avait peut-être jusqu'à six cent mille mètres cubes de coquilles ». Il conclut : « la table des gourmets ne pouvait suffire à absorber de telles masses de coquillages..., l'huître était employée en préparation pour la fabrication du Garum », notant que Pline l'Ancien confirme que ce mollusque entrait dans la fabrication de ce condiment. La saumure des côtes de Provence jouissait d'un réelle notoriété à l'époque romaine, et la « Muria » d'Antibes, faite avec le sang rouge des thons, valait celle de Dalmatie.

Les morceaux de poisson conditionnés dans la saumure étaient vendus et exportés dans des amphores hermétiquement closes avec inscriptions mentionnant la qualité du contenu. On a retrouvé des épaves contenant thon et saumure. Le Garum liquide ou en pâte était soigneusement conservé dans des « pots à garum », « urcei », des cruches classiques ou du genre « gargoulettes » de Provence, dont de nombreux exemplaires ont été retrouvés. Le garum des Alliés était vendu un prix très élevé, proportionné à sa réputation, ce qui explique la petitesse des pots dans lesquels il était offert à la clientèle.

Peut-on parler d'un « garum familial » ? Deux pierres étranges de modestes dimensions, aux cavités multiples communiquant entre elles en leur partie basse, ont été découvertes l'une et l'autre à quelques dizaines de mètres d'un cours d'eau. La première, dans le Gers, montre dans son épaisseur une cavité permettant d'y placer des braises ou d'y entretenir un foyer. La seconde, en région parisienne, portant trace sur sa façon inférieure d'un cercle gravé en profondeur de la dimension d'un brasero. En échelle réduite elles ont toutes les qualités requises pour fabriquer du garum en petite quantité.

La « muria », proprement saumure, servait dans le « penus » domestique à garder la viande, le fromage et les poissons ; de tout temps, les Vestales la préparèrent pour les besoins du sacrifice. « L'allex » des poissons communs était donné aux esclaves comme « pulmentarium » (assaisonnement).

A partir du V^e siècle avant J.-C., il est fait mention d'*exportation* de conserves de poissons par les Phéniciens jusqu'en Méditerranée orientale. A Athènes au V^e siècle, il est question, dans une comédie d'Eupolis, des salaisons de Gadès, et au IV^e des salaisons gaditaines d'esturgeon par Antiphanes ; les références sont très nombreuses, de Strabon qui cite Sexi et Melleria, Pline l'Ancien qui vante particulièrement celles de Provence, jusqu'à Ausone qui salue le garum provenant d'Espagne.

Selon Apicius, il combattait les odeurs ménagères et remplaçait presque toujours le sel dans la cuisine et la charcuterie. Mêlé à l'eau, au vin (œnogarum), il désaltérait, ou au vinaigre (oxygarum), il constituait une boisson digestive. Mario Ruspoli, dans *Le petit bréviaire de la cuisine étrusque et romaine* (1975), limite le garum à trois sauces, et rapporte un texte de Pétrone : *Description d'une orgie romaine sous Néron :* « Quatre danseurs sont ensuite venus enlever le couvercle d'un surtout qui découvre sur un lit de volailles et de tétines de vaches, un lièvre paré de plumes qui le fait ressembler à Pégase, — on remarque aux angles du surtout quatre Marsys (satyres) porteurs de petites outres d'où s'échappe du garum au poivre, coulant sur les poissons qui nageaient dans une espèce d'Euripe. Chacun applaudit, à commencer par les valets, et nous attaquons ces mets de choix avec le sourire... »

Certains centres de production au III^e siècle eurent des difficultés, mais on peut dire qu'il n'y a pas eu de rupture ou de disparition avec les invasions barbares.

La règle de Saint Pacôme nous apprend au paragraphe XX que les moines se servaient de ce condiment. Il est interdit aux cuisiniers quand ils préparent les aliments de boire « du garum et du vin ». (« Quando fratibus paretur cibus, nemo ex eo quidqua degustet, sed neq garum, neq vinû bibant »). Grégoire de Tours signale son importation à Marseille au VI^e siècle ; cette région était restée longtemps un haut lieu d'approvisionnement. Le garum était sans doute très goûté par les moines de

Saint Benoît. « Au début du VIII[e] siècle, Erembert, abbé de Corbie obtient du nouveau roi Chilpéric II (29 avril 726) une confirmation de revenus en nature prélevables sur l'entrepôt du port de Fos, accordé jadis par Clotaire III encore mineur (661). C'était une donation importante comprenant entre autre de l'huile, des produits exotiques et du matériel d'écriture ». Si les moines peuvent emporter 10.000 livres d'huile et des quantités énormes d'autres denrées, il faut noter dans le chargement trente muids de garum. A chacun des dix relais du retour, ils touchaient, en outre, un muid de vin, deux muids de bière, dix livres de lard, fromage, poulets, etc... et une livre de garum (2).

Après le XII[e] siècle, datation du banc de coquilles d'huîtres des côtes ouest de la France, il en est peu question.

Rabelais mentionne « Saleures, garon, salade toutes composées d'herbes vénériques ». Le lexicographe anglais Cotgrave nous dit que chauffé dans un plat avec de l'huile ou du beurre, c'est la meilleure liqueur qui soit. L'adjectif dérivé de son nom « garongné » est assimilé au mal français de l'époque de la Renaissance, « Sotz « garognés » (vérolés) comme des pourceaux » (Monol. des nouv. sotz de la Joyeuse Bande. Poés. Franç. des XV[e] et XVI[e] siècles).

La saveur de ce condiment a certainement ravi de nombreuses générations ; il est étonnant d'en trouver si peu de traces entre le XII[e] et le XVI[e] siècles. Son emploi fut-il ensuite complètement délaissé ? Nous est revenu d'Extrême-Orient le Nuoc-Mam, mais uniquement liqueur, et non cette pâte onctueuse, dont m'avait parlé un archéologue marocain, faisant des fouilles dans une usine de salaison d'époque romaine au sud de Tanger, qu'il dénommait le « Caviar des Romains ».

Pour terminer, j'aimerais citer le début d'une épigramme de Martial, (6.93.6) voulant, dans son langage satirique, nous rappeler combien l'odeur du garum était insupportable. Une femme appelée Thaïs en fait les frais. « Thaïs sent plus mauvais qu'une vieille jarre de foulon avare qui vient de se briser au milieu de la rue, plus mauvais qu'un bouc qui vient de faire

l'amour, que la gueule d'un lion, qu'une peau arrachée à la voracité d'un chien dans le quartier d'au-delà du Tibre, qu'un poulet décomposé dans un œuf qui n'a pu éclore, *qu'une amphore gâtée par le garum pourri...* »

Nous ne pouvons savoir s'il s'agit de Thaïs, fameuse courtisane grecque, amie d'Alexandre et de Ptolémée, dont il est ici question. Au IV^e^ siècle après J.-C., une autre Thaïs, égyptienne également courtisane, s'étant convertie au christianisme demanda, pour expier ses fautes, à terminer ses jours dans un reclusoir. Après le « Rituel de l'Inclusion », au moment même où la porte allait être murée, posant à l'évêque la question de savoir où elle pourrait satisfaire ses besoins naturels, s'entendit répondre : « Tu as toujours vécu dans la m..., cela ne te changera pas ». Martial est né quelques siècles trop tôt, sans quoi, il n'aurait pas omis de mentionner de l'odeur de cette Thaïs, recluse, pour compléter ses comparaisons.

S'il vous vient l'envie de goûter un « garum maison », voici une recette qui paraît simple: « Prenez du poisson (ou autre chose, comme vous avez pu le constater), du sel, de l'anis, agitez de jour en jour, mélangez à des herbes : menthe, fenouil grec, laurier, sauge. Le tout doit être cuit à moitié, enlevé, passé, puis conservé dans des vases bien fermés » (3).

(1) 1979, p. 206-207.
(2) *Historia Francorum*, t. IV, p. 693-694.
(3) LESTOQUOY, « Epices, médecine », in *Etudes mérovingiennes*, Paris, 1953, p. 185.
Consulter également M. Ponsishet et M. Taradell, *Garum et industries antiques de salaison dans la Méditerranée occidentale*, 1965 ; Mommsen et Marquant, *La vie privée des Romains*, 1983, t. II, p. 63 et suiv.

MANGER A LA CHINOISE

par Françoise SABBAN
(E.H.E.S.S.)
Associate Editor de la Revue *Food and Foodways*

Le client de l'un des 3 000 restaurants chinois de Paris n'a qu'une idée très approximative de ce qu'est véritablement la cuisine chinoise et de ce que « manger » signifie pour un Chinois. Certes, personne n'imagine qu'il suffise de franchir le seuil d'un restaurant chinois pour se retrouver en Chine. Mais tout de même ! En fait, même si les serveurs chinois d'un restaurant chinois balbutient à peine le français, leur patron à l'instar de ses homologues aura fait en sorte de mettre le repas chinois à la portée du consommateur français moyen et ce dernier ne sera dépaysé que dans des limites très acceptables. Finalement, on peut s'amuser à saisir des aliments avec les baguettes et en faire même un jeu de société, et puis, lorsqu'on sent l'arôme de la sauce de sauja dans tous les plats, on sait qu'on est dans le ton, on sait que l'on mange « chinois ». Qu'importe d'ailleurs, car le client consommera « son » plat dans « son » assiette à côté de « son » bol de riz après avoir mangé « son » potage, et tout passera beaucoup mieux avec un petit rosé servi bien frais. Rien de bien dérangeant dans cette gentille succession. Seules la légèreté du repas avec ces petits morceaux, ces bouchées ridiculement minuscules de viande et la fadeur d'un riz blanc et sec sans aucun accommodement pour

raient à la rigueur surprendre ou frustrer le client français. Persuadé qu'il est d'apprécier une cuisine dont on dit qu'elle est presque (!) l'égale de la sienne, comment pourrait-il deviner, notre Français, que ce qu'il mange, baptisé de noms parfois charmants grâce aux hasards de traductions approximatives, n'a la plupart du temps qu'un rapport très lointain avec ce que l'on peut consommer en Chine dans un restaurant ou dans une famille.

Pourtant, à y regarder de plus près, ce qui frappe dans la conception de ces repas chinois pour Français par rapport au repas chinois en Chine, c'est moins le contenu que la forme. Le repas quotidien chinois, en effet, n'est pas compris comme une succession de services de plats consommés les uns derrière les autres, mais comme un ensemble de plats figurant en même temps sur la table autour d'une céréale. Ce schéma de base peut être réduit à sa plus simple expression, céréale avec un plat, ou étendu et compliqué à l'extrême lors de repas de fête.

En Chine, aujourd'hui, on a toujours l'idée que la nourriture de base, celle qui sustente et « tient au ventre » et autour de laquelle le repas s'organise est une céréale. C'est à la quantité de céréale consommée au cours du repas que l'on estimera la capacité d'un mangeur. En cas de nécessité cependant, la nourriture de base *zhushi* peut être remplacée par un autre type d'aliment féculent comme un tubercule d'igname, de taro, de patate douce, voire de pomme de terre. Et c'est comme nourriture d'accompagnement *fushi* ou même comme assaisonnements que sont conçus les autres plats de légumes, viandes, œufs ou poissons, selon les régions et les disponibilités. Parfois, on se contente de piment, vinaigre, ail, ou sauce de soja pour agrémenter le plat à base de féculent. A cet ensemble céréales-plat d'accompagnement s'adjoint un potage, bouillon léger et presque fade qui a une fonction essentiellement désaltérante et digestive.

Dans le cas le plus général, le riz cuit à l'étouffée sans sel dans le volume d'eau juste nécessaire, est conservé au chaud

dans sa marmite. Les plats d'accompagnement qui sont en principe au même nombre que celui des convives et tous différents par leur contenu, parfois par leur mode de préparation et de cuisson, sont placés au milieu de la table au fur et à mesure de leur confection. S'ils refroidissent quelque peu avant d'être consommés, ce n'est pas trop grave car on prend toujours grand soin de maintenir le riz bien chaud. Lorsque tous les plats sont prêts, chaque convive remplit son bol de riz et le remplira de nouveau dès qu'il sera vide. Chacun, du plus jeune au plus âgé, tient ses baguettes dans la main droite et les manie à la manière d'une pince pour porter les aliments à sa bouche. Tout d'abord, on goûte le riz pour apprécier son parfum et sa parfaite neutralité. Pour cela, de la main gauche, on lève le bol à hauteur des lèvres, et, à l'aide des baguettes, on pousse une pincée de riz dans la bouche tout en l'aspirant aussitôt. Ça y est, le repas est commencé ! On se sert avec ses baguettes, parfois avec une cuiller de service dans un plat et on porte sa récolte sur son riz, puis, l'on mange dans la même bouchée une pincée de riz et un petit morceau d'un des plats d'accompagnement (ceux qui sont placés devant soi). A chaque bouchée, on essaie un autre plat pour varier les goûts et les consistances, la neutralité gustative du riz est là pour passer de l'un à l'autre. Il serait inconvenant de finir le plat devant soi sans toucher aux autres. Et pour assurer justement cette alternance, on change les plats de place en cours de repas, de manière à ce que chacun puiss manger de tous les plats. Cette cérémonie, dans certains restaurants, est facilitée par l'usage d'un plateau rond tournant posé au milieu de la table sur lequel on met les plats. Lorsque ceux-ci sont terminés, on apporte au centre de la table une soupière remplie d'un potage léger dont on se sert dans son bol de riz vide. Cela permet aussi de rincer ce bol des quelques grians de riz qui pouvaient encore s'y trouver. On consomme le potage à l'aide d'une cuiller, mais on peut aussi boire à même le bol.

Ce schéma de base relativement simple, valide pour la

Chine entière varie cependant selon plusieurs paramètres : les régions, les clivages sociaux, l'alternance du quotidien et du festif.

En effet, le contenu des bols change considérablement d'une province à l'autre. L'opposition entre la Chine du nord ou Chine du blé et la Chine du sud ou Chine du riz est bien connue, mais mérite d'être nuancée. D'abord, les limites au nord de la culture du riz ont été repoussées assez haut grâce à la culture de variétés rizicoles résistant bien au froid. On trouve donc du riz dans des régions traditionnellement consommatrices de blé. Ensuite, cette opposition riz/blé fait oublier que le maïs, le millet, le sorgho et des tubercules sont cultivés et consommés comme nourriture de base. Et s'il est vrai que cette opposition climatique influe directement sur le contenu des bols, ce n'est pas l'unique raison. Lorsque le choix est possible, la consommation de telle ou telle céréale dépend aussi du goût. Les Chinois placent le riz puis le blé au premier rang des céréales et ne consentent à en manger d'autres que poussés par la nécessité. N'oublions pas que « manger un repas » se dit littéralement « manger du riz » *chifan.*

Par ailleurs, ces diverses céréales donnent lieu à des préparations très différentes, lorsqu'elles sont consommées comme nourriture de base. Le blé, réduit en farine est consommé sous forme de petits pains cuits à la vapeur *mantou*, de pâtes alimentaires et autres « pâtisseries » salées ou sucrées alors que le riz est généralement consommé en grains entiers cuits à la vapeur ou en bouillie. Les autres céréales, réduites en farines et gruaux, sont cuisinées sous forme de bouillies comme le millet ou transformées en petits pains cuits à la vapeur comme le maïs, etc. Quand aux tubercules, ils sont en général bouillis ou cuits à la vapeur et parfois mélangés une fois cuits à une farine de céréale, le tout façonné en boulettes cuites à la vapeur, etc.

On ne trouve pas moins de diversité en ce qui concerne les plats d'accompagnement. Certes, leur mode de préparation qui consiste le plus souvent en un sauté rapide dans un peu de ma-

La Cuisine chinoise



Un repas d'amis

D'après « Peking » de Mgr Favier

tière grasse est pratiqué du nord au sud de la Chine. Constitué de viandes, poissons, œufs et légumes, le choix des plats d'accompagnement est conditionné par les productions vivrières de chaque région. Ainsi, par exemple, le poisson est essentiellement consommé dans les régions côtières et l'inventaire des légumes frais est beaucoup plus large tout au long de l'année au sud de la Chine qu'au nord où l'hiver limite le menu à la consommation quasi exclusive de navets, choux et poireaux chinois. Mais la diversité régionale trouve aussi son expression dans l'usage des condiments que l'on fait revenir dans la graisse pour la parfumer avant de faire sauter les légumes et la viande ou que l'on ajoute à la fin pour rehausser le goût du plat. Ainsi, le gingembre, l'ail, le piment, le clavalier, la ciboule, l'huile de sésame et la sauce de soja aromatisent partout en Chine les sautés, mais certaines régions sont renommées pour l'usage excessif (aux yeux des autres) qu'elles font de l'un ou plusieurs d'entre eux. Tout le monde sait que les Chinois du nord ont une passion que l'odorat du voyageur détecte tout de suite, pour l'ail et que les Hunanais ne sauraient se passer de piment et de vinaigre. En revanche, d'autres provinces signent leur cuisine par l'emploi de condiments particuliers qui ne franchissent pas leur frontière : par exemple, la pâte de fèves fermentées piquante parfume de son arôme caractéristique les plats du Sichuan, et à Canton, quand on le peut, on aime à assaisonner les légumes sautés à la sauce d'huître.

Même si les inégalités sociales ont été minimisées au maximum en Chine, la richesse de la table n'en continue pas moins à dépendre essentiellement du niveau socio-économique des consommateurs. Alors que pour certains le repas quotidien sera simplement composé d'une bouillie de céréale accompagnée d'un seul plat de légumes, d'autres disposeront par exemple à la fois de riz et de petits pains de blé à la vapeur accompagnés de plusieurs plats variés de viandes, légumes, œufs ou poissons. Dans ce domaine, le contraste entre la vie urbaine et la vie rurale est frappant. Dans les grandes villes l'approvi-

sionnement plus fourni permet à ceux qui en ont les moyens d'enrichir considérablement leur menu. Pourtant, il ne faut pas oublier que cette diversité dans l'approvisionnement reste encore étroitement conditionnée par la saison qui met sur le marché soudainement et pour peu de temps de grandes quantités d'un produit qui disparaîtra jusqu'à l'année prochaine dès que la saison en est terminée.

Rien dans ce qu'on vient d'évoquer ne permet de penser que la Chine est un pays aux riches traditions gastronomiques. En effet, même si les aliments cuisinés sont de bonne qualité, légumes frais et jeunes, et si les plats de céréales comme les pâtes et les petits pains à la vapeur sont presque toujours faits à la maison, le repas quotidien est simple et paraît monotone aux yeux d'Occidentaux qui ne sont plus habitués à voir dans la céréale l'élément fondamental du repas. De plus, la rapidité du sauté, en préservant la fraîcheur et la saveur naturelle du produit, exclut cependant l'élaboration de sauces mijotées dont l'arôme est remplacé par la sauce de soja et les condiments « forts » et rustiques que sont le gingembre et l'ail.

Mais, dès que l'on veut sortir de l'ordinaire et élaborer un repas de fête, le quotidien éclate en une multitude de plats accompagnants parfois plusieurs plats de céréales. Lors de grands banquets, la structure du repas est complètement bouleversée puisque la céréale (le riz) est éliminée comme élément de base — on ne consomme plus que des plats, qui ne sont donc plus d' « accompagnement » — et se trouve déplacée en fin de repas et non consommée car son apparition marque le rassasiement des convives qui ne doivent pas y toucher sous peine d'offenser leur hôte ; elle peut aussi apparaître sous forme de petites « pâtisseries » tout au long du repas, considérées presque comme des amuse-gueules. Il va s'en dire que c'est ce type de repas riche que l'on sert aux étrangers voyageant en Chine, dans les restaurants et même dans les familles où l'on profitera de l'occasion d'une visite pour préparer une quantité de plats rompant avec l'ordinaire. Les produits cuisinés sont alors plus

riches et plus abondants et les modes de préparation sont plus élaborés, et, si l'on est un cuisinier habile on confectionne de célèbres plats du répertoire gastronomique chinois comme le « porc à la cantonaise » *gulaorou*, le « ragoût de bœuf en sauce rouge » *hong-shaoniurou*, le « poulet au curry » *jialifi* ou encore le « poisson à l'aigre-douce » *tangcuyu*, etc., qui font appel à des cuissons à l'étouffée, sautées, en court-bouillon, etc., à l'emploi de fonds de cuisine et d'agents de liaison pour rendre onctueuses et brillantes les sauces. Les fêtes périodiques sont aussi le prétexte à des agapes particulières. On prépare avec soin des spécialités traditionelles que l'on déguste avec la conscience du temps qui s'écoule : les gâteaux de lune pour la fête de la mi-automne, les gâteaux de farine de riz glutineux dans le sud et les raviolis dans le nord pour célébrer le nouvel an, les boulettes de riz glutineux enveloppées dans des feuilles de bambou et longuement cuites à l'eau pour la fête du 5^{e} jour du 5^{e} mois commémorant la mort du grand poète Qu Yuan, ou encore les petites noix de farine de riz farcies présentées dans un sirop léger pour se régaler le jour de la Fête des Lanternes, etc.

Alors que le repas ordinaire ne comporte en guise de boisson qu'un potage clair, qui n'est souvent rien d'autre que l'eau de cuisson des pâtes ou un bouillon léger d'os de porc, les repas festifs comprennent en plus de potages raffinés de véritables boissons. Tout d'abord avant le repas proprement dit, et après celui-ci, il est coutume d'offrir un bon thé à ses invités. Puis, au cours du repas, on consomme selon son goût une boisson alcoolisée. Il est assez courant de boire de la bière ou du « vin de Shaoxing », alcool doux de riz à la saveur proche du xérès, tiédi au bain-amarie et versé dans de minuscules coupelles. A ce propos, il n'y a guère de règle et plus que l'harmonie entre alcool et mets, on cherche à griser ses hôtes puisqu'on ne porte pas les lèvres à sa coupe sans inviter les autres convives à boire aussi. L'alcool échauffe les convives et pour pousser la consommation, on joue au jeu de la mourre qui condamne le perdant à vider chaque fois sa coupe. Boire et s'enivrer en Chine n'a ja-

mais été une activité solitaire. Lorsqu'on boit de l'alcool en dehors des repas, c'est en compagnie et l'on imagine mal de boire sans consommer en même temps toute une série d'amuse-gueules au goût relevé comme des graines de courges salées, des légumes confits au sel, de la viande séchée ou encore de fines tranches d'abats de volailles cuits au court-bouillon de soja. Tous ces petits plats font partie de la cuisine et l'entre-repas ou cuisine des collations dont l'importance en Chine est égale à celle des repas.

Si les trois repas chinois ont un contenu sensiblement similaire bien que le petit déjeuner se distingue parfois des deux autres en comportant des spécialités comme la bouillie de riz *zhou* avec des légumes confits au sel, du lait de soja, du fromage de soja fermenté, des beignets *youtiao*, etc., ou encore des toasts à la confiture avec du lait dans certains milieux habitués aux contacts avec l'étranger, en revanche, les collations ou « petites nourritures » comme on les appelle en chinois *xiaochi* sont d'une variété infinie selon les régions. Dans cette catégorie de plats, on trouve à peu près tous les types de préparations de la soupe aux grillades en passant par les beignets, les nouilles, les boulettes, les gelées, etc. Elles sont en général vendues par des marchands ambulants et sont consommées dans la rue comme en-cas ou emportées à la maison pour compléter le repas. Le mets est soit confectionné sur place ou plus exactement cuit sur place comme les fritures par exemple, soit maintenu au chaud comme les soupes ou les boulettes de riz. Le marchand ambulant est installé de manière rudimentaire, mais son équipement est d'une grande efficacité. Tout son attirail tient sur une palanche, grande perche portée sur l'épaule aux deux extrémités de laquelle sont accrochés le brasero et les réserves. A Taïwan, le marchand dispose le plus souvent d'une charrette à bras équipée d'une bonbonne de gaz butane ! Les petites nourritures, dans les grandes villes, sont parfois vendues de manière plus officielle dans des kiosques vitrés à certaines heures de la journée.

Les petites nourritures font partie intégrante de la gastronomie de chaque province chinoise et malgré leur quotidienneté elles ont une importance égale aux plats prestigieux qui entrent dans la composition d'un grand repas. Ainsi la cuisine dite « impériale » (celle des cuisiniers de l'impératrice Cixi [Tseu Hi]) a fait sienne certains plats rustiques de la campagne pékinoise. On raconte que l'impératrice, lors de sa fuite vers Xi'an eut l'occasion de manger un petit pain de maïs cuit à la vapeur *wowotou*, mets pauvre et ordinaire s'il en est, et l'ayant trouvé bon, exigea d'en manger les jours suivants. Le *wowotou*, nourriture de base des paysans chinois du nord de la Chine, ainsi que d'autres mets du même genre comme les rouleaux à la pâte de haricots *yundoujuan* ont été miniaturisés, enrichis de sucre par les cuisiniers de l'impératrice et figurent toujours parmi les spécialités de la cuisine impériale telles qu'on peut encore les déguster aujourd'hui au restaurant Fangshan de Pékin.

Ainsi, ce qui caractérise le repas chinois quotidien, c'est une certaine sobriété avec la place accordée à la nourriture de base, essentiellement un plat de céréales à la saveur neutre qui permet la dégustation de plats d'accompagnement parfois bien relevés, même s'ils sont pour la majorité des Chinois composés seulement de légumes. Pas de boisson, au sens où nous l'entendons, au cours du repas qui se termine simplement sur le potage. Dans ce repas, on ne trouve pratiquement jamais de légumes crus et les « salades » chinoises, lorsqu'elles existent, sont apprêtées à partir de produits cuits ou ébouillantés. Les fruits, produits de luxe, ne sont jamais consommés au cours du repas, mais hors des repas en petites quantités. A Taïwan où les fruits abondent, il est courant de finir un repas en mangeant des quartiers d'oranges ou de pastèques. En Chine, on consomme aussi beaucoup de pastèques à la chair jaune ou rouge, et l'été elles sont débitées en tranches par les marchands ambulants au long des chemins, toute la journée. Le lait et les produits laitiers sont consommés en quantité infime sauf dans certaines régions limitrophes de pays d'élevage comme la Mongolie. Mais

si les Chinois ne mangent pas de fromage par tradition, ils se régalent de fromage de soja, caillé, frais ou séché, de « lait de soja » fabriqué à partir de haricots de soja amollis dans l'eau et broyés, dont les vertus diététiques (haute teneur en protéines ne sont pas négligeables.

L'élaboration d'un repas chinois ordinaire nécessite en général plus de temps que celui de son homologue européen, car les aliments cuisinés sont au préalable coupés en petits morceaux ; ce qui convient à la fois à l'usage des baguettes et au sauté, le mode de cuisson le plus fréquemment employé pour les faire cuire. Les légumes, à peine cuits, encore croquants, gardent toute leur saveur et leurs vitamines, mais cette technique demande de la part du cuisinier un certain savoir-faire et une minutie certaine.

C'est pourquoi la presse se fait récemment l'écho des tentatives de l'industrie alimentaire chinoise naissante pour mettre sur le marché des préparations « toutes faites » permettant un gain de temps. Mais ces mesures, très limitées, ne concernent qu'une petite frange de la population de quelques grandes villes. Seront-elles vraiment couronnées de succès ? Pour le moment, les Chinois, dans leur grande majorité, continuent de manger avec sérénité leur plat de céréales accompagné d'un ou deux plats des légumes de leur village, assaisonnés au goût de leur enfance sous un ciel que connaissaient déjà leurs grands-parents.

LA CUISINE DE L'INDE

par Yasundhara FILLIOZAT,

historienne diplômée de l'Université de Dharwar (Karnataka, Inde)
et de l'Université de Paris III

Les Occidentaux ont des idées fausses au sujet de la cuisine indienne, comme pour plusieurs autres choses. Dès qu'on parle de nourriture indienne, on pense aussitôt au piment et aux épices, au tandoori, au curry ou à des plats végétariens. En raison de la distance et du manque de communication, beaucoup d'idées erronées ont circulé en Occident depuis les temps de la colonisation de l'Inde. Pour l'Occident, l'Inde était un pays fabuleux, pays des *rajahs* ou de la spiritualité. Mais depuis quelques années de sérieuses recherches ont été entreprises dans diverses université d'Europe pour mieux comprendre l'Inde ancienne et contemporaine.

Pour en revenir à la cuisine indienne, combien de Français savent qu'avant l'arrivée du piment en Inde la cuisine indienne était fade comme celle de l'Europe ? Combien de Français savent que le piment a fait son entrée solennelle en Inde avec les Portugais au XVIII[e] siècle seulement ? Au moment de la colonisation de l'Inde, le piment figure parmi les fruits et légumes apportés par les Portugais. Depuis lors, le piment occupe la place qu'on sait dans la cuisine indienne. Dans les nombreux traités de cuisine qui existent pour toutes les époques jusqu'au XVIII[e] siècle et dans toutes les langues de l'Inde, l'absence du

piment est frappante parmi les ingrédients des plats, même des plus compliqués.

Laissons momentanément l'histoire du piment pour voir de près ces traités de cuisine. Ils donnent non seulement les recettes des plats, mais aussi le plan de la cuisine avec ses éléments et ses ustensiles. Ils donnent aussi les caractéristiques du cuisinier-modèle : les hommes doivent être de taille moyenne, beaux, pas trop gros, ne se plairent qu'avec leur épouse, intelligents et habiles dans leur métier pour servir dans les cuisines royales. Les femmes, belles et gaies, doivent prendre plaisir à leur devoir et cuisiner avec beaucoup d'amour, etc.

Ce même traité énumère enfin les vaisselles dans leurs différents métaux et les vertus de ces derniers. La nourriture cuite dans de la vaisselle d'or guérit de la jaunisse, des effets du poison, purifie le sang, diminue le vent *(vata)* et fait donc maigrir. La vaisselle en argent guérit le phlegme, l'aérophagie et les impuretés. Du riz cuit dans un pot de cuivre rouge guérit le vent, les enflures et les douleurs, mais augmente la bile. La nourriture d'une vaisselle de fer guérit la jaunisse et l'anémie. La cuisson dans un pot de terre cuite aide à résoudre les problèmes biliaires mais favorise le froid (rhume...). Faire sa cuisine dans un pot de terre jaune est le plus conseillé.

Dans ces traités, on considère que Brahma représente la nourriture, Vishnu la saveur et Shiva le consommateur. Celui qui mange une fois par jour est un ascète *(yogi)* ; celui qui fait deux repas est un consommateur *(bhogi)* ; celui qui en fait trois un malade *(rogi)* et celui qui en fait quatre est un vampire *(pichatchi)*. Il est de plus interdit de manger dans la première partie de la journée, mais la deuxième est conseillée, tandis que la troisième est malsaine. La moitié de l'estomac doit être occupée par la nourriture, un quart par de l'eau et le dernier quart doit être vide pour que l'air y entre et aide à la digestion. C'est pourquoi il ne faut pas manger à satiété. Débuté par des douceurs, le repas doit se terminer par des boissons acides, telles le petit lait, pour aider à la digestion.

Si certains plats ont changé d'aspect, d'autres sont restés inchangés. Mais la plupart des assaisonnements ont disparu aujourd'hui : les pétales des diverses fleurs (jasmin, chrysantème, rose, etc.) ne sont plus utilisés pour parfumer l'eau et les mets. De même, le camphre n'est utilisé que dans les rituels, mais jamais dans la nourriture, sauf dans les temples du Tamil Nadu (état de l'extrême sud de l'Inde).

Parmi les traités de cuisine, il en existe un en kannada, une des langues du sud de l'Inde, parlée au Karnataka, qui date du XVI[e] siècle, *Supa Shâstra* (de *Supa :* recette, et *Shâstra :* traité), en vers, et dont l'auteur dit que la lecture est aussi agréable qu'un baiser sur les lèvres rouges d'une jeune fille ou qu'elle est pour la femme un aussi bel ornement que des bracelets. Contrairement aux livres de cuisine d'aujourd'hui, les proportions des ingrédients d'assaisonnement ne sont pas données, mais ils précisent celles des matières principales. En voici un exemple : le « Dosai » est une sorte de crêpe composée de deux mesures de farine de riz et d'une mesure d' « Ullundu » (Fasialus Radiatus) avec du sel, du cumin, des oignons, etc., à volonté.

Les épices apportent non seulement un goût agréable au palais, mais ont aussi des vertus médicinales. De même que dans les traités de médecine ayurvédique indienne on prescrit d'utiliser tel épice pour telle maladie, l'auteur conseille d'utiliser du gingembre et du poivre qui ont des vertus médicinales, mais qui donnent aussi un goût piquant. Voici quelques autres exemples de vertus médicales de certaines épices : un mélange de gingembre et de cassonade, consommé le matin à jeun, guérit de la bile, de l'aérophagie et du « froid » (rhume, etc.) ; le cumin joue le rôle d'agent de digestion ; c'est pour cette raison qu'il est utilisé dans beaucoup de plats salés ; le gingembre, le clou de girofle et la cannelle augmentent la chaleur du corps ; pour l'apaiser il faut ajouter de la cardamome ; pour mieux digérer de la mangue, il faut boire un verre de lait.

Dans les montagnes, surtout en hiver, la peau se dessèche souvent. C'est pourquoi, au moment de *Deepavali* (la fête des

lumières) on mange beaucoup de sucreries et d'aliments frits dans l'huile pendant les trois ou quatre jours de la fête après des bains chauds qu'ont précédés des massages avec de l'huile. En revanche, pendant les fêtes du serpent ou de Ganesha (dieu à visage d'éléphant) qui tombent au moment de la mousson, les plats sont plutôt cuits à la vapeur ou avec très peu d'huile. Ils sont mentionnés dans les traités aussi bien que dans les données des inscriptions. La consommation de « *ghee* » (beurre fondu) est très courante dans l'Inde depuis le Maharâshtra (Bombay) jusqu'au Cap Commorin. C'est aussi un symbole de richesse. Il existe un dicton en sanskrit : « ayant fait des dettes, le *ghee* doit être consommé ». Il est si important qu'il est même offert aux dieux dans des rituels et des sacrifices. Le *ghee* est aussi ancien que les vedas, car ces textes prescrivent de verser du *ghee* dans le feu du sacrifice. Comme le changement de climat n'est pas aussi grand qu'en Europe, le *ghee* sert à maintenir la fraîcheur du corps. Certains Indiens y étant habitués, souffrent de coliques, de troubles urinaires ou ont des crevasses aux mains et aux pieds quand ils viennent en Europe et sont privés de leur *ghee*. Le beurre ne le remplace pas.

Goa faisait partie du royaume du Karnataka (dit plus souvent « Empire de Vijayanagar ») lorsque les Portugais y arrivèrent. Un plat consistant soit en boules de farine de pois chiche nageant dans une sauce à base de petit lait, soit en poisson dans une sauce épicée, appelé « *Kadi* », est devenu dans la bouche des colons « *Kari* » que les Anglais ont anglicisé en « *Curry* ». Mais le « curry » d'aujourd'hui en Inde n'a rien de commun, ni avec le « curry » importé par les Anglais, ni avec le « Kadi » décrit dans le *Supa Shâstra* du XVI[e] siècle. Le *Kadi* tel que le décrit le *Supa Shâstra* est composé ainsi : une boulette est préparée avec des graines d'ulundu *(fasialus radiatus)* bien broyées ; le riz, prélablement trempé dans l'eau, doit aussi être broyé, mais grossièrement, pour avoir la taille d'un grain de moutarde ; puis en prenant une moitié de chaque et en malaxant bien avec du sel, poivre, cumin, feuilles de curry et du

coriandre, on confectionne des boules qu'on fait frire dans l'huile ; lorsqu'elles sont froides, on les trempe dans le petit lait préparé d'avance.

Cette recette, qui a conservé son nom, est de nos jours à base de poulet, de piment, d'épices et de poix de coco.

En plus des traités, une partie des préparations de cuisine nous sont parvenues par la transmission de la pratique de mères en filles. Le rôle de la femme indienne est en effet très important. Elle est considérée comme la déesse de la nourriture et de la fortune du foyer. Peut-être ne savait-elle ni lire ni écrire, mais ses parents lui transmettaient toute une tradition orale, littéraire et mythologique en plus de l'art culinaire. Avant l'invention des machines et la vente des produits tout faits tels que les vermicelles, papades (sorte de galette frite dans de l'huile ou cuite sur des charbons ardents), et autres condiments, les femmes préparaient tout à la maison pendant l'été car, séchés au soleil, les produits se conservaient toute l'année. Cette tradition subsiste encore aujourd'hui, dans les villages surtout. En été, les femmes se réunissent les unes chez les autres pour confectionner les plats en racontant des histoires ou en chantant des chansons folkloriques ou dévotionnelles. Voici l'exemple de la fabrication des vermicelles : le blé, légèrement humidifié, est moulu dans un moulin à main, puis est frotté avec la paume de la main sur une toile fine bien tendue sur un panier. De la farine très fine est ainsi recueillie au fond du panier tandis que la partie la plus grossière reste sur la toile. On prépare ensuite une pâte bien ferme avec de l'eau, un tout petit peu d'huile et une pincée de sel. Puis on utilise de longues planches spéciales qui comportent des rayures à leur extrémité. Une femme s'asseoit à califourchon sur la planche posée sur une plateforme et frotte une boule de pâte sur les rayures. Au-dessous, une autre femme recueille les longs fils de pâte que l'autre forme en la frottant et qui descendent des deux côtés de la planche, sur un bâton posé en travers sur deux tabourets. Quand le bâton est complètement recouvert, elle le met au so-

leil et en prend un autre. Lorsqu'ils sont bien secs, elle les rassemble délicatement en une botte et les attache avec une ficelle. Ces vermicelles sans œufs ni produits chimiques peuvent ainsi être conservés et mangés pendant toute l'année. Aujourd'hui, comme les femmes en trouvent de tout faits industriellement, les vermicelles ne sont plus guère préparés, pas même dans les campagnes, et toute la culture orale qui l'accompagnait disparaît aussi. L'invention des machines facilite l'existence mais défavorise la conservation, continuité de la tradition.

Au cours des siècles, l'Inde, comme tous les pays, a traversé des changements dans l'art, l'architecture et le mode de vie. La cuisine a aussi subi des changements avec l'arrivée du piment. Malgré eux, on trouve une certaine continuité dans la préparation des plats.

UN APERÇU SUR L'ART DE LA TABLE

par Myriam DONCŒUR

Lorsque nous nous mettons à table, une assiette nous attend, un couteau à droite, une fourchette à gauche... et nous ne pensons pas au nombre d'années qu'il a fallu pour mettre au point les ustensiles qui nous semblent si nécessaires. L'Art de la Table a suivi l'histoire, et notre propos est d'en donner une idée.

Louis XIV et Louis XV habitaient ce magnifique château de Versailles avec beaucoup de dorures mais — chose impensable maintenant — il n'y avait aucune pièce spéciale pour les repas. Le roi, comme tous ses sujets, les prenait là ou cela lui plaisait. Au moment voulu, on dressait la table (une planche et deux tréteaux), qui disparaissait quelques instants après.

Pendant sa minorité, Louis XV est ramené à Paris. Il découvre chez le Régent une nouvelle division d'appartements avec une salle à manger. De retour à Versailles, il en fait créer une. Pendant très longtemps, cette pièce sera un signe de luxe. Par la création de plus petits appartements, on la verra se généraliser pendant le XIX^{e} siècle.

De même, jusqu'à la fin du XVII^{e} siècle, il n'y a qu'une écuelle pour plusieurs. Le roi utilise de l'argent ou du vermeil (argent doré), la noblesse de l'étain et le peuple de la terre cuite. Après les fontes organisées pour récupérer le métal, la faïence

se généralise. Dans la première moitié du XVIII[e] siècle, on découvre la façon de créer la porcelaine tendre. La découverte du kaolin dans le Limousin permet de fabriquer de la porcelaine dure à l'imitation de l'Extrême-Orient. Elle se popularise après la Révolution de 1789 et Limoges devient la ville de la porcelaine avec Paris.

Les verres utilisés jusqu'au XIX[e] siècle sont soit en métal (étain ou argent), soit en verre. Les cristalleries n'ouvrent leurs portes qu'avec l'industrialisation et le développement de la navigation fluviale, qui permet un meilleur approvisionnement en matière première. La différence entre le verre et le cristal vient de leurs compositions et surtout de l'utilisation du plomb pour le cristal.

Les couverts sont pendant très longtemps peu nombreux. La fourchette ne devient individuelle qu'à la fin du XVII[e] siècle. Louis XIV préfère que ses enfants utilisent leurs doigts que cet élément souvent jugé immoral. On continue à apporter son couteau, que l'on porte sur soi. La révolution dans l'Art de la Table au XIX[e] siècle porte essentiellement sur les couverts, qui se multiplient.

La grande découverte et transformation du XIX[e] siècle est le procédé de galvanoplastie mis au point par le Comte Henri de Ruolz en 1836. Deux beaux-frères, Charles Christofle et Joseph Bouilhet, lui achètent le brevet. Ils commercialisent dès ce moment des objets en métal argenté et deviennent même fournisseurs de Louis-Philippe et de Napoléon III. Ce dernier est très fier de clamer qu'il n'a pas d'argenterie mais « que du Christofle », que cela coûte beaucoup moins cher pour le même aspect. Ce nouveau procédé correspond au goût de la bourgeoisie du XIX[e] siècle : avoir l'aspect tout en étant moins onéreux. Les bourgeois peuvent enfin, à l'égal des princes, accéder à la vaisselle en argenterie.

Parallèlement, on voit les premiers collectionneurs apparaître. Jusqu'au milieu du siècle, l'argenterie est considérée comme un bien que l'on fait fondre selon ses besoins d'argent.

C'est bien cette méthode qu'utilisaient les rois pour les guerres. L'argenterie était également considérée comme une chose personnelle ; elle pouvait être fondue au décès de son propriétaire.

Comme pour rattraper un passé qu'elle ne possédait pas, la bourgeoisie du XIX[e] siècle raffine ses manières et multiplie, entre autres, les couverts. Certains nous semblent maintenant courants, mais d'autres anachroniques. Selon sa taille, le couteau, de même que la fourchette ou la cuillère, est utilisé pour le plat principal, le dessert, les fruits. Quelquefois, des différences de matière interviennent, comme pour les couteaux à fruits dont la lame doit être en argent pour ne pas s'oxyder. Les fourchettes sont plus diversifiées puisqu'existent également les fourchettes à huître (ronde à trois dents), un escargot (longue à deux dents)... La fourchette à melon est une création qui fait rêver : c'est une palette courbée, assez longue, à trois dents, et coupante sur un côté. La fourchette à gâteau lui ressemble, mais en plus petit. La fourchette à lunch permet de tartiner un toast et de le piquer pour le porter à la bouche. Dans les cuillères, nous retrouvons cette même diversité : à café, à moka, à thé, à glace... La cuillère à moelle, quand à elle, est une amélioration d'un instrument existant depuis des siècles, mais utilisant le manche des cuillères. Elle est très longue, formée de deux demi tuyaux de diamètres différents permettant d'aller chercher la moelle dans les os.

Les couverts à poisson restent d'un usage courant. Ils sont aimés des Anglais, qui ont créé une forme particulière avec un manche en ivoire, en imitation ivoire, en os ou en nacre.

Les couverts de service se multiplient également, suivant le courant. La cuillère à sauce apparaît et se complique parfois par l'installation d'une cloison percée permettant seulement au jus et non au gras de couler.

Certains couverts n'appartiennent qu'à une époque ou à une façon de vivre. A la fin du siècle, on présente souvent un assortiment de crudités dans un plat en argenterie subdivisé par des raviers en cristal. Pour se servir, des couverts à hors-

d'œuvre sont nécessaires. Ils sont formés de quatre pièces : une fourchette pour prendre des crudités poireaux une pelle percée pour les autres crudités, une cuillère à olive creuse et percée pour laisser tomber le jus, un tartineur pour le pâté. Ils sont en argent ou en métal argenté ; leur manche peut être en argent, os, ivoire ou nacre. De même, les couverts à confiserie permettent de servir des pâtes de fruit pendant les repas. Dans un autre registre, nous connaissons la grosse pince utilisée pour tenir l'os du gigot pour le découper. Une réduction existe, et sert à coincer l'os d'une côtelette d'agneau pour la manger en la mordant : procédé barbare devenu... raffiné de par ce petit ustensile. La pince à asperge permet de faire la même chose avec ce légume ; son système dérive de la pince à sucre.

Heureusement, tout ne se transforme pas de la même façon. Les pièces de forme suivent les styles, mais aucun bouleversement flagrant n'intervient.

La seule chose à noter est l'habitude prise au cours du premier tiers du XIX^{e} siècle de prendre des repas au restaurant. Une argenterie sera créée pour cela, plus simple et de plus petite taille (pour une à quatre personnes). Plus tard, la création des Grands Hôtels donnera naissance à une argenterie d'hôtel, mais de style plus spécifique, correspondant à l'époque. Elle devient même aujourd'hui pièce de collection.

La guerre de 1914-18 tue un monde et fait naître l'actuel. La vie est de nos jours bien différente. Plus aucun accessoire n'est créé. Les matières changent, les formes aussi. Clin d'œil de l'histoire : la salle à manger, pièce indépendante, tend à disparaître.

LA TOUR D'ARGENT, UNE TOUR D'IVOIRE ?

Entretien avec Claude TERRAIL,

directeur de La Tour d'Argent,
le restaurant le plus célèbre du monde

L'Emoi de l'Histoire : Nous voilà au fameux sixième étage de l'immeuble du 15, quai de la Tournelle, siège, depuis 1582, de l'auberge, puis du restaurant, la Tour d'Argent. Vue imprenable sur le chevet de Notre-Dame. Vous êtes, Monsieur, l'héritier d'une entreprise familiale. Aimez-vous votre métier ?

Claude Terrail : Non. Ou plutôt, je l'aime passionnément, dans la mesure où je l'ai exercé en fonction des ambitions qui ont été les miennes : être avocat, comédien ou diplomate, c'est en définitive un peu tout cela que je suis en étant restaurateur.

E.H. : Surtout que vous n'êtes pas n'importe quel restaurateur ! Avez-vous conscience que la Tour d'Argent est une sorte de mythe dans le public ?

C.T. : C'est précisément ce mythe que j'ai souhaité abattre lorsque j'ai pris la succession de mon père. Et si je ne suis pas toujours d'accord avec l'œuvre de mes amis Gault et Milhau, je dois reconnaître qu'ils ont donné aux Français le désir de franchir le seuil qu'ils ont trop longtemps cru inaccessible, et bien souvent beaucoup plus par timidité, que par la crainte d'un prix élevé. Ainsi, j'ai pratiqué une politique d'ouverture, et, à condition de retenir à l'avance et d'être, bien sûr, correctement vêtu, n'importe qui est reçu ici comme il le convient.

E.M. : La naissance et le développement du restaurant en général, vous êtes sans doute le plus à même de nous en conter l'histoire...

C.T. : Oui, peut-être, comme héritier d'une des plus anciennes auberges connues à Paris. Je ne résisterai pas, bien sûr, à vous raconter la venue ici même du roi Henri III, accompagné de ses mignons. La suite royale était installée à la table de cette auberge depuis quelques minutes, lorsqu'elle aperçoit, juste derrière elle, une compagnie d'Italiens. Ceux-ci usaient de dagues à deux piques, pour prendre la viande qui leur était servie. Mais, contrairement à ce que l'on croit souvent, ce n'était pas pour porter directement le mets à la bouche : le mangeur élevait la dague au-dessus de la fraise qui lui enserrait le col, et prenait avec la main gauche le morceau qu'il mangeait enfin. La fourchette était née, mais son usage restait encore à simplifier !

E.H. : C'était encore une époque où l'auberge, l'hôtellerie, le café, le cabaret n'étaient pas encore des restaurants ?

C.T. : Non, tout simplement parce qu'on n'y servait que très rarement, pour ainsi dire jamais, à manger, mais uniquement à boire. Lorsqu'on dégustait un repas, on avait apporté soi-même sa nourriture. Le restaurant en tant que tel est né après Waterloo. Je m'explique : les troupes d'occupation anglaises ayant chassé les grandes familles de l'Empire, leurs cuisiniers se retrouvèrent chômeurs, tout comme vingt-cinq ans plus tôt, l'avaient été ceux des familles aristocratiques, au cours de la Révolution. Ces maîtres de cuisine étaient célèbres, plus par leurs recettes que par la famille à laquelle ils étaient attachés. La seule manière pour eux de survivre fut de se transformer en traiteurs, au service des occupants, puis des nouveaux gouvernants en place. Après quelques années de pénurie, la prospérité revint, et les traiteurs furent de plus en plus sollicités. C'est alors que certains déclarèrent que si l'on voulait

manger, l'on n'avait qu'à se déplacer ! Le restaurant naissait.

E.H. : Ce refus des traiteurs de se déplacer ne fut-il pas mal accueilli ?

C.T.: Bien au contraire ! L'engouement fut prodigieux, et lorsqu'une idée remporte du succès, les copieurs se font nombreux. Moins de deux cents après, je vous défie de compter tous les restaurants de France. Il faut prendre en considération, bien sûr, les changements occasionnés par les nouveaux modes de travail. Pourtant, dès 1815-1820, nombreux sont les restaurants qui offraient déjà huit tables. On mangeait beaucoup, surtout le soir. D'ailleurs, cette habitude ne s'est guère modifiée.

E.H. : Revenons à la Tour d'Argent. Vous avez installé un musée de la gastronomie...

C.T. : Quoi de plus normal ! Tant de hautes personnalités sont venues ici, qu'il fallait en quelque sorte leur rendre hommage. Mais je n'ai jamais tenu à faire de cette maison un endroit figé, et la meilleure manière pour moi de rendre hommage à mes clients, c'est d'être présent, 365 jours par an (sauf les lundis), pour les accueillir, midi et soir, personnellement. Ce sont des gourmets, amoureux de la subtilité des saveurs, des senteurs et des odeurs, comme moi. C'est pour cela aussi que je connais parfaitement les menus qui sont servis, et les fleurons des 300.000 bouteilles de celles qui est considérée comme la plus belle cave de France. Mais, rassurez-vous, je ne mange pas « Tour d'Argent » deux fois par jour ! Il m'arrive même de sauter un repas.

E.H. : Vous avez dit que la Tour d'Argent était votre « maîtresse et la plus fidèle entre toutes ». Oserai-je vous demander quelle est sa spécialité ?

C.T. : La fête. Et la fête des autres !

Propos recueillis par Arnaud de Maurepas,
le 5 mai 1989.

LE MOT DE LA FAIM

par Laure DE CAZENOVE,

Assistante d'édition,
Maîtrise (Paris X[e]), dialogue et autobiographie
dans *Enfance* de N. Sarraute

Il est terrible
le petit bruit de l'œuf dur cassé sur un comptoir d'étain
il est terrible ce bruit
quand il remue dans la mémoire de l'homme qui a faim.

J. PRÉVERT (Paroles)

« Quand vous avez vingt-cinq ans et que vous appartenez naturellement à la catéogrie des poids lourds, vous avez très faim lorsque vous sautez un repas. » En 1926, à ses débuts littéraires à Paris, Hemingway en saute plus souvent qu'il n'aimerait. Il sait qu'il doit écrire, les éditeurs sont moins convaincus, les droits d'auteurs tardent et les fins de mois sont difficiles. A défaut de festin, Hemingway se forge une esthétique de la faim. L'estomac dans les talons, il traverse le Luxembourg et négocie avec son ventre des itinéraires où ses autres sens trouveront à le consoler. Dans le musée du jardin il contemple les tableaux de Cézanne, se souvient et comprend : « La mémoire est aussi une faim », la vérité une autre, voici les métaphores que dévoilent les perceptions émoussées par cette étrange ivresse dans laquelle le plonge un déjeuner oublié.

L'amoureux truculent de la vie, le consommateur avide de plaisirs simples et entiers, trouve d'autres satisfactions dans l'indigence et poursuit les révélations dans les privations. Il retarde la jouissance du plus simple des repas pour, déjà, en savourer l'attente. Epicurisme d'un nouveau genre qui multiplie les plaisirs en les dédoublant. La littérature est une maîtresse exigeante, la faim une sévère initiatrice :

« La faim est une bonne discipline et elle est instructive. »

Il avoue cependant : les tentations sont rudes. Le ventre creux, Hemingway fuit les odeurs prometteuses des boulangeries interdites et se détourne des étalages colorés des primeurs qui font frissonner les papilles gustatives. Il s'invente de soigneux détours pour ne pas succomber. Reste encore à éviter, pour se rendre à la librairie de Sylvia Beach, rue de l'Odéon, (la Shakespeare Company) les trois restaurants de la petite place ronde. Les tableaux de Cézanne, la fontaine de Saint-Sulpice aux pigeons coiffant les évêques de pierre et les bondieuseries des boutiques pieuses lui font presque oublier les tiraillements intempestifs d'un estomac peu soucieux de métaphore, de vérité artistique et de problèmes de bourse.

Tandis qu'il évoque la densité de la sensibilité que lui permet d'atteindre la faim, on devine combien Hemingway est un jouisseur assidu des nourritures terrestres. Comme ses principaux personnages, il est « un gros mangeur », « gourmand et gourmet » et « toujours disposé à boire un coup ». Ecrivain de l'énigme, du mystère des dialogues les plus décharnés, il savoure les évocations, les noms et les lieux sont pour lui des fils d'Ariane qui le conduisent à nouveau aux sûrs plaisirs de la bouche. Ces mots magiques, conservés avec une extrême précision dans les soupentes de la mémoire, envahissent le texte comme un fumet savoureux. Les cafés d'abord : à Montparnasse, il fuit le Dôme et la Rotonde où s'affiche une population d'artistes qu'il redoute et leur préfère La Closerie des Lilas, en haut du boulevard, bercée par les dernières effluves des jardins

du Petit Luxembourg. Il cite aussi « son » café, face à la fontaine Saint-Michel — sans doute celui qui s'appelle aujourd'hui le Départ —. Il vient y déguster une gorgée de *café crème* entre les phrases d'une nouvelle ou quelque spectacle gratuit, telle une jolie femme attendant un rendez-vous. Aux heures fastes, lendemains heureux des courses hippiques, il préfère les Deux Magots ou même des restaurants. Soucieux de ne pas perdre dans les joies du palais ses desseins d'artiste, il les choisit aussi pour leur décor. En compagnie de sa femme, Hadley, il fait succéder aux agapes de chez Prunier les belles perspectives des Tuileries. Chez Michaud, attendant qu'une table se libère, il observe du coin de l'œil les Joyce à déjeuner. La salade de pommes de terre à l'huile d'olive et le *distingué* (grande chope d'un litre de bière) consommés chez Lipp, boulevard Saint-Germain, sont, quant à eux, le repos du guerrier. Il vient les déguster en solitaire après avoir reçu des droits d'auteur inespérés chez Sylvia Beach.

Pour distiller encore ses plaisirs gustatifs, Hemingway se régale des promesses savoureuses du menu. Il laisse opérer les mots avant même que les odeurs ne viennent chatouiller sa gourmandise et réveiller son solide appétit. Ces mots qui l'enchantent, il les livre bruts, souvent dans leur langue d'origine, accompagnés parfois d'un adjectif d'une déconcertante trivialité. Il est question d'un *café crème*, d'un *demi*, d'une douzaine de *portugaises*, d'un *cassoulet* ou de « pêches fraîches » et de « fraises des bois » servies dans « un grand verre à pied ». Il n'est pas rare de surprendre dans la sobriété de sa prose une succincte recette de cuisine : telle celle du cervelas, « sorte de grosse saucisse de Francfort, lourde et coupée en deux dans le sens de la longueur, assaisonnée avec une sauce spéciale à la moutarde ». Ainsi, bien plus que dans la dégustation elle-même, la gourmandise d'Hemingway semble prendre source dans le labyrinthe d'évocations passées et futures qu'elle va solliciter.

Enfin, pour que le plaisir soit complet, il ne manque pas de satisfaire au rituel : il aime les gestes sûrs et inamovibles

qui servent ces mets simples qui valent pour lui tous les festins. Il boit la mer qui s'oublie au fond des coquilles d'huître et brûle les peaux des petites oranges sur le dessus du poêle de sa chambre de travail.

Plus qu'un bon vivant, Hemingway est un jouisseur éperdu de l'instant, qui, pour en cueillir l'intensité, est prêt à le retarder. On découvre ainsi dans *Paris est une fête* que si l'argent ne fait pas le bonheur, la faim finit par nourrir son homme.

LA SUBSTANTIFIQUE MOELLE :

AN INTERVIEW WITH RICHARD COBB

by Rosanna de LISLE,

undergraduate Reading History at St. Hughs College, Oxford

Les correspondants de l'Emoi de l'Histoire à Oxford ont interviewé le grand historien anglais Richard COBB. N'appartenant à aucune école historique, il a découvert Paris à l'âge de 17 ans, ainsi, dit-il, que « son amour pour l'histoire de la Révolution française ». Vivant de petits boulots, c'est à Paris qu'il écrit son livre sur les armées, qui fera sa célébrité. En 1955, il s'installe définitivement en Angleterre, devient professeur dans différents collèges avant d'être nommé à Oxford.

Il proclame bien haut sa passion pour l'archive, « matériau sans cesse renouvelé ». Cobb exprime sa déception, voire sa colère, contre certaines écoles historiques françaises, au langage trop obscur, qui les fait écrire pour elles-mêmes, et non pas pour les autres. Pour lui, la qualité essentielle de l'historien est d'être lisible, et d'éviter d'employer tout jargon. « Je rejette cette école au langage de Sphinx », beaucoup trop puissante, selon lui, ce qui est bien dommage.

En cette année du Bicentenaire, il ne comprend pas les Français qui festoient. 1789, pense-t-il, est un mauvais millésime. C'est d'ailleurs pour cela qu'il prépare un livre sur Thermidor, « parce qu'il est plus intéressant d'étudier la fin d'une révolution que son commencement, et, ajoute-t-il, parce qu'il est rassurant de savoir qu'une révolution peut se terminer ».

AS AN HISTORIAN Richard Cobb stands apart. Greatly respected by diverse and numerous admirers, his approach to history is neither traditionalist nor conventional. Whereas so

many have focussed on high politics and the leaders of the day, Prof. Cobb's preference is for the unsung : the private experience of « ordinay » people. He has no time for the second-hand history of re-cycled theories and is dismissive of the supposed importance of Ideas. His subject has been The French Revolution, yet he adheres to none of the established schools of throught. In France he is probably best known for his great work « Les Armées Révolutionnaires » ; he has also been the author of many other works on the French Revolutionary period, and in more recent years has written several books of an auto-biographical nature.

Fascinated by history since his early schooldays, Prof. Cobb discovered his love of the French Revolutionary period when he was sent to Paris at the age of seventeen, between school and university. His sixthmonth stay there was, he says, « wonderful : it made me a francophile for life », and during his time at Oxford he returned whenever he could.

After the war, Prof. Cobb lived in Paris, reseaching « Les Armées » and keeping going by means of a series of short-term jobs which included working for Air France, teaching les hotesses de l'air to speak English. In 1955 he returned reluctantly to Britain, having been offered a teatching post at the University of Aberystwyth. « To my amazement I found I quite enjoyed it ; I enjoyed lecturing, perhaps I was always a demagogue who didn't realise it ! » From Aberystwyth he moved on to the universities of Manchester and Leeds, an in 1962 he arrived back in Oxford to become a fellow of Balliol College. From 1973 til 1984 he was Professor of Modern History.

Prof. Cobb describes himself as « very much an archival historian, because I like working in archives and I like the excitement of getting new material... there comes a box and you open it, or you've got a great big register, and you don't know what you're going to get. Most of my books have been inspired by archival material, at different levels, I've got further and further down. » He likes to work on a limited subject in great

detail. For a long time he worked on the archives of the Basse-Geole de la Seine, producing a study of those Parisians who suffered violent deaths between 1795 and 1801. Now he concentrates mostly on police archives.

His intention has been « to view the revolutionary period... through as wide as possible a variety of individual lives and of individual experiences. By choice I've always been much more interested in history from below than history from above. I find failure much more interesting than success. Men of power don't interest me very much ». Thus his studies of the Revolutionary period have not been concerned, with great figures or high politics. « I've always tried to prove how very irrelevant the French Revolution was in many ways. If you were a woman, or if you were poor, it didn't make any difference, in fact it made your conditions rather worse. That's why I don't want to have anything to do with Bicentennaire, except to say that 1789 was a very bad thing ».

On the subjetc of French history I asked Prof. Cobb how he thought English and French historiography relate, if at all : « I don't tink they do. They are poles apart. The French always criticize us for being pragmatic, and typically British because there is no synthesis, because there are no ideas. I think there's very little dialogue between English and French historians. They operate in a different sphere from us, in a different language, with a different vocabulary, particularly those schools such as Annales. I think the great danger with French history at the moment is that it is falling into the hands of people who are so obscure in their language, that you almost need to know higher mathematics to be able to read them ».

Prof. Cobb fells that readability is absolutely vital : « I've always argued very very strongly that if history is to survive as an academic discipline, or even more as a popular discipline, it's got to be readable. If it becomes obscure and full of jargon and symbols you might as well pack it in, because history is a form of literature ».

He does not easily tolerate history that is not accessible. He concedes that « there are quite a number of good French historians who write for their own general public in understandable French, but there is a powerful school which speaks in this sort of to themselves. I think this is very unfortunate ».

When he was on the History Faculty Board at Oxford, Prof. Cobb campaigned for the removal political theory from the undergraduate syllabus. « There's this idea that intellectual history is somehow more important than any other history. I couldn't care a damn about intellectual history. I've no interest in the history of Ideas. It's a waste of time. Who wants to know about Rousseau ? It's boring. And it's anti-historical because people are not influenced by ideas. Ideas don't matter, at least I don't think they do. I've never understood them ».

His own style of writing is lucid, entertaining, in a nut shell, readable. A recent book, entitled « A Classical Education » is hard to put down. Ostensibly it is the true story of a schoolfriend who murders his unbearable mother, but Prof. Cobb openly admits in his introduction that « this is a very personal account, written from my own memories, such as they are, and often embellished by my own imagination. I have not aimed at absolute accuracy being more concerned with readability ; this is not a historical narrative, and I am not always sure at what stages fictional inventiveness takes over from the chronicle of memory ». Regardless of the actual circumstances the book is self-justifying in its hability to amuse and compel.

Prof. Cobb has written other books in an autobiographical vein, about his childhood in Tunbridge Wells and about his various relatives. He has plans for another, this time about his experiences in Vienna, « a frightful place » which he remembers with loathing. The transition from history to autobiography is not great, he says. « For me there's always been quite an inter-relation, though I think there is with most historians ».

Since he returned to England in 1955 he has written in English, though his first five books are in French. He has no

real preference for one language above the other. « I've got more used to English now, and you can do more with it. I think it's more elastic than French so in a way it's more fun, but as soon as I get to France I switch into French again ».

It is now four years since Prof. Cobb retired from the Chair of Modern History — the post is now held by his friend Norman Stone — and these days writing takes up most of his time. He regularly reviews for various British newspapers and magazines, and has one or two historical projects in mind. « I'm going to write a book on Thermidor. That seemed the most appropriate subject with all this talk ob Bicentenaire, because it's the end of the revolution. It's how to end a revolution ; it's more interesting than the beginning. It also illustrates the fact that you can end a revolution, which I fin rather consoling ».

NICOLAS-JOSEPH MAISON ET LE DEPART DE CHARLES X EN 1830

par Xeni BALOTI,
étudiante à l'Université de Paris IV

En cette année du Bicentenaire de la Révolution française où tous les médias essaient de nous faire revivre pas à pas les faits et les actes des hommes de l'époque, il serait intéressant d'anticiper « un peu » sur les faits et de présenter aux lecteurs celui qui, engagé comme volontaire en 1792, a convaincu (en paraphrasant Talleyrand) la « dynastie des Bourbons à cesser de régner ».

Nicolas-Joseph Maison, né à Epinay-sur-Seine en 1771, traversa la Révolution et l'Empire en prenant une part très active à toutes les opérations militaires pour s'élever, le 21 août 1812, au grade de général de division. En 1814, Louis XVIII le fit pair de France et lui donna le commandement de la 1re division militaire de Paris, qu'il abandonna lors des Cent-Jours pour se retirer dans ses terres à Longwaden. Il entreprit ce commandement sous la seconde restauration et le quitta de nouveau en 1816 pour se consacrer au gouvernement de la 8e division militaire à Marseille. Fait marquis en 1817, le général Maison fut choisi par Charles X pour commander l'expédition de Morée, en 1828.

A son retour en France, en avril 1829, Maison fut reçu comme un héros par la France entière et accueilli avec une sym-

pathie marquée par Charles X qui lui remit le bâton de maréchal de France, *en récompense de ses anciens et nouveaux services*, comme l'écrivit le Moniteur.

« Le maréchal Maison revint en France dans le courant d'avril 1829. A cette époque, la terre tremblait déjà sous nos pas, *dit le duc de Broglie dans l'éloge du maréchal Maison qu'il prononça devant la Chambre de pairs le 22 mars 1842, soit deux ans après la mort du maréchal. Et il continue :* Le pouvoir un instant ressaisi par le parti constitutionnel, lui échappait de nouveau, l'orage qui devait emporter la monarchie deux fois restaurée, grondait sourdement. Le maréchal Maison l'avait vu se former de loin. — En 1818, assistant, en simple particulier, au congrès d'Aix-la-Chapelle, il avait eu avec l'empereur Alexandre, un entretien qui fit grand bruit dans le temps. Il s'était expliqué respectueusement (...) sur le caractère du comte d'Artois, et sur les dangers auxquels les qualités comme les défauts de ce prince exposeraient, un jour, lui-même, sa famille et son royaume. (...) On peut juger par la conduite et les sentiments du maréchal, de quel œil il avait dû voir les ordonnances de juillet, et dans quels rangs a du le trouver la révolution qui s'en est suivie. »

En effet, dès le lendemain de ces fatales ordonnances, Maison, qui était resté constamment dans l'opposition sous la Restauration et qui, au sein de la Chambre des pairs, s'était déclaré hostile au pouvoir, toutes les fois que le gouvernement avait voulu porter atteinte aux libertés publiques garanties par la Charte, n'hésita pas à se mettre à la disposition du duc d'Orléans, qui lui ordonna de se rendre avec le duc de Coigny, le colonel Jacqueminot, les avocats Schonen et Odilon Barrot, à Rambouillet, où s'était réfugié le Roi, pour le persuader de quitter la France.

Sur les événements qui vont suivre, la *Chronique de juillet 1830* de Louis Rozet, écrite d'après le manuscrit inédit de Maison déposé aux Archives Nationales, nous donne des détails intéressants.

Les commissaires arrivèrent aux avant-postes de l'armée royale le 2 août 1830 à 21 h 30.

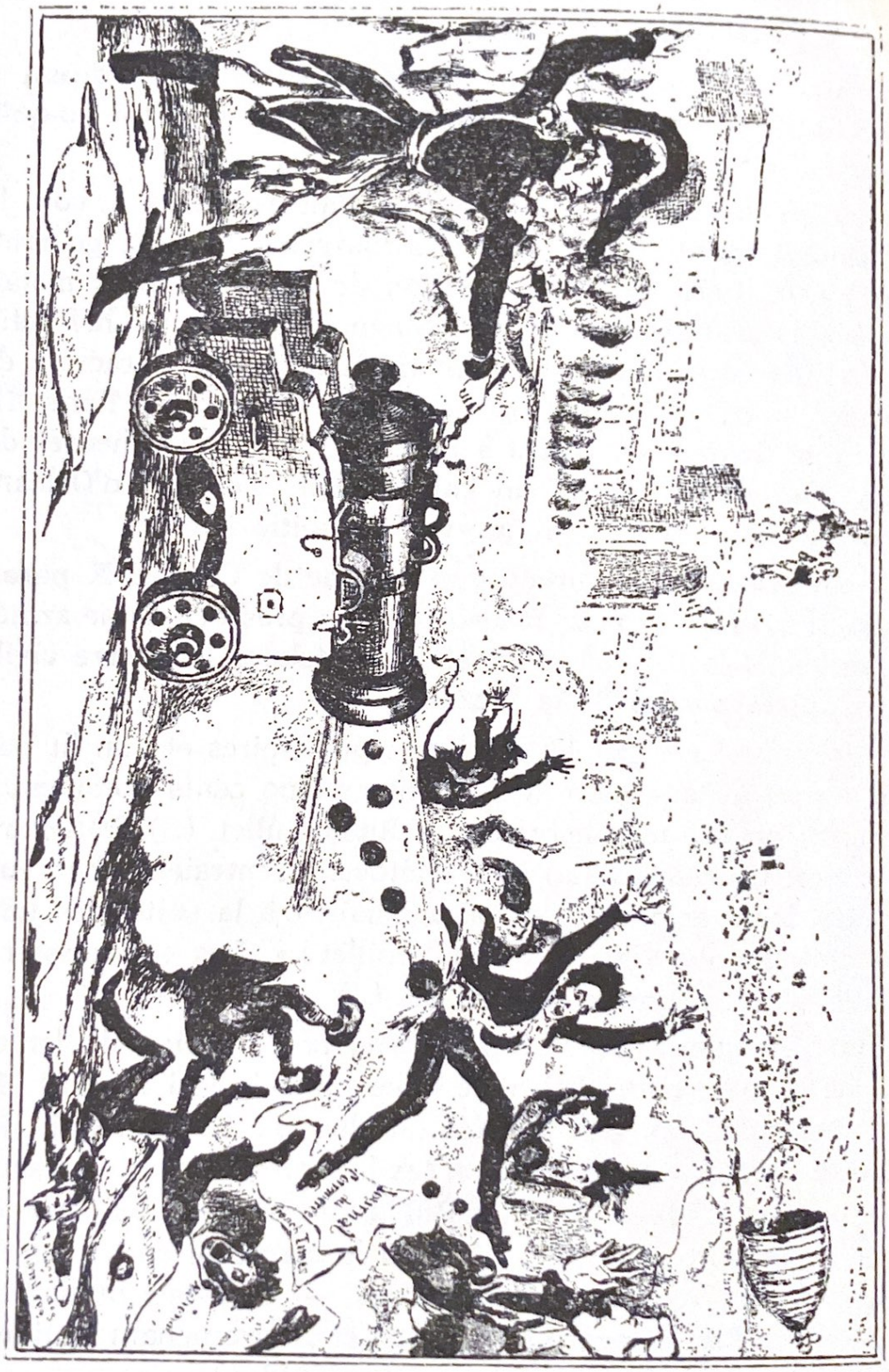
« Arrivés à Rambouillet, les commissaires descendirent à l'hôtel Saint-Martin et demandent d'être reçu par le Roi, ce qu'il refusa obstinément ».

Les commissaires, voyant qu'il fallait renoncer à voir le Roi, tinrent conseil entre eux. Le maréchal Maison, guerrier expérimenté, jugea que leur position de parlementaires n'était pas tenable au milieu d'une armée ennemie, dont le chef refusait de les recevoir, et ne leur reconnaissait pas le caractère de parlementaires, qu'il fallait, sur-le-champ, retourner à Paris. Ils repartirent donc et arrivèrent à Paris le 3 août, à six heures du matin. Ils allèrent droit au Palais-Royal. Le duc d'Orléans n'était pas levé ; il vint les recevoir à moitié habillé.

« Monseigneur, lui dirent-ils, l'attitude de Charles X paraît hostile. Il a refusé de nous recevoir (...) La présence d'une armée aux portes de la capitale pourrait faire éclater la guerre civile dans d'autres parties de la France... » (...)

On envoya chercher les ministres provisoires et l'on fit battre le rappel à Paris, afin de rassembler cinq cents hommes de chaque légion, qui marcheraient sur Rambouillet. (...) Tout Paris fut bientôt en rumeur (...) et les citoyens rentraient chez eux, prenaient leurs armes et se rassemblaient à la suite des tambours. « A Rambouillet ! A Rambouillet ! » Les commissaires précédèrent cette armée improvisée. (...)

Les commissaires réussirent à trouver l'occasion d'aller en avant de la foule pour tâcher de déterminer le Roi à partir. Ils firent demander un sauf-conduit au duc de Raguse, qui, par l'ordre du Roi, envoya dire qu'on les laissait passer et se rendit lui-même auprès d'eux. (...) Le Roi se promenait de long en large, l'air sombre et irrité. « Sire, dit le maréchal en les faisant entrer avec lui, voici les commissaires. — Qu'est-ce qu'ils veulent ? » dit le Roi le regardant à peine et se promenant toujours à grands pas ; « qu'ils me laissent tranquilles ! »



Le maréchal Maison lui adressa le premier la parole, en lui remettant une lettre du lieutenant général. « Sire, Votre Majsté ignore peut-être que nous sommes suivis d'une partie de la population de Paris, qui marche sur Rambouillet. Elle est fort animée et nous venons nous mettre à la disposition de Votre Majesté comme sauvegarde. — Pourquoi les Parisiens me poursuivent-ils jusqu'ici ? Je m'en irai en pays étranger ; il y a longtemps que j'en ai envie, mais j'aurais voulu prendre mon temps, choisir ma retraite. Qu'est-ce qu'ils veulent ? Me tuer ? Je saurai bien mourir. » (...) — « Enfin que faut-il donc faire ? — Sire, il faut partir, et partir sur-le-champ, répliqua M. Odilon-Barrot en pressant les mains du Roi ; que Votre Majesté fasse encore ce sacrifice au bien du pays. — Nous sommes suivis par 60.000 hommes, ajouta le maréchal Maison. — Allez attendre mes ordres, répondit le Roi.

« Quand les commissaires sortirent, on se pressa autour d'eux pour apprendre le résultat de leur entrevue.

Pendant qu'ils attendaient, le Roi fit rappeler le maréchal Maison. D'abord le maréchal ne voulait pas rentrer sans ses deux collègues. Il avait servi la Restauration, il avait reçu de Charles X la plus haute dignité qu'un militaire puisse obtenir. Peu connu personnellement de ses deux collègues, à la suite duquel le Roi pourrait prendre une résolution contraire à celle qu'ils désiraient tous trois, ne fît suspecter sa bonne foi ; et ce ne fut que lorsque ses collègues le prièrent de se rendre à l'appel du Roi, qu'il se décida à rentrer. Dès qu'il fut seul avec Charles X, ce prince lui dit avec une sorte de solennité : « Monsieur le Maréchal, vous êtes militaires et par conséquent homme d'honneur. Je vous fais rappeler pour que vous me donniez votre parole que ce que vous m'avez annoncé tout à l'heure avec ces messieurs est vrai ; (la marche sur Rambouillet) alors j'y croirai. » Le maréchal assura de nouveau Sa Majesté qu'il en était convaincu ; que ni ses collègues ni lui n'auraient avancé une chose qu'ils ne pensaient pas. Il fit alors au Roi le détail de la marche des masses que les commissaires avaient

vues en mouvement depuis Paris jusqu'au dessus de Saint-Cyr et lui dit qu'il pourrait bientôt apprécier par lui-même l'importance de ce mouvement.

— « Vous croyez que tout ce monde veut nous attaquer avant le jour ? »

— « Sire, vous le saurez si vous restez ici. »

Et comme toute l'attitude du Roi annonçait l'hésitation, le maréchal le conjura de nouveau de prendre le parti de la retraite.

Après un moment de silence, le Roi, qui semblait réfléchir encore, dit : « Allons, je partirai. » Puis il voulut entamer une conversation sur les événements et sur les droits de Henri IV.

Alors, le maréchal pria Sa Majesté, si elle voulait parler des affaires générales, de permettre à MM. de Schonen et Odilon-Barrot de rentrer, parce que, sur de telles matières, il ne pouvait pas s'expliquer seul ; qu'en révolution, on devenait bien facilement suspect, que sa position particulière demandait beaucoup de prudence de sa part. Cette observation frappa vivement le Roi, qui répondit : « Quoi ! Vous ! » Puis s'arrêtant, il dit : « Vous pouvez vous retirer. Je vais partir. »

Charles X se décida finalement à partir pour Maintenon. Le soir même, à onze heures, Maison écrivait à son épouse : « ...*Le Roi s'est enfin décidé à partir. (...) Heureusement le Roi a pris cette détermination. Il y avait ici plus de forces qu'on ne le pensait. Il en aurait coûté de sang et beaucoup. Voilà, j'en suis heureux.* »

Les commissaires s'y rendirent après Charles X, dans une voiture attelée de quatre mules des écuries du Roi.

Le 4 août, l'escorte du Roi a appris que l'armée parisienne n'avait pas dépassé les 15 à 20.-00 hommes et qu'à Rambouillet ne sont venus que 300 hommes. « L'escorte manifestait un vif mécontentement. On accusait le maréchal Maison d'avoir trompé le Roi ; on regrettait de n'avoir pas sabré cette poignée de canaille. A Verneuil, après le dîner, on fit à ce sujet de vifs reproches au maréchal.

« Vous êtes des ingrats, leur dit-il, car je vous ai sauvés ; en supposant que vous eussiez obtenu quelques avantages momentanés, ces avantages même auraient causé les plus grands malheurs ; il y aurait eu alors un soulèvement général et vous auriez été attaqués les premiers par des masses tellement nombreuses que vous auriez été écrasés. Alors pas un d'entre vous n'échappait et les plus augustes personnes auraient été sans doute victimes de l'indignation qu'une action inutilement cruelle aurait soulevée. »

Cependant, le voyage de Charles X se faisait par petites étapes, et à Paris on s'en plaignait. On arrivait même à accuser les commisaires de cette lenteur. M. de La Pommeraye, député, fut envoyé de Paris auprès des commissaires, afin d'engager Charles X de hâter sa marche mais Charles X ne voulut rien entendre, et il déclara qu'il n'irait pas plus vite.

« *Nous marchons à petites journées d'étapes,* écrivait de Verneuil le 5 août, Maison à son épouse. *Le Roi que nous faisions un peu presser dans la crainte que de Caen ou de quelques foires qui vont avoir lieu, on ne vient troubler notre marche, a répondu qu'il était fatigué, qu'il ne pouvait aller plus vite. Je crains que cette lenteur ne soit calculée et la suitte (sic) de quelques mauvais conseils d'hommes imbéciles qui l'entourent. (...) Ces gens-là ne changeront jamais. Quanq (sic) à la lenteur du voyage, nous ne pouvons rien. Le Roi n'est pas notre prisonnier. Nous ne sommes ici que pour protéger sa retraite et pour voir à ses besoins. Il n'a pas un écu. Nous payons jusqu'à sa cuisine. (...)* »

Le 16 août, Charles X et son escorte arrivèrent enfin à Cherbourg. A une heure, le cortège se trouva prêt pour l'embarquement. Quand toute la famille royale fut embarquée, le Roi parut, debout sur le pont, recevant les adieux de toute sa maison. Il remercia les commissaires de tous les égards qu'ils avaient eus pour sa personnes, pendant tout le voyage. Puis il tira de sa poche un papier qu'il remit à M. Odilon-Barrot, à bord

du « Great-Britain » sur lequel il était écrit : « Je me plais à rendre à MM. les commissaires la justice qui leur est due, ainsi qu'ils m'en ont témoigné le désir. Je n'ai eu qu'à me louer de leurs attentions et de leurs respects pour ma personne et pour ma famille. Signé : CHARLES.

Au bas : A MM. le maréchal Maison, de Schonen, Odilon-Barrot et de La Pommeraye. »

Et le récit de L. Rozet à la page 47 dit que : « ... C'est en ce moment que le maréchal Maison, encouragé par les dispositions favorables que le Roi montrait, lui dit qu'il avait cru, en acceptant cette mission si pénible, lui donner une dernière preuve de son dévouement et de sa reconnaissance. « Brisons là-dessus, Maréchal », répondit le Roi sèchement.

« Le Roy Charles X a mis à la voile à deux heures un quart. Nous sommes restés jusqu'à présent sur le quai pour voir filer les bâtiments qui portent cette famille infortunée. Réunie maintenant sur un bâtiment américain appelé « la Grande Bretagne ». La Dauphine a soutenu son grand caractère. Le Roy était aussi très convenable. Madame la Duchesse de Berry était calme. (...) Les petits-enfants étaient seuls inquiets ; on les plaignait de la folie de leurs parents qui ont perdu leur avenir. Le Dauphin était stupide comme toujours. Il faisait pitié à tout le monde et n'inspirait que le mépris. Quelle leçon pour les gouvernants. Je n'ai pu me défendre d'émotion devant un tel drame. Enfin, nous voilà quitter de cette mission pénible à plus d'un titre » (1).

Aussitôt après, les commissaires dressèrent procès-verbal de l'embarquement et reprirent la route de Paris.

---

(1) A. N. 156 AP III 28 Lettre de Maison à son épouse de Cherbourg, le 16 août 1830, à 3 h. après-midi.

UNE VISITE A BRASSEMPOUY

par Véronique DUJARDIN,
préparation Ecole des Chartes

Dans le sud du département des Landes, en Chalosse, se trouve le petit village de Brassempouy. Tout est calme en ce beau lundi de mois d'août ; la magnifique église du XII[e] siècle semble enjamber la route principale. Mais tel n'est pas l'objet de notre visite : c'est ici que Piette et Laporterie ont découvert, en 1894, la *Dame à la Capuche* ou *Dame de Brassempouy*, mondialement célèbre aujourd'hui. Un petit musée est consacré à la femme préhistorique. On y trouve les copies des principales représentations humaines de l'âge préhistorique, et bien sûr en premier lieu celles de la dizaine de statuettes découvrtes ici au siècle dernier, et dont les originaux sont conservés au Musée des Antiquités nationales de Saint-Germain-en-Laye. Se trouvent également dans ce musée des pièces découvertes lors des fouilles, ainsi que *Le berceau*, os long évidé, à l'intérieur duquel est placée une figurine anthropomorphe, découverte en 1984 par l'équipe de M. Delporte.

Rendons-nous maintenant sur le chantier (1). Ayant laissé la voiture dans une prairie — pompeusement baptisée « par-

(1) Ouvert aux visiteurs chaque lundi, mercredi et vendredi des mois de juillet et août à 17 h 30.

king » —, nous poursuivons le chemin à pied, à travers bois. Tas de déblais, bruits d'eau ; nous touchons au but. Voici trois jeunes gens, penchés sur leur tamis arrosé par un jet d'eau. Que cherchent-ils ? De l'or ? Non : ils y relèvent des os de petits rongeurs, de petits éclats de silex, tous les objets qui, trop petits, leur ont échappé. Ce qui reste dans le tamis, appelé « refus de tamis », est séché et à nouveau trié au « laboratoire », petite pièce située au-dessus du musée.

La visite commence enfin. Le site fut découvert il y a plus d'un siècle, en 1880, par des ouvriers qui élargissaient un chemin menant à une carrière. Les fouilles furent entreprises par MM. Dubalen (conservateur du musée de Mont-de-Marsan), de Laporterie et Léon-Dufour. Le site livrait de nombreux objets, si bien que l'Association pour l'avancement des sciences, en congrès à Pau, organisa une « sortie » à Brassempouy en 1892. Au cours de la journée, les couches archéologiques de la grotte du Pape furent fouillées à coups de pioche, et au moins deux statuettes découvertes : une seule fut malheureusement remise aux organisateurs à la fin de la « visite ». De 1894, à 1897, des fouilles furent entreprises par MM. Piette et Laporterie. Elles portèrent sur deux ensembles : la grotte du Pape (avec la grande galerie et la galerie du Puits) et la galerie des Hyènes, à une soixantaine de mètres au nord. La grotte du Pape livra un matériel abondant, lithique et osseux, et remarquable. Les pièces majeures étaient constituées d'une dizaine de statuettes féminines, dont la *Dame à la Capuche*, datées d'environ 21.000 ans avant notre ère.

Les fouilles furent abandonnées en 1897. Piette était âgé — soixante dix ans —, la galerie des Hyènes menaçait de s'effondrer — et il n'y avait plus rien à trouver dans la grotte du Pape ; c'est du moins ce qu'affirmait un jeune séminariste, H. Breuil, le 15 juillet 1897 : les couches étant perturbées, l'ivoire n'était pas conservé. Le site fut donc abandonné, à la grande joie des « farfouilleurs » qui venaient chercher ici qui un silex, qui un os. Espérons qu'aucune pièce d'importance

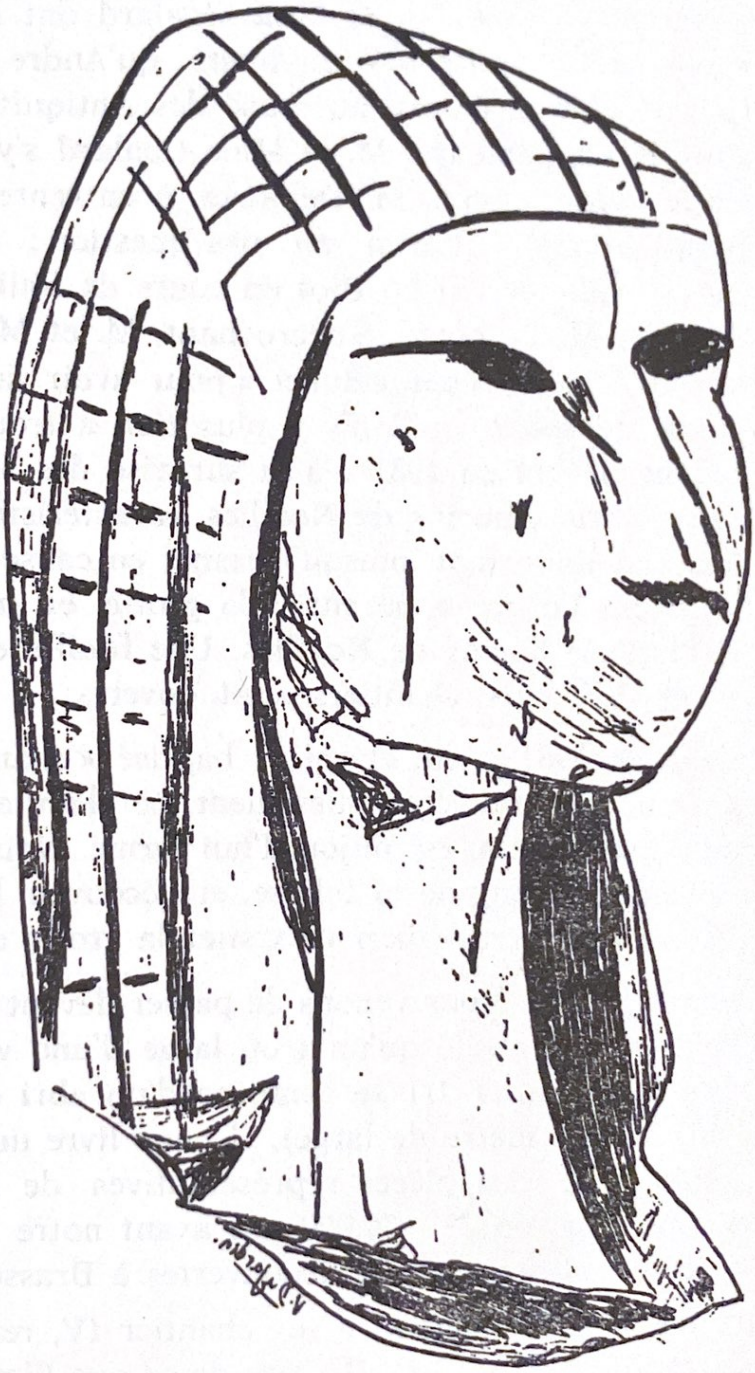
n'ait été par eux trouvée. Le lieu, saccagé, pillé, fut oublié des préhistoriens ; tous connaissaient le nom de Brassempouy, mais aucun, ou presque, ne pouvait le situer.

Heureusement, en 1980, M. et Mme Goalard ont le « coup de foudre » pour cette petite tête en ivoire, qu'André Malraux a décrite. La statuette se trouve au musé des Antiquités nationales de Saint-Germain-en-Laye. M. et Mme Goalard s'y rendent pour décider le conservateur, M. Delporte, à entreprendre les fouilles à Brassempouy. « Il n'en est pas question ; de toute façon, ce site est vide, et j'ai Le Blot en cours de fouille », déclare en substance M. Delporte. S'accrochant, M. et Mme Goalard parviennent à faire céder celui-ci « pour avoir la paix » ; ils verront bien, pense-t-il, qu'il n'y a plus rien à trouver. Un sondage est donc ouvert en 1981 : à la surprise des sondeurs, on trouve de nombreux burins de Noailles, caractéristiques du gravettier. Résultat important, puisqu'il remet en cause la datation des statuettes. Le pré situé entre la grotte et la rivière recèle des milliers de burins de Noailles. Une fouille est alors programmée, et différents chantiers sont ouverts.

Le sondage de 1981 a été élargi et baptisé « chantier I ». Les couches ayant subi un léger glissement, ce chantier, qui a livré de nombreuses pièces, est aujourd'hui fermé. Nous allons maintenant avancer le long de la falaise, et découvrir les différents chantiers, avant de revenir pour visiter la grotte du Pape.

Voici le chantier III. Nous venons de passer devant le chantier II, qui n'a en fait révélé qu'un trou large d'une vingtaine de centimètres. Le chantier III se compose d'un abri et d'une galerie très étroite (1,5 mètre de large). Il nous livre une faune abondante, ainsi que des pièces représentatives de l'époque castelperronienne (environ 35 - 30.000 ans avant notre ère) : il s'agit des pièces les plus anciennes découvertes à Brassempouy.

Un peu plus loin, le chantier V (ex chantier IV, réuni à la salle nommée Sondage 8, ou S.8). Il s'agit de ce que Piette avait appelé « galerie des Hyènes », et qui est en réalité une véritable



grotte. La partie qui se trouve à droiet de ce chantier est composée d'un sédiment très dur : la brèche. Il s'agit en fait d'un sédiment qui, à la suite de phénomènes géologiques, s'est transformé en brèche riche en calcaire. Le sédiment est si dur que Piette s'est attaqué aux couches meubles situées en-dessous. L'ensemble de ce chantier, sur une épaisseur de 2 mètres, se compose de couches aurignaciennes, et débouche sur une salle de 5 mètres sur 5, dont la fouille sera réellement entreprise quand l'entrée aura été dégagée. L'exploitation des données, réalisées grâce à un ordinateur, devrait permettre de mieux comprendre l'organisation de cette couche qui semble si homogène.

Revenons à présent à l'entrée du chantier. Avant de pénétrer dans la grotte du Pape, plusieurs recommandations semblent utiles. Il est défendu de fumer, comme sur l'ensemble du chantier. Il est interdit de poser les mains sur les parois, qui ont révélé, lors de la campagne de fouilles 1988, des séries d'incision — non figuratives — et des ponctuations rouges. Il est enfin recommandé de baisser la tête, surtout après un poteau en bois qui indique le danger à partir de cet endroit : un visiteur s'est déjà « entaillé » le cuir chevelu. Nous parvenons enfin au fond du boyau, dont l'étude présente un très grand intérêt. On y trouve en effet une séquence stratigraphique qui s'étend du castelperronien (- 35.000 ans) au magdalénien (- 13 à - 8.000 ans), en passant par l'aurignacien (- 30 à - 25.000 ans) et le gravettien (- 25 à - 15.000 ans). Contrairement aux affirmations de Piette, les couches sont en place, mis à part certains secteurs où l'on trouve de nombreux terriers de blaireau. D'autre part, l'ivoire est parfaitement conservé, comme le prouve la sagaie trouvée en 1987. Cette grotte est l'objet de tous les espoirs : d'une part, elle semble se diriger — et les sondages électriques le confirment — vers une issue qui n'aurait été découverte par personne ; d'autre part, la découverte en 1988 d'une médiocre figuration féminine, en bois de renne gravé, dans la couche gravettienne, fait renaître l'espoir de trouver une

nouvelle « Vénus ». Enfin, les ponctuations rouges et les incisions peuvent nourrir celui de trouver à Brassempouy un art pariétal figuratif.

Comme vous le voyez, Brassempouy est loin d'être un site vidé et sans intérêt. Chaque année depuis 1981, M. Delporte est fidèle au poste avec ses collaborateurs (D. Buisson, G. Pinçon, D. Marguertie, pour ne citer qu'eux) et une équipe de fouilleurs.

Campagne de fouilles en juillet et août. Se renseigner auprès de : M. Delporte - B.P. 30 - 78103 Saint-Germain-en-Laye.

LES DONATEURS DU LOUVRE

Entretien avec Frédéric Lacaille, conservateur stagiaire auprès des Musées Nationaux, rattaché à la coordination de l'exposition « les Donateurs » au Grand Louvre (mars-juillet 1989).

L'Emoi de l'Histoire : Pourquoi le Louvre a-t-il décidé d'organiser, après tant d'années de silence à leur propos, une exposition sur les donateurs ?

Frédéric Lacaille : Parce qu'il était temps de leur rendre hommage, et cette idée était déjà dans l'air depuis assez longtemps, après avoir été évoquée par Michel Laclotte. On a voulu montrer à travers elle, que si l'Etat fait quelque chose pour le Grand Louvre, les collectionneurs et les donateurs font aussi beaucoup ; et pour s'en convaincre, il n'y a qu'à se souvenir de la récente souscription pour le Saint Thomas de Georges de La Tour.

E.H. : Le public va donc faire connaissance avec ces donateurs, qu'on envie et admire pour la plupart ?

F.L. : Le plus souvent ,ce sont des personnes liées aux musées, aux conservateurs ; des gens bien sûr fortunés, cultivés, qui ont la passion de la collection, et qui connaissent en général bien les musées, pour les plus grands en tous cas. Mais il y a aussi une quantité de donateurs méconnus ou anonymes.

E.H. : Parmi ceux-là, certains m'ont parus particulièrement intéressants : les archéologues, les « fouilleurs », et les antiquaires !

F.L. : Oui, les « fouilleurs » sont importants pour les départements archéologiques, mais il faut quand même savoir que ces personnes sont en général au service de l'Etat, et que le produit de ces fouilles ne leur appartient pas. En réalité, dans les pays étrangers, certains diplomates, qui s'étaient bien servis, ont fait par la suite d'importantes donations. Mais dans l'entre-deux-guerres, les fouilles ont été contrôlées dans les pays d'origine, ce qui a fait chuter les donations.

Quant aux antiquaires, leur cas est bien expliqué par Daniel Alcouffe (conservateur en chef des Objets d'Art du Louvre), dans son introduction du catalogue. En réalité, il s'agit pour eux et pour les conservateurs d'un échange de bons procédés, surtout aujourd'hui : lorsqu'un marchand souhaite une autorisation de sortie de territoire pour un objet soumis à cette juridiction, il peut assouplir le règlement en donnant un bel objet au Louvre ! C'est une façon de perpétuer les donations.

E.H. : Mais qu'est-ce qui pousse les autres donateurs à léguer au Musée ?

F.L. : Le désintéressement, avant tout, le don pur ; parfois aussi, pour les gens qui n'ont pas d'héritier, le désir de laisser la marque de leur passage quelque part. Il faut savoir qu'au XIX^{e} siècle, les relations entre les collectionneurs et les musées étaient excellentes, et qu'il y avait des dons nombreux et généreux. Heureusement d'ailleurs, car les budgets d'acquisition étaient alors tellement peu importants que le Louvre, sans eux, n'aurait pu s'enrichir. Mais en définitive, l'Etat est en train de se rendre compte qu'il est le premier « donateur », car c'est lui qui octroie les budgets d'acquisition (actuellement 80 millions de francs pour l'ensemble des musées nationaux).

E.H. : Chose qui paraît curieuse aux yeux du public, certains conservateurs se muent en donateurs...

F.L. : Oui. Malheureusement, ils sont de plus en plus rares. Je pourrais prendre en exemple Karl Dreyfus, qui fut pendant

longtemps chef du département des Objets d'Art du Louvre. C'était le fils du fameux banquier, qui s'était constitué, à la Belle Epoque, une collection à la mesure de ses moyens. Ayant récupéré une partie des collections de son père, il donna de nombreuses pièces au Louvre.

E.H. : On ne peut parler de donateurs actuellement, sans parler de la Société des Amis du Louvre.

F.L. : Effectivement. Il s'agit au départ d'une société d'amis fortunés, amateurs d'art, créée à la fin du siècle dernier, dans le but d'aider le Louvre dans ses acquisitions, tout en menant une politique qui, au début, cherchait à acheter de l'art français, mais qui très vite, en fonction des opportunités du marché, s'est tournée vers les œuvres étrangères. Globalement, on peut dire qu'elle a donné régulièrement un grand nombre de chefs-d'œuvre depuis sa création.

E.H. : Si l'on fait un bilan des grandes donations faites au Louvre depuis le XIX^e^ siècle...

F.L. : Restons dans le département des objets d'art : on trouve la donation Sauvageot en 1856, constituée de 1.500 pièces environ, d'ivoires, de céramiques, pour la plupart du Moyen Age et de la Renaissance. Mais ces objets ne sont pas tous bons, il y a du mauvais et parfois du très mauvais !

En 1869, c'est la donation La Caze, la plus belle que le Louvre ait jamais reçue : 600 toiles dont la moitié fut redistribuée dans les musées de province. Parmi tous ces chefs-d'œuvre, on compte le « Gilles » de Watteau, de nombreuses natures mortes de Chardin, le portrait de famille de Nicolas de Largillière... Pour les impressionnistes, il y a eu la donation Moreau-Nélaton (peintre et historien d'art français, mort en 1927), avec 100 toiles très importantes, comme le « Déjeuner sur l'herbe » de Manet, les « Coquelicots » de Monet, et une centaine de dessins, augmentés, en 1927, sous forme de legs, de 3.000 dessins, dont la moitié de Delacroix !

Enfin actuellement, les familles Rothschild et David-Weill, qui sont de très grands donateurs, depuis des générations, et très généreusement, ainsi que des familles d'artistes.

E.H. : Actuellement, les donations sont-elles nombreuses ?

F.L. : Oui et non. Oui, lorsqu'on regarde les chiffres des acquisitions du département des objets d'art, car on voit que deux tiers environ de celles-ci se font sous forme de dons. Mais dans l'ensemble, ils se raréfient, parce que les grandes collections sont de plus en plus rares : le courant des donations a en effet longtemps vécu sur les collections accumulées avant la guerre de 1914, quand la France était au faîte de sa puissance et de sa prospérité. Depuis, deux guerres sont passées par là... les ventes... et force est d'admettre que certaines pièces qui auraient pu être données se transforment en dations. Je voudrais tout de même insister sur le fait que cette formule de dation est un moyen terriblement efficace pour ralentir l'hémorragie des chefs-d'œuvre vers l'étranger. De cette manière, ont pu rentrer dans les collections nationales « l'astronome » de Wermeer, en 1983, ou encore « le bouffon au luth » de Franz Hals en 1984, tous deux de provenance Rothschild, et surtout une grande partie des Picasso de l'Hôtel Salé en 1979. En attendant, le flux des donations, avec ses bons et moins bons lots continue...

Propos recueillis par Albéric Froissart,
le 21 avril 1989.

INEDIT :

CHARLES-SIMON LORIERE (1802-1832)
MEMOIRES D'UN GROGNARD

Le héros de ces mémoires, Charles, Luc, Louis, Marie SIMON, est né à Blois le 18 octobre 1785. Il devint Maréchal de Camp après la Révolution de Juillet. Décoré sur le champ de bataille à Talaveyra (Espagne) en 1810, du grade de chevalier de la Légion d'honneur, il était devenu commandeur dans cet ordre lorsqu'il mourut à Pau, à l'âge de 80 ans, le 23 mars 1866.

Il convient, avant même de lire un extrait de ces mémoires politiques et militaires, restés encore inédits, de citer le commentaire que son auteur adressa à ses parents et amis quant à son enfance, qui fut, comme on va le voir, très dure et très pauvre :

« En donnant d'abord la préférence à ma bonne grand-mère qui était aussi ma marraine, j'accomplis le devoir le plus cher à mon cœur, car elle m'avait recueilli chez elle au sortir de nourrice et par suite de la fatale mésintelligence qui régnait entre les auteurs de mes jours depuis plusieurs années. Je me vois à cet effet forcé d'entrer dans quelques explications au sujet de cette mésintelligence qui m'a forcé si jeune à connaître les misères de la vie.

« Mon grand-père paternel, Monsieur Simon, s'était fait une réputation d'habileté bien établie par la construction du pont d'Orléans. Il fut appelé par Monsieur le Marquis de Marigny, Surintendant des Etablissements de la Couronne, à l'emploi d'Inspecteur général de ces mêmes Bâtiments dans l'Orléanais et le Blésois, plus le titre d'Ingénieur en Chef, et reçut l'ordre du Mérite de Saint-Michel. Mon père, leur fils aîné, dont l'éducation avait été très soignée, prit malheureusement des goûts de gentilhomme en fréquentant trop assidument la société que Monsieur le Marquis de Marigny réunissait dans son château presque royal de Ménard ; je dis presque royal, puisqu'il avait été construit, en partie par mon grand-père, pour la sœur du Marquis : Madame de Pompadour. L'intention de mon grand-père était cependant que son fils aîné lui succédât dans ses charges et, pour y parvenir, il l'envoya étudier l'architecture à Paris.

« Mon père, qui aimait beaucoup mieux trancher du « prétendu homme comme il faut », ne voulut rien faire ; il se piqua seulement, après son droit



terminé, d'avoir le titre d'avocat. Il avait plus de 25 ans lorsque, après avoir rallié le toit paternel en 1782, on arrangea un mariage avec la seconde fille de feu Monsieur de La Thomassière, espèce de gentillâtre fort riche pour la province, car ma mère lui apporta quatre fiefs par contrat de mariage, entre autres celui de Lorière dont j'ai toujours porté le nom. *Celui de La Thomassière, qui était le principal, échut à l'aînée, Madame Duchesne, ma tante.*

« Mon père de son côté fut également favorisé par le sien et, si les époux avaient eu de l'ordre, cette fortune représentait plus de trente mille francs de rente. Il en fut autrement ; chacun tira de son côté : réceptions splendides, voyages fréquents absorbèrent plus des trois quarts en cinq ou six ans. La Révolution arriva sur cette entrefaite et, comme elle avait proclamé la loi du divorce, les deux époux s'empressèrent de profiter de son bénéfice. Par cette même loi, et bien que les enfants mâles appartinssent de droit au père, mon frère aîné, d'une complexion délicate, fut accordé à ma mère sur sa demande. Quant à moi, j'échus à mon père qui continua à me laisser à mon aïeule jusqu'en 1794.

« Ce fut à ce moment-là, en 1794, que mon père fut nommé garde des magasins de vivres au camp qui se formait à Meudon. Il m'emmena avec lui au grand regret de ma bonne-maman Simon, devenue veuve depuis 1793.

« Il s'occupa d'abord de louer un appartement à Paris, boulevard du Temple, vis-à-vis le château d'eau. Aujourd'hui, il me semble encore voir la chambre que j'occupais alors (cette maison a été reconstruite depuis). Ma petite fenêtre dite « œil de bœuf », sous le faîtage, me procurait un jour suffisant, mais était loin de me préserver du froid d'un hiver rigoureux. Sans drap et sans couverture, je devais succomber si ma jeune intelligence ne m'avait fait recourir à un moyen assez ingénieux : je m'étais fait un nœud coulant, j'y introduisais mon matelas et je m'y roulais comme dans une balle de coton. Le jour, j'étais aussi mal vêtu qu'on peut l'être ; je ne devais ma subsistance qu'à la ration de pain que j'allais chercher à la section, au risque de me faire étouffer cent fois pour une. Mon père, qui m'avait laissé tout seul après avoir emporté les clefs de sa chambre, s'était rendu à Meudon en se contentant seulement de me recommander à la vortière. »

*
**

Nommé chef de bataillon par décret impérial le 14 juin 1813, je dus me rendre à Weisel pour y prendre le commandement du Premier Bataillon du 37e de ligne, en remplacement de Monsieur Dhar, passé major. Bien que je fusse parti de Paris le 16 du même mois et en poste, je trouvai ce bataillon parti pour rejoindre la Division du Général Rochambeau dans les environs de Leipzig.

Monsieur le Général Merle, Gouverneur de la place si importante de Weisel, dont j'avais l'honneur d'être particulièrement connu, pour avoir servi sous ses ordres dans la campagne de 1806 et 1807 en Autriche, me fit part de

l'erreur commise à mon égard par les Bureaux de la Guerre, puisque Monsieur Beauregard avait reçu plus de quinze jours avant moi l'ordre de remplacer Monsieur Dhar. Bien que je lui témoignasse toute la peine que je ressentais d'un pareil contretemps, il me dit que pour son compte, il en était enchanté puisque je me trouvais, en attendant de nouveaux ordres du Ministre, auquel il allait écrire, tout à fait à sa disposition et que je n'aurais pas lieu de m'en plaindre, qu'il avait des vues toutes particulières sur moi.

Effectivement, il me fit appeler le lendemain matin chez lui, pour me dire que bien que je fusse, et pour l'âge et pour le grade, le plus jeune des officiers supérieurs de la garnison, il ne m'en confiait pas moins l'organisation et le commandement d'un régiment provisoire, composé de tous les hommes isolés, mis jusqu'à ce jour en subsistance dans les différents corps d'Infanterie de la place. Ils étaient au nombre de deux mille environ et appartenant pour la plupart aux 11e et 13e corps d'armée. Cette marque de haute confiance excita mon émulation au dernier point. Je savais que le Général y attachait un grand prix et qu'il destinait mon futur régiment à un service spécial de sorties fréquentes, afin d'observer les mouvements de l'ennemi.

Après huit jours d'un travail incessant, je pus présenter à l'inspection du Général trois beaux bataillons commandés chacun par un Capitaine expérimenté. C'est au moment où je croyais pouvoir recueillir le fruit de ce que j'avais fait, que le corps d'armée du Maréchal Macdonald entra en Hollande et réclama du Général Merle tous les hommes qui lui appartenaient. Il fallut bien obtempérer à cet ordre et je me trouvai de nouveau sans commandement.

Le Duc de Feltre, Ministre de la Guerre qui, depuis la mission importante qu'il m'avait confiée en février 1813 (et qui me valut en récompense le grade de Chef de Bataillon) semblait avoir une prédilection toute particulière en ma faveur, m'expédia l'ordre de le rejoindre immédiatement pour être à sa disposition. Ce que je ne pus exécuter toutefois que plus de trois mois après, car j'étais tombé assez sérieusement malade par suite des fatigues de mon organisation régimentaire *provisoire*, comme aussi du chagrin de l'avoir vue échouer aussi promptement. Je ne pus me mettre en route qu'après avoir fait usage des bains d'Aix-la-Chapelle et j'arrivai encore très souffrant à Paris en décembre 1813.

Pendant ce temps, ma mère, dans sa tendre sollicitude sur ma santé et sans m'en avoir parlé ou écrit, s'était entendue avec Monsieur de Vilmanzy notre parent, Sénateur et ancien Inspecteur en Chef aux revues qui, lié d'une étroite amitié avec le même Duc de Feltre, s'était arrangé pour que je fusse nommé Sous-Inspecteur aux revues.

Le Ministre, qui m'avait fait demander, crut me faire un bien grand plaisir en m'annonçant cette nouvelle qui eut lieu de me surprendre étrangement.

Je le remerciai de sa sollicitude et le priai de donner cet emploi si recherché à un autre, car je croyais que, dans l'état actuel des choses en France, au moment où la coalition européenne venait de franchir la frontière des Alpes suisses, l'Empereur aurait plus besoin de mon épée que de ma plume. [...]

Je reçus le 31 janvier 1814 et vers midi mes lettres de service du Ministère de la Guerre. Comme j'avais pu terminer toutes mes affaires à quatre heures de l'après-midi, je montai à cheval, après avoir embrassé bien tendrement ma mère, et fus coucher à Charenton.

Le premier février, malgré ma mauvaise santé, mes douleurs de poitrine qui avaient nécessité l'établissement d'un deuxième cautère et le froid rigoureux qui régnait alors, je n'en arrivai pas moins à Nangis à la chûte du jour.

Le propriétaire du château où je logeai, ainsi que sa famille, me reçut avec une urbanité toute particulière et m'invita à dîner. A peine étais-je assis à sa table, soit effet de la fatigue ou de la transition subite d'un air chaud concentré, je fus pris d'une sueur abondante qui me ruisselait sur la figure et sur toute l'habitude du corps. Je tombai à la renverse sur le parquet, et l'on fut obligé de me porter dans le lit qui m'était destiné. Après être revenu de cette syncope, j'ordonnai à mon domestique sans en informer les maîtres de la maison, qui n'auraient pas manqué de s'y opposer dans la crainte d'un plus grand mal, de me préparer lui-même une bouteille de vin chaud sucré, que j'avalai presque entièrement.

Ce remède à la hussarde me réussit à merveille et, lorsque au point du jour mon excellent hôte vint pour s'informer de ma santé et me proposer son cabriolet pour me ramener à Paris, je lui dis que j'espérais bien arriver le même jour à Troyes.

Malgré ses insistances et ses bonnes raisons pour m'en dissuader certain qu'il était, disait-il, que je ne pourrai jamais faire campagne, je ne m'en acheminai pas moins vers le Quartier Général Impérial qui y était installé depuis l'affaire de Brienne.

Je n'arrivai que fort tard à Troyes le deux février, mais le lendemain à la pointe du jour, après m'être fait indiquer la route de Saint-Parres-aux-Tertres, où le corps des réserves de Paris était placé, j'enfourchai ma monture, accompagné de mon domestique ; à une demi-lieue de là, sur la droite de la route qui conduit à Vandœuvre, j'aperçus un parc d'artillerie et le Général Armand de Digeon que je saluai.

Une demi-heure après, je distinguai un groupe d'officiers supérieurs à cheval ; comme je présumais que le Général Gérard pouvait en faire partie et que je ne l'avais jamais vu, je demandai à mon domestique parisien qui le connaissait pour l'avoir conduit plusieurs fois de me l'indiquer. « Monsieur, dit-il, c'est celui qui a le carrick gris. » Une minute après, je remettais ma lettre de service au Général qui en prit connaissance.

Sa première réception ne fut pas très flatteuse pour moi : « Je voudrais bien savoir pourquoi Monsieur le Ministre de la Guerre m'envoie des officiers d'Etat-Major que je n'ai pas demandé ? Il sait cependant les choix que j'ai faits.

— Mon Général, lui répondis-je aussitôt, il a fallu pour vaincre ma répugnance à rentrer dans l'Etat-Major toute la célébrité que s'est acquise le Comte Gérard dans nos dernières campagnes, et si je me suis rendu à l'insistance d'un de nos amis communs, Monsieur Denniée, qui m'a vu servir en Espagne, c'est qu'il prétend que vous ne serez pas fâché de l'initiative qu'il a prise en m'envoyant servir sous vos ordres directs. Si je n'avais pas été aussi pressé de vous rejoindre pour venir prendre ma part de la nouvelle gloire qui vous attend, je vous eusse apporté une lettre explicative de sa part, mais vous la recevrez sans doute plus tard. »

Cette réponse plut sans doute au Comte Gérard, qui, toujours à cheval ainsi que moi, se mit à me toiser et me dit d'un air tout à fait gracieux : « Monsieur Simon, vous avez dû voir un parc d'artillerie à une demi-lieue d'ici. » « Oui, mon Général. » « Eh bien, rendez-vous de suite auprès du Général Digeon, dites-lui de mettre en mouvement une de ses batteries que vous me conduirez vous-même sur la hauteur qui domine les ponts retranchés de la Guillotière que j'ai ordre de reprendre. Cela suffit. »

Je tournai bride aussitôt et d'un temps de galop je fus auprès du Général Digeon qui n'était pas fâché de me revoir. La batterie en route, comme les deux lieues qui la séparaient des ponts retranchés de la Guillotière étaient directes, je pris de l'avance et rejoignis le Comte Gérard pour lui rendre compte de l'exécution de ses ordres. Je le trouvai occupé à prendre ses dispositions pour l'attaque successive et simultanée des ponts retranchés qui existent que la chaussée qui, de la Guillotière, conduit à Lusigny.

A cet effet, un bataillon détaché de la Brigade Jarry, protégé par la batterie d'artillerie que j'avais été chercher était tout disposé à agir. La compagnie de voltigeurs de ce bataillon réparti en tirailleurs sur les deux bermes de la longue chaussée devait, avec 40 hommes fusil en bandoulière, se porter au pas de course sur les abattis du premier point, et en rendre le passage praticable au reste du bataillon qui suivait.

L'artillerie placée sur un plateau dominant, et par un feu nourri contre l'ennemi, devait seconder en tout point l'attaque ordonnée.

Monsieur le Général Gérard, après m'avoir fait remarquer le terrain sur lequel nous devions agir et la position de l'ennemi, me dit de mettre pied à terre et de suivre le mouvement du bataillon, je me hâtai de prendre place en tête des voltigeurs et, le signal donné, nous arrivâmes sur le premier retranchement d'abattis que nous déblayâmes en un clin d'œil, secondés comme nous l'étions par le reste du bataillon dont un feu de deux rangs soutenu et les boulets de notre artillerie qui portaient en plein dans les masses de l'en-

nemi nous mit à même de nous rendre maîtres de tous les autres ponts retranchés et prendre position en moins d'une heure au village de Lusigny.

Ce petit début de campagne, qui n'était pas sans importance et auquel je m'associai avec élan et bonheur, me valut un compliment flatteur du Général en Chef.

Les ordres donnés au Général Jarry, pour ce qui lui restait à faire, nous revînmes au quartier général du Comte Gérard à Saint-Parres-aux-Tertres, chemin faisant je renouvelai une quasi-connaissance avec les colonels ou adjudants-commandants Saint-Rémy et Dufay, le premier cousin germain du Comte Gérard, remplissait près de lui les fonctions de Chef d'Etat-Major Général, le second était Chef d'Etat-Major de la Division Hamelinaye.

J'avais eu l'occasion de voir ces deux officiers supérieurs à l'armée d'Espagne, dont nous parlâmes beaucoup.

Arrivés à Saint-Parres-aux-Tertres et lorsque nous nous reposions tous sur la paille ainsi que le Général en Chef, le Colonel Dufay qui prétendait avoir été très content de moi à l'attaque des ponts de la Guillotière pria son collègue Saint-Rémy de m'envoyer à sa division en qualité d'adjoint.

Celui-ci, en plaisantant, lui répondit qu'il en était bien fâché, mais qu'il n'y consentait pas, que le Comte Gérard lui avait bien parlé et avec le plus grand avantage de plusieurs officiers d'Etat-Major qu'il avait demandés au Ministre de la Guerre avant de quitter Paris, que son Excellence s'était empressée de le satisfaire sur ce point, qu'avis de l'expédition de leurs lettres de service était parvenu depuis quinze jours et même trois semaines, qu'aucun d'eux n'était encore arrivé à son poste, tandis que le camarade Simon, dont la commission « a été signée le 31 janvier, s'est déjà battu aux avant-postes le 4 février courant, d'où en ma qualité de Chef d'Etat-Major Général et sans vouloir préjuger sur le mérite des officiers choisis par notre Général en Chef, je m'adjuge le Commandant Simon. »

Le Général en Chef qui semblait prendre un certain intérêt au colloque établi entre Messieurs Saint-Rémy et Dufay, répondit qu'il allait les mettre complètement d'accord, qu'étant lui aussi fort content de moi, ce serait désormais de lui dont je ressortirais, que dès ce moment mes fonctions près de lui seraient celles d'aide de camp.

Je me trouvai singulièrement flatté de cette distinction et j'en remerciai le Comte Gérard. Monsieur de Rumigny, Chef de Bataillon, était breveté son premier aide de camp depuis la Campagne de Russie. Il était en ce moment auprès du Général et ne l'a pas quitté, non plus que moi pendant toute la campagne de 1814.

⁂

Ces détails préliminaires que j'aime tant à me rappeler, m'ont paru nécessaires pour faire connaître la manière dont j'ai fait connaissance avec le

Comte Gérard. Je puis dire, sans amour-propre, que jusqu'à l'abdication de l'Empereur à Fontainebleau le 11 avril 1814, j'ai su dans beaucoup de circonstance lui fournir la preuve que j'étais réellement digne de l'espèce de prédilection subite dont il m'avait honoré et du vif intérêt qu'il n'a cessé de me porter pendant vingt années.

Mais depuis la glorieuse révolution de juillet, j'ai pu me convaincre sans jamais en avoir pu connaître les motifs, qu'il n'avait conservé qu'un souvenir bien pâle de son ancien compagnon d'armes.

Qu'on me lise jusqu'au bout, qu'on lise également sa correspondance avec moi, à l'occasion de sa polémique avec le Maréchal Grouchy, sur les causes qui ont amené la perte de la bataille de Waterloo. Le rôle important que le Comte Gérard m'y fait jouer, en ma qualité de faisant fonction de Chef de son Etat-Major, puisque pour faire connaître la vérite, il ne s'appuie en grande partie que sur les faits consignés dans mon rapport sur les opérations du quatrième Corps d'Armée qu'il commandait.

Les Mémoires de Charles-Simon Lorière, encore manuscrits, sont à la disposition de tout étudiant désirant y consacrer un travail de maîtrise d'histoire. On peut s'adresser à la Rédaction.

CLIO EN QUELQUES LIVRES :

La Nouvelle France, par Emmanuel TODD. Paris, Seuil, coll. « L'histoire immédiate », 1988, 283 p.

Chef du service de la Documentation à l'INED (Institut National des Etudes Démographiques), c'est en historien autant qu'en politique qu'Emmanuel Todd étudie les transformations socio-politiques de la France, en privilégiant le regard géographique.

L'analyse met en évidence les systèmes familiaux, propres à chaque région, et qui expliquent nombre de comportements. Ainsi le Sud, non comprise la façade méditerranéenne, où règnent la famille-souche autoritaire et inégalitaire pour l'héritage, ainsi que la propriété paysanne (et ce, depuis le moyen âge ; pensez aux alleux), privilégie l'enfant unique ou rare (et qui donc hérite seul), vote massivement à droite et reste attaché au catholicisme dont les valeurs d'autorité et de soumission lui conviennent. En revanche, à partir de 1965 environ, l'effondrement du catholicisme fait basculer ces régions vers le socialisme qui, tout en respectant la propriété privée (et donc l'inégalité), affirme la prééminence de l'Etat qui remplace ici l'Eglise. C'est d'ailleurs l'une des explications avancées par l'auteur pour étudier la percée du socialisme : celui-ci s'installe partout où le catholicisme régresse — ainsi en Bretagne — offrant un succédané laïque au principe hiérarchique de l'Eglise...

Autre exemple, la façade méditerranéenne : caractérisée par un système égalitaire dans l'héritage mais autoritaire dans les rapports entre générations, elle vote massivement communiste, idéologie égalitaire et autoritaire.

Paris et le Bassin parisien ne sortent pas grandis de cette analyse. D'une remarquable passivité doctrinale, ces deux espaces furent les champions de l'orthodoxie religieuse à travers l'Histoire, entreprenant des expéditions militaires pour mettre au pas un Sud caractérisé par de très nombreuses crises culturelles (hérésie vaudoise et cathare, protestantisme) et, à ce titre, culturellement avancé (en 1982 encore, les bacheliers étaient plus nombreux dans le Sud de la France qu'ailleurs). Reste que le système familial du Bassin parisien, égalitaire et libéral, explique la naissance en son sein, avec la Révolution de 1789, d'une idéologie elle aussi libérale, égalitaire et déchristianisée — celle des droits de l'homme, du 4 Août, de la Constitution civile du clergé — avant de cristalliser, dans les années 1960, le vote gaulliste représentatif de valeurs laïques, égalitaires et faiblement autoritaires.

en concurrence avec le vote communiste (déchristianisé, égalitaire et autoritaire, ce qui explique sa fragilité), ce dernier lié surtout à la présence d'un prolétariat dans les banlieues.

Restait à expliquer le « phénomène Le Pen ». Aux dires de l'auteur — et son analyse paraît convaincante — le Front National s'installe dans les régions de décomposition avancée, tant sociale — disparition de la classe ouvrière qui, se sentant menacée, y trouve une occasion de protester — qu'économique — mutations tertiaires laissant de côté toute une jeunesse non qualifiée. A terme donc, le Front National est appelé à disparaître lorsque les régions qui l'accueillent auront accompli leur transformation.

Gageons, pour finir, que ce livre fera date. M. Michel Rocard a déjà conseillé à ses proches collaborateurs de le lire. C'est, à notre avis, une sage décision.

Tristan GASTON-BRETON.

Marie Stuart, par Michel DUCHEIN. Paris, Fayard, 1987.

Marie Stuart (1542-1587), fille de Jacques V Stuart et de Marie de Guise, reine de France puis reine d'Ecosse, meurt décapitée en 1587 après avoir passé plus de dix-neuf ans prisonnière de sa cousine Elisabeth Ire, reine d'Angleterre.

Très vite une pieuse légende verra le jour, contrebalancée par un portrait des plus sombres de la reine d'Ecosse et qui donne à sa vie un caractère manichéen. Rien dans le personnage de Marie Stuart n'est ni tout blanc, ni tout noir, et le livre de Michel Duchein le montre bien.

Marie Stuart naît en décembre 1542, au moment où son père agonise, peu de temps après la défaite des Ecossais face aux Anglais à Solway Moss. La mort du roi est suivie immédiatement d'une lutte pour la régence entre grands personnages, catholiques et protestants, qui laisse déjà présager de la rivalité incessante et acharnée entre les deux religions au long du règne de Marie Stuart. Outre le conflit religieux, c'est la grande question de l'indépendance du royaume d'Ecosse vis-à-vis de l'Angleterre qui se posera.

En 1554, Marie de Guise devient régente du royaume d'Ecosse ; elle a envoyé sa fille en France depuis six ans. Celle-ci, accueillie à la cour d'Henri II et de Catherine de Médicis, est aussitôt considérée comme un membre de la famille royale et recevra l'éducation des dauphins de France.

L'opposition antifrançaise et anticatholique à laquelle Marie de Guise est confrontée en Ecosse, raffermit le projet de longue date d'unir Marie Stuart à François, dauphin de France. Ce sera chose faite au mois d'avril 1558.

En 1559, François II devient roi de France. Outre Manche, la même année, à Londres, Elisabeth Ire succède à sa demi-sœur Marie Tudor. Désormais, le protestantisme est déclaré relgion d'Etat en Angleterre. En Ecosse, la régente s'affronte aux lords protestants, encouragés par le pasteur calviniste Knox, futur ennemi des plus virulents de Marie Stuart. Vis-à-vis du petit royaume, Elisabeth amorce sa politique hypocrite : parfaite courtoisie diplomatique, proclamation de neutralité, et envois secrets de contingents anglais venant en renfort au parti protestant. Elle ne changera pas son attitude face à Marie Stuart.

L'aide française en Ecosse n'est pas assez ferme ; Marie de Guise meurt en juin 1560, laissant l'Ecosse dépourvue d'autorité royale. Au traité d'Edimbourg signé entre les Anglais et les commissaires français alors présents en Ecosse, les concessions écossaises furent importantes : Marie Stuart renonçait à revendiquer le trône d'Angleterre ; les troupes françaises et anglaises devaient évacuer l'Ecosse ; les lords et partisans protestants étaient amnistiés pour leurs actions des deux années précédentes. Ce traité ne fut pas ratifié par Marie Stuart, il deviendra un des points épineux des relations entre les deux cousines.

Le 5 décembre 1560, François II meurt ; Marie est veuve à dix-huit ans. Elle va alors être appelée à régner en Ecosse, par son demi-frère, Jacques Stuart, bâtard de Jacques VI, qui espérait en tirer un avantage rapide. Avant de partir auprès de sa sœur, il s'était engagé à ce que Marie respecte le calvinisme comme religion d'Etat, et fit acte d'allégeance à Elisabeth. De leur côté, les catholiques écossais espéraient et œuvraient pour un rétablissement de la foi catholique, et firent également appel à Marie. La coïncidence de ces deux appels antagonistes laissent apercevoir les problèmes auxquels Marie sera confrontée dès son arrivée en Ecosse, outre le fait que l'attitude de certains grands du royaume faussaient les réalités dès le début.

Au mois d'août 1561, Marie Stuart accoste en Ecosse, reine très catholique d'un pays où les conversions au protestantisme étaient nombreuses, où les religieux protestants l'attendaient de pied ferme. Son règne de sept ans en Ecosse est riche en événements, toujours interprétés de façon catégorique par les uns et les autres : ses remariages, l'attentat inopiné contre son second époux, malade, dont elle semble s'être lassée, la naissance de son fils, élevé à la cour d'Angleterre et futur souverain des deux royaumes, ses fuites incessantes à travers les contrées d'Ecosse, enfin sa longue captivité en Angleterre, de laquelle Espagnols et Français essayèrent de la soutirer plus ou moins mollement, mais en vain. Toute l'Europe avait les yeux fixés sur sa vie et sa politique, sans pour autant vouloir ou pouvoir l'aider de manière énergique. En réaction à l'exécution de Marie Stuart en 1587, l'Invincible Armada viendra s'échouer sur les côtes anglaises en 1588.

Michel Duchein, chartiste et inspecteur général des Archives de France, donne au personnage de Marie Stuart une figure plus nuancées, sans pour autant faire une hagiographie. S'appuyant sur les écrits des contemporains, il nous laisse entrevoir une reine d'Ecosse pourvue de qualités certaines, mais qui n'est pas sans défaut. Ce livre, non dénué de pointes d'humour, nous entraîne dans les luttes compliquées et sans relâche du règne de Marie Stuart, et en démonte les mécanismes. Une reine dont la tâche était loin d'être aisée ; courageuse, elle n'aura pas su égaler Elisabeth Ire en matière d'habileté politique, et c'est peut-être ce qui la rend attachante.

Agnès GENES,
étudiante à Paris IV.

MADAME DE SEVIGNE PARISIENNE

Compte rendu de la conférence de Georges DETHAN
le 14 novembre 1988 au Lycée Henri IV

L'auteur vient d'achever un livre sur *Paris au temps de Louis XIV*, pour lequel Madame de Sévigné lui fut une aide précieuse. Et non pas tant pour la chronique de la Cour, mais surtout pour la description sociale de son temps, des enfants ou des domestiques aussi bien que des écrivains, des précieuses, des orateurs ecclésiastiques ou des petits marquis. Plus que bretonne ou provençale, Madame de Sévigné est d'abord parisienne. N'a-t-elle pas découvert avec son ami Pomponne « que la joie faisait parler parisien » ? Même aux abords campagnards de la capitale, elle constate : « Je ne suis plus si causante qu'à Paris. »

Qu'y a-t-elle donc découvert pour le communiquer à sa fille retenue en Provence, et fut-elle un bon témoin de la ville dans ce dernier quart du XVII[e] siècle que décrit sa correspondance ? Elle nous en a fait revivre l'humeur et l'opinion changeante sans avoir jamais été « le singe de la Cour » (comme La Bruyère le prétendait de la société de la capitale). En fait, malgré son admiration pour le roi, elle allait très peu à Versailles, et les guerres de Louis XIV a faisaient trembler pour les siens. « Vous n'avez jamais vu Paris comme il est », écrivait-elle pendant la campagne de Hollande. « Tout le monde pleure ou craint de pleurer. »

D'autre part, ses récits des faits divers dramatiques de la chronique parisienne, comme les exécutions du chevalier de Rohan — dont elle déplore « la triste aventure » —, de la marquise de Brinvilliers, meurtrière de sa famille, ou de l'empoisonneuse La Voisin lui arrachent des cris d'humanité pour ces « pauvres petits corps » condamné au feu ou à la hache du bourreau. Son témoignage sur l'opinion parisienne lors de ces terribles affaires est d'autant plus précieux que *Gazette* et *Mercure*, les timides journaux d'alors, n'en disent pas un mot. Elle exprime prudemment son indignation (« C'est une chose terrible que le scandale qu'on a fait sans pouvoir convaincre les accusés ») et ajoute, résignée : « Mais le moyen de tout dire ! »

Elle approuvera la révocation de l'Edit de Nantes, mais non pas les excès ayant suivi : « Chacun croit avoir une mission, et surtout les magistrats et les gouverneurs de province soutenus de quelques dragons. » Surtout, elle s'effraiera de l'extrême misère du rigoureux hiver 1693-1694, alors que certains font parade d'un luxe inouï : « Comment peut-on par rapport à Dieu, et même à l'humanité, garder tant d'or, tant d'argent, tant de meubles, tant de pierreries au milieu de l'extrême misère des pauvres dont on était accablés ces derniers temps ? » A la fin de mars 1694, elle quittera pour la Provence la ville où « il n'y a plus moyen de vivre, au milieu de l'air et de la misère qui est ici ». Elle ne reviendra plus à Paris, et malgré son désir de reprendre le chemin de la capitale, elle mourra au château de Grignan au début de 1696.

A qui découvre aujourd'hui encore ses lettres, pleines de vivacité d'esprit et de tendresse de cœur, la marquise de Sévigné apparaît très proche et très humaine. Elle a encore beaucoup à nous enseigner et à nous dire sur une certaine manière parisienne de vivre, d'aimer et de mourir.

G.D.

LA FEMME A TRAVERS LA RECLUSE

Compte rendu de la conférence de Madame LECLERCQ le 8 janvier 1989 au Lycée Henri IV

Le phénomène de la réclusion apparaît comme une réelle institution, et durera tout au long du Moyen Age. Le reclus, différent de l'ermite, se fait enfermer et, initialement, ne communique plus avec le monde extérieur.

Avec la règle de Saint-Benoît ne sont reclus que les moines qui ont déjà une foi profonde, atteint un état de réflexion supérieure et qui sont capables de se défendre contre les démons.

Les choses changent aux alentours de l'an mil ; les cartulaires monastiques, épiscopaux et de collégiales, les traités de théologie et de canonistes, les comptes royaux, l'iconographie donnent une nouvelle image du reclus, devenu grâce à son action religieuse reconnue, légataire de testaments, de dons royaux ou non. Le recrutement est très large ; on trouve des moines, des nonnes mais aussi des laïques. A partir du XI^{e} siècle, il semble qu'il y ait un nombre considérable de reclus ; pour la question qui nous intéresse, Rome en 1320 compte 260 recluses.

Le développement de la reclusion témoigne tout d'abord d'une volonté de faire pénitence, d'entrer volontairement dans un état religieux, puis au XI[e] et XII[e] siècles il correspond à une époque de tension religieuse sans précédent en Occident. La ferveur particulière d'alors s'explique par un sentiment eschatologique très fort, une peur de l'an mil incontestable et le sentiment que le monde va disparaître.

On en revient à une nostalgie de l'imitation des disciples de Jésus, à une idée d'abstinence et de pauvreté totale. Se produisent au même moment des bouleversements économiques, sociaux et un « déverrouillage » de l'Occident.

A l'apparition d'ordres religieux nouveaux, d'implantations monastiques nombreuses s'ajoute la reclusion perçue comme une autre solution face à ces nombreuses perturbations.

L'Eglise, pour éviter les dangers d'une certaine exaltation entraînant des risques d'hérésie et d'ordre moral (suite à la mixité des reclus), donne alors des statuts aux reclus. La société toute entière, qui prend en charge les reclus, se sent également concernée par le phénomène. La différence avec l'ermite apparaît alors pleinement : le reclus est l'être le plus dépendant du monde. Resté dans la ville, non expatrié, le reclus ne fait pas sécession ; chargé du péché colectif, parqué dans un petit local de matériaux légers, en branchage, et parfois plus développé et divisé en chambre — petit oratoire — parloir (par la fenêtre) — la porte est murée.

L'emplacement du reclusoir est très symbolique : près ou dans l'église, le cimetière, les hôpitaux ou la léproserie (ils peuvent être aussi le point autour duquel ces établissements verront le jour) ; on les trouve également aux points stratégiques, aux portes des villes, aux carrefours et sur les ponts.

Au XII[e] siècle, les rituels apparaissent dans les pontificaux ; ils procurent une liturgie pour enfermer les reclus, leur fournit un statut ferme dans l'église, emprunté d'ailleurs à la messe des morts : Requiem, glas, extrême-onction accompagnent le reclus au lieu de reclusion, la porte est scellée par l'évêque, le reclus est mort au monde.

De nombreux exemples montrent que le reclusoir est l'endroit le mieux adapté à la nature féminine, apparaissant comme la maison par excellence. La femme, fragile, a besoin d'être protégée contre elle-même pour faire son salut. Dans le système d'éducation médiévale, elles sont persuadées que la protection de leur corps, de leur virginité est leur plus grand trésor. La femme laissée à elle-même devant une menace constante de violence trouve un refuge dans la reclusion, qu'il s'agisse de veuves, de femmes répudiées par leur mari, de prostituées. Elles peuvent échapper aux hommes.

Pour ces femmes qui veulent se convertir, la Vierge est prise comme modèle. Mais l'image de la femme au reclusoir est très manichéenne ; si la reclusion est un idéal religieux, les belles images et les exemples évocateurs

ne manquent pas ; la mauvaise recluse est vite assimilée à la sorcière, à l'entremetteuse, entassant les nourritures terrestres dans son isoloir, ou plus simplement à la commère.

Certaines recluses ont en effet une vie douillette, prises en charge par les organisations municipales ; nourries, habillées, elles battent d'ailleurs des records de longévité, une liste d'attente est constituée pour remplacer la recluse à sa mort. Toutes les villes ont leur reclusoir, et il est vrai que la recluse y trouve une certaine sécurité, sinon matérielle, du moins morale, nous l'avons dit, protégées des hommes. De plus, elle aquiert un rôle social réel, et reçoit ainsi une dignité et un caractère publics, auxquels elle n'aurait pu accéder autrement.

On la salue, on lui demande des conseils ; dotée d'une certaine personnalité, elle empiète sur le rôle masculin, bénit et exorcise ; si le reclusoir est situé à l'intérieur de l'église — dans le chœur — elle participe à 'Eucharistie, regarde l'autel. Le Christ vient les voir en rêve : « Le Christ m'a dit que... ». Elles connaissent donc un épanouissement spirituel inattendu, échappant à la tutelle masculine et sacerdotale. Ces femmes accédant à un rôle sans précédent alors, restent des femmes pieuses et convaincues, elles ont un vocation religieuse certaine ; si elles ne font pas leur « travail », on les menace de les faire sortir.

La recluse, seule « magistrat viager » dans la ville, est une fondatrice, une bâtisseuse, une mère spirituelle, parfois partie de rien. Sa disparition semble être une volonté de l'Eglise de freiner le mouvement, sous la Renaissance. Les recluses restent donc une figure exceptionnelle du Moyen Age.

Agnès GENES.

VOLTAIRE ET L'AFFAIRE LALLY TOLLENDAL

Compte rendu de la conférence de Pierre BOURDAT
le 13 février 1989 au Lycée Henri IV

Le général Lally fut envoyé à Pondichéry, capitale des possessions françaises de l'Inde, pour y rétablir une situation compromise par le rappel de Dupleix en 1754. Il arriva dans l'Inde en 1758, y remporta quelques victoires sur les Anglais, mais, mal soutenu par ses subordonnés, haï par les civils de la Compagnie des Indes, trahi en somme par ses compatriotes, il dut capituler en 1761. Rentré à Paris, il fut paradoxalement jugé pour crime de haute trahison en 1763 et décapité trois ans plus tard. Son fils, Trophime, engagea Voltaire à plaider l'innocence de la victime. Le défenseur des Calas fit hon-

neur à sa réputation, mais ne put obtenir que la cassation de la sentence, annoncée au philosophe sur son lit de mort. Reprise, par la volonté de Louis XVI, dans deux autres cours de justice, l'affaire ne fut conclue, par la réhabilitation du condamné, qu'en 1786. Les affrontements qu'elle avait suscités entre l'autorité royale et les trois plus grands parlements de France, attisèrent un conflit qui devait aboutir à la Révolution.

L'affaire Lally se situe donc à un point de convergence de plusieurs axes de la recherche historique et archéologique. Elle intéresse l'histoire politique, puisqu'elle illustre les faiblesses de la politique extérieure de Louis XV et le déclin de l'absolutisme sous le règne de son successeur ; l'histoire littéraire, parce qu'elle permit au patriarche de Ferney de reprendre, pour les développer avec vigueur, quelques-unes de ses thèses les plus hardies. Elle ne peut enfin se bien comprendre sans une information préalable sur la pénétration européenne en Asie, sur la civilisation qu'elle ébranla, mais aussi sur celle qu'elle y exporta et dont Pondichéry a hérité un durable cachet XVIII^e^ siècle. Il sembla donc opportun, en cette « Année de la France en Inde », de transporter un public parisien, par une projection de vues fixes préludant à l'exposé historique, dans une ville où des monuments témoignent encore du passage de Lally.

Fils d'une Dauphinoise et d'un gentilhomme Irlandais, Gerald O'Lally, qui avait suivi en exil son souverain détrôné par Guillaume d'Orange, Thomas-Arthur, tenait de ses parents deux langues, deux rois et deux patries. Jointe à sa valeur militaire, affirmée à Fontenoy, cette ambivalence le désigne à l'attention de Charles-Edouard, prétendant des Stuart, qui l'entraîne dans un raid aventureux en Ecosse. Il y acquiert la réputation dangereuse d'un homme doué pour les missions difficiles, pour ne pas dire impossibles. Aussi quand, en 1756, éclate la guerre de Sept Ans, est-ce lui que le gouvernement de Louis XV envoie défendre l'Inde française. A peine débarqué, en 1758, il marche sur la forteresse de Saint-David, qui narguait la puissance française à vingt kilomètres de Pondichéry, l'enlève, la rase et, enivré par ce premier succès, se croit déjà maître de l'Inde. « Ma politique est dans ces cinq mots : plus d'Anglais dans la péninsule. » Mais son caractère impérieux le dessert : il se brouille avec l'amiral d'Aché, qui lui retire le soutien indispensable de l'escadre, se met à dos Bussy, brillant lieutenant de Dupleix et garant des alliances conclues avec les princes indiens, indispose les employés corrompus de la Compagnie des Indes qu'il avait mission de surveiller, les exaspère par ses insultes pendant le siège, inquiète gravement les Anglais qui s'empresseront, après la reddition de Pondichéry, de ruiner méthodiquement la ville française, en avril 1761, en représailles de l'anéantissement de Saint-David et de la menace de destruction de Madras. Bref, si Lally ne fut pas coupable de félonie, il n'est pas innocent non plus de l'éviction de la présence française en Inde et, par contrecoup, de l'établissement de l'hégé-

monie britannique. Sa maladresse sera aussi cause de la perte de son procès. Dénonçant les concessionnaires de la Compagnie, les carences du gouvernement, les trahisons dans les rangs de l'armée, il réalise l'unanimité contre lui. Le désastreux Traité de Paris, en février 1763, lui sera fatal. Lally sera sacrifié à l'indignation soulevée par la perte d'un empire en Asie et en Amérique du Nord.

Le bilan archéologique est lourd. Ce qui est à déplorer n'est pas un échec colonial, bien sûr, mais la disparition de chefs-d'œuvre, la démolition du Fort Louis, merveilleux château de la mer, abaissant sur la plage l'énorme pont-levis de sa Porte Marine, du palais du gouvernement, « le plus bel édifice européen des Indes » en son temps, sans compter les églises et 104 maisons françaises. N'eût-elle été le théâtre et l'enjeu d'âpres affrontement, Pondichéry serait peut-être aujourd'hui une des plus belles cités historiques de l'Inde, avec son fort de style Vauban et son Louvre exotique, répliques européennes des citadelles et des palais des Grands Mogols, que le nabab Dupleix, roi sans couronne, s'efforça d'imiter. Cependant une architecture était introduite, qui sera copiée tout au long du XVIII[e] siècle et du siècle suivant, dans toute l'Inde, devenue anglaise, où fleuriront les colonnes et frontons à la romaine et les élégantes balustrades. La reconstruction de l'enclos français de Pondichéry, entreprise en 1765 après la rétrocession des cinq comptoirs, suscitera l'érection d'édifices moins grandioses, mais de qualité, dont les mieux conservés sont l'actuelle cathédrale, bâtie par les jésuites dans le style de leurs églises, et l'hôtel Lagrenée de Mézière, réplique des belles demeures coloniales de Louisiane et de Virginie. Respectée par les démolisseurs, la maison de l'hindou Awanda Rangapoullé, conseiller de Dupleix, est à l'image de son constructeur, superposant à un patio indien un étage de style Louis XV. Le bilan artistique de la présence française, amenuisée par l'échec de Lally, n'est donc pas absolument négatif et, si elle ne dresse plus une façade arrogante, Pondichéry veille toujours sur les souvenirs dont elle est dépositaire.

C'est à la littérature du Siècle des Lumières que l'affaire Lally aura rendu le plus grand service. En acceptant de dénoncer un dernier déni de justice, venant à la suite des affaires Calas, Sirven, La Barre et autres erreurs judiciaires, Voltaire tient un sujet nouveau tout en persévérant dans sa voie propre. Un peu las de passer pour le « Don Quichotte de tous les roués et de tous les pendus », notre philosophe se saisit d'un cas retentissant, une première affaire Dreyfus, mais à l'envers, puisqu'il s'agit cette fois de défendre le prestige de l'armée mis à mal par des juges civils. Mais il s'agit de faire plus et de frapper très haut, de s'attaquer au système judiciaire français dans ses suprêmes instances, le Parlement de Paris, qui avait condamné au bûcher l'*Encyclopédie* et qui apparaissait comme l'ennemi de la libre pensée.

De cette bataille de plumes, il est sorti un livre, les *Fragments sur quelques révolutions dans l'Inde et sur la mort du Comte de Lally* (1773). On y trouve une information très solide, puisée aux sources anglaises, sur les affaires indiennes ; une dénonciation des incertitudes de notre politique d'outre-mer, des conquêtes coloniales inspirées par le lucre et des agressions européennes contre les Indiens ; enfin une condamnation des aventures militaires en général, parachevant le procès de démythification du héros, thème majeur de la philosophie voltairienne.

La littérature en retour, non celle de la période voltairienne, sceptique et rationaliste, mais celle de la seconde moitié du siècle, rousseauiste, qui mit l'accent sur la sensibilité et le moralisme, allait servir Trophime, fils naturel de Thomas-Arthur, auquel Louis XVI, pris de remords, s'était intéressé et qu'il avait nommé Comte de Tollendal. Mal aimé par son père, qui le confia à une marchande de drap et ne se fit jamais connaître, Trophime campe un personnage qui excite fortement l'intérêt et la sensibilité de l'époque, éprise de réhabilitations éclatantes. Il est, quoique légitimé, le « Fils Naturel » de Diderot ; il est le frère de Saint-Preux, de Figaro, de Candide, d'Emile, de Cleveland. Un bâtard ne part donc pas battu, en 1779, et quand ce fils bondit sur la scène pour défendre la mémoire d'un père qu'il n'a pas connu, c'est du délire dans le parterre des âmes sensibles.

Cependant, si le jeune Lally-Tollendal conquiert les femmes, il échoue dans la conquête de ses juges. Ni le Parlement de Rouen, ni celui de Bourgogne, auxquels Louis XVI confia le procès de révision en 1779 et en 1783, ne voulurent convenir que celui de Paris avait fait mauvaise justice et, passant outre aux cassations, ils condamnèrent deux nouvelles fois le général Lally. En septembre 1786, le roi entreprit de réhabiliter lui-même la mémoire du condamné, plus par égard pour les mérites du fils que convaincu de l'innocence du père.

Voltaire n'était plus là pour faire entendre sa grande voix. Peut-être eût-il fait observer que dans cette petite guerre entre les parlements de province et le trône, les uns et les autres jouaient avec le feu, qu'on pouvait prévoir qu'un jour un parlement en colère risquait de mettre aux poudres, qu'il y avait péril pour le pouvoir à opposer le caprice royal aux représentants de la nation. On se souvient de la dernière phrase écrite, quatre jours avant sa mort, par Voltaire, informé par Trophime de la cassation de la première condamnation de Lally : « Le mourant ressuscite en apprenant cette grande nouvelle, il mourra content. » Ce qu'il ne put voir, ce fut le dernier acte de son siècle contestataire, où la séparation de deux pouvoirs devenus ennemis offrirait enfin à la justice de plus sûres garanties.

« LA REVOLUTION FRANÇAISE N'EST PAS TERMINEE »

Compte rendu de la conférence de Mme Marie-Laurence NETTER le 13 mars 1989 au Lycée Henri IV

A l'affirmation mainte fois répétée « la Révolution française est terminée », Marie-Laurence Netter rétorque et donne la preuve du contraire.

L'influence de 1789 et des années suivantes, moment où la République apparaît en France, reste vivace chez les hommes politiques d'aujourd'hui, et est mise en évidence à l'arrivée de la gauche au pouvoir en 1981. D'ailleurs le parallèle et les nombreux renvois sont faits de manière explicite et réitérée à cette occasion.

La gauche considérant la Révolution comme une rupture présente son accession au pouvoir comme une autre rupture. C'est pourquoi elle ne veut pas se reconnaître dans la IIIe République, dans le bloc des gauches de 1932 ou dans les ministères de Mendès-France et Mollet, qui n'apparaissent pas comme des ruptures, ce qui fait dire à certains qu'ils n'ont pas eu le pouvoir depuis 1936 et la Libération, sinon depuis deux siècle.

D'autre part, comme au temps lointain de la Révolution, on pense que ce qui arrive en France a —ou aura — une influence dans le monde.

Les principales idées qui ressortent des entretiens divers permettent à Madame Netter de dégager la vision des hommes politiques sur la Révolution ; première constatation, la Révolution est, par tous, évoquée comme une globalité : pas de faits, d'images, ni même de noms ne se dégagent particulièrement, toute identification à un homme est absente. La Révolution est surtout exhaltante par l'imaginaire qu'elle véhicule.

D'autre part les acquis et les principes de la Révolution constituent les éléments les plus importants hérités d'alors, et ne sont plus contestés.

Le phénomène de la dynamique populaire apparaissant lors de la Révolution est autrement plus significatif et reconnu. Ce phénomène dont la gauche pense être encore investie, est, au contraire, perçu par la droite comme un fait du passé qui n'existe plus. Si certains reconnaissent que la Révolution était nécessaire à ce moment précis, aucun jugement de valeur ne s'exprime clairement. Pour la gauche, cette dynamique populaire est partie intégrante de ces acquis, et doit, par ce fait, être maintenue et entretenue.

Autre question : la Révolution fait-elle apparaître le clivage actuel entre la gauche et la droite, et y a-t-il un lien direct avec la Révolution dans les conceptions actuelles ? Tous semblent être d'accord pour considérer la division non comme un résultat direct de la Révolution, même si le clivage reste axé sur la Révolution.

La gauche s'identifie à la Révolution française, de façon quasi exclusive, pour indiquer le sens du changement. La Révolution fait partie de la culture implicite de la gauche. Toutefois, un décalage apparaît entre la culture militante et le discours des hommes — qui est également mis en évidence à la Révolution —, beaucoup de paroles face à la population, mais qui ne relève pas toujours de la réalité.

Mme Netter nous soumet ensuite les entretiens qu'elle a eu avec vingt-et-une personnalités politiques, femmes et hommes, des tendances PS, PC, UDF et RPR. Cela nous permet de considérer en détail les réponses entre autre de MM. Joxe, Gallo, Stasi, Pons et de Mmes Neiertz et Roudy.

En 1989, le bicentenaire va obligatoirement réveiller de vieux démons, et la manière manichéenne de cette histoire va réapparaître forcément. Le livre de Mme Netter, attachée à l'E.H.E.S.S., est donc à lire cette année.

Marie-Laurence NETTER, *La Révolution française n'est pas terminée*, PUF, 1989, 145 F.

Agnès GENES.

Achevé d'imprimer en juin 1989
sur les presses de l'imprimerie Bené,
12 c, rue Pradier, 30000 Nimes.

Dépôt légal : 2e trimestre 1989.

BULLETIN D'ADHESION

A remplir (ou à recopier) et à retourner à l'Association historique et archéologique des élèves du Lycée Henri IV.

Veuillez enregistrer mon adhésion donnant droit à la gratuité des conférences ainsi qu'à la réception du bulletin trimestriel (règlement annuel).

Etudiant-lycéen	60 F
Membre actif	100 F
Membre bienfaiteur	200 F

Nom : .... Prénom : ....

Adresse complète : ....

....

Code postal : .... Ville : ....

Date : ....

Signature :

BARRÉ & DAYEZ, éditeurs

150, avenue Daumesnil — 75012 PARIS

présente la collection *NOUVELLE REVUE D'HISTOIRE*

Titres parus :

ALBERT-PETIT Albert : *Histoire de Normandie*, 260 p.
PONCETTON François : *Jacquard, de Lyon*, 252 p.
VIDAL Pierre : *Histoire de Perpignan*, 400 p.
GODIVIER H. et FROGER P. : *Pouancé en Anjou*, 300 p.
DUCHON Paul : *Contes populaires du Bourbonnais*, 258 p.
CURZON Henri de : *Wolfang Amadeus Mozart*, 296 p.
BOSCHOT Adolphe : *Le* Faust *de Berlioz*, 206 p.
THIBAULT Charles : *Contes populaires de Champagne*, 188 p.
JOUDOU J.B. : *Histoire d'Avignon et du Comtat*, 280 p.
DUBOST Antonin : *Danton ou le consensus républicain*, 250 p.

Chaque exemplaire : 100 F + 25 F de port, à commander à :
IMPRIMERIE BENE, 12 c, rue Pradier, 30000 NIMES



12 c, rue Pradier - 30000 NIMES
Téléphone : **66.29.48.97**

IMPRIMERIE
BENÉ

Spécialisée dans l'impression de livres, revues, brochures.

"Dois-je attendre d'avoir 50 ans
pour que les banquiers m'écoutent ?"



CREDIT LYONNAIS
LE POUVOIR DE DIRE OUI

"Non."



BETTMANN ARCHIVE

ISSN 0992-3314

Prix : 40 F