



Chapitre de livre

1986

Open Access

This version of the publication is provided by the author(s) and made available in accordance with the copyright holder(s).

---

## Manières de table

---

Jeanneret, Michel

### How to cite

JEANNERET, Michel. Manières de table. In: Manierismo e letteratura. Weise, G. (Ed.). Firenze : L.S. Olschki, 1986. p. 177–193. (Accademia toscana di scienze e lettere 'La colombaria'. Studi)

This publication URL: <https://archive-ouverte.unige.ch/unige:23157>



## MANIÈRES DE TABLE

*Michel Jeanneret*

### *1. Manières et maniérisme*

Pour justifier mon intervention sur les bonnes manières et, plus précisément, les manières de table dans notre colloque, je dois invoquer la définition extensive de 'maniérisme', par delà l'acception strictement esthétique du terme, sa dimension socio-culturelle. La *maniera*, dans l'usage de la Renaissance, n'exprime pas seulement, on le sait, une tendance à la stylisation dans l'art, mais désigne aussi le style dans la vie, la recherche du raffinement et de l'élégance dans le rapport à autrui<sup>1</sup>. Appliquée au comportement social, la manière marque la conquête de l'homme sur ses pulsions, sa volonté de maîtriser les mouvements spontanés, les désordres de la nature et de soumettre l'instinct au contrôle d'un code<sup>2</sup>. Traité comme révélateur historique et culturel, le maniérisme soulignerait le goût de la Renaissance pour les conduites affectées, les façons et les gestes qui distinguent. La politesse et le savoir-vivre se meuvent toujours à la limite de l'artifice et de la théâtralité: ce serait là le versant maniériste des bonnes manières.

Ce mouvement de fond qui traverse le XVI<sup>e</sup> siècle dépasse, et de loin, les limites d'une communication. Je ne chercherai ici à le saisir que dans l'un de ses chapitres: le comportement à table - ou plutôt, sans me prononcer sur l'évolution réelle des mœurs, la théorie humaniste sur les manières de table.

### *2. Un discours normatif*

L'erreur serait de chercher dans la littérature alimentaire du XVI<sup>e</sup> siècle — récits ou traités — la trace des plaisirs ou des débordements rabelaisiens. La grande veine burlesque et truculente des festins pantagruéliques n'a pas de postérité marquante<sup>3</sup>. Le développement de la littérature narrative, du moins en France, est typique. Si la situation conviviale fournit un dispositif d'énonciation fréquemment utilisé — des amis se racontent des histoires ou conversent, soit en mangeant soit après —, le repas ne fournit souvent qu'un cadre,

un *topos*, d'où l'estomac est exclu. La table réunit une compagnie polie, qui songe davantage à parler qu'à manger: l'exemple de Boccace<sup>4</sup>, plus sobre, efface ou tempère celui de Rabelais, et les fastes poétiques de la bonne chère s'atrophient.

Les traités savants, très nombreux à dissenter sur la question alimentaire, accusent la même tendance. Une absence, déjà, est significative: à quelques exceptions près, le XVI<sup>e</sup> siècle n'a pas imprimé de livres de cuisine, ou du moins n'a pas renouvelé sensiblement, dans la production écrite qui nous est parvenue, le corpus des recettes légué par le moyen âge<sup>5</sup>. La partie pratique de l'art culinaire et ses applications gastronomiques n'intéressent pas les humanistes. A la place, deux orientations majeures se partagent le champ de la recherche: les manières de table, précisément, et la diététique.

Chapitre essentiel de la médecine, la diététique inspire la plupart des travaux sur la nourriture. La bibliographie est énorme et, de toute façon échappe à notre sujet. Quelques généralités permettront néanmoins de saisir mieux la perspective et le ton du discours humaniste sur l'activité alimentaire. Première évidence: la plupart des traités sont en latin et, avec des variations mineures, déploient, en vastes compilations, le savoir antique sur le bon usage du régime; médecins fidèles à la tradition d'Hippocrate ou Galien, les auteurs témoignent de préoccupations essentiellement philologiques et taxinomique. Etudier les aliments, dans ce contexte, c'est véhiculer un vaste matériel encyclopédique destiné à mieux comprendre les effets de la nutrition sur l'équilibre humoral et sur les fonctions organiques. Une diète bien conçue maintient le corps en santé ou, par des dosages adéquats, correspond à une intervention régulatrice et thérapeutique. C'est pourquoi il importe de connaître, à grand renfort de citations savantes, la composition des denrées (*natura*) et leur influence (*vis*). La préparation des mets — méthode de cuisson, mélanges, assaisonnement... — est bien sûr prise en compte, mais selon des finalités sanitaires ou médicales qui rejettent au second plan les impératifs du goût et les plaisirs de la table. Plusieurs auteurs le disent: la diététique enseigne comment manger pour vivre, non vivre pour manger.

Le grand classique parmi les livres dits de cuisine au XVI<sup>e</sup> siècle, le *De honesta voluptate et valetudine* de B. Platina<sup>6</sup> illustre bien cet ordre de priorités. Ni manuel de recettes (malgré l'idée reçue), ni guide de volupté (malgré le titre), le Platine est un traité d'hygiène alimentaire qui se fonde sur une large documentation en sciences naturelles - botanique et zoologie. La transformation des produits, la confection des plats occupent certes une large place, mais demeurent subordonnées, en règle générale, à l'objectif diététique ou thérapeutique<sup>7</sup>. Entre la médecine et la morale, entre l'observation et la prescription, la limite est indécise. Tout déséquilibre alimentaire en faveur de la gourmandise

est d'emblée condamné; Platina s'en explique à propos de son titre: je ne parlerai pas, dit-il, «de voluptate, quam intemperantes et libidinosi ex luxu et varietate ciborum (...) percipiunt», mais «de illa voluptate, quae ex continentia victus et earum rerum, quas humana natura appetit, loquor»<sup>8</sup>. Intégrée à un projet philologique et éthique, subordonnée aux impératifs d'un régime sanitaire harmonieux, la cuisine est neutralisée dans le système raisonnable et modérateur du savant. Si la gastronomie a ici une place, c'est dans son sens étymologique: la loi sur l'estomac, le discours réglé — à la fois ordonné et normatif — sur le ventre.

Plus ou moins amples et systématiques, plus ou moins doctes et moralisants, les ouvrages de diététique se ressemblent par leurs exhortations à la sobriété. La nutrition intéresse comme objet d'érudition et de contrôle. En accord avec la perspective humaniste, les prescriptions de l'Eglise contribuaient, elles aussi, à brider les excès de la mangeaille: l'esprit de frugalité des Evangiles et le mérite de l'abstinence, le calendrier des jeûnes et des jours maigres, tout cela, associant la spiritualité à l'austérité, jouait également en faveur de la règle et travaillait — du moins dans la perspective officielle — au discrédit de la bonne chère. Si on mangeait peu ou beaucoup, bien ou mal, avec bonne ou mauvaise conscience au XVI<sup>e</sup> siècle, ça n'est pas ici le problème. J'indique seulement que la tendance dominante, dans la fiction comme dans les ouvrages d'érudition ou d'édification, valorise les menus légers et milite pour la maîtrise des appétits. Ce rappel sommaire ne voulait qu'esquisser le contexte où intervient, autre appareil normatif, le système des manières de table.

### 3. *La civilité*

Pas plus que la diététique, le XVI<sup>e</sup> siècle n'invente le genre des contenances de table. Initier les convives aux égards dus à autrui, conseiller la propreté et la retenue, aménager le service, pareilles exigences d'ordre sont sans doute aussi anciennes que la société même. Dès le moyen âge, des pédagogues s'avisent que l'apprentissage de règles élémentaires sur la conduite à respecter dans un repas constitue un moyen efficace pour l'éducation des enfants. Des collections de préceptes sur la politesse, l'hygiène, la décence circulent et se reproduisent, souvent en rimes latines, et seront encore imprimées au XVI<sup>e</sup> siècle. Parallèlement, le code de la courtoisie qu'élabore le milieu aristocratique pose les bases d'un savoir-vivre raffiné, dans lequel les bienséances de table ont naturellement leur place<sup>9</sup>.

Par son traité *De Civilitate morum puerilium* (1530), Erasme rajeunit cette matière ancienne et lui inculque une vigueur, une nécessité nouvelles. A première vue, le catalogue des bonnes manières demeure stable. Les préceptes de discrétion, de tact, de propreté sont à peu près les mêmes et la cérémonie

du repas, l'*ars convivatoria*, continue à servir de plate-forme privilégiée pour éprouver et améliorer le comportement<sup>10</sup>. Mais par rapport aux sentences figées de la tradition médiévale, l'enjeu et l'envergure du projet ont complètement changé. Apprendre à vivre en compagnie, témoigner à autrui le respect qu'il mérite, c'est, pour l'humaniste, actualiser une propriété essentielle de l'espèce humaine. La *civilitas* oppose un frein à la libération sauvage des instincts, elle distingue l'être social et civilisé de l'animal et du paysan, livrés à l'intempérance des appétits. Le savoir-vivre est la marque extérieure de la noblesse d'esprit, il manifeste dans l'individu sa bonne nature, ses penchants généreux. Ecrire sur le système de la politesse et de l'honnêteté, pour Erasme, ça n'est pas déroger ni diverger de son programme, car la *civilitas morum* s'inscrit dans le champ de la philosophie; son statut est peut-être modeste — «crassissima Philosophiae pars»<sup>11</sup> — mais les bonnes moeurs fondent la rectitude morale et il n'y a pas de sagesse, pas de vie pleinement vécue sans maîtrise de soi et reconnaissance d'un code de conduite.

Si le savoir-vivre et les manières de table relèvent de la philosophie pratique, il est normal qu'ils jouent un rôle majeur dans l'éducation; pour Erasme, une bonne pédagogie inclut les règles de la civilité:

Manus autem formandi pueritiam, multis constat partibus, quarum sicuti prima, ita praecipua est, ut tenellus animus imbibat pietatis seminaria: proxima, ut liberales disciplinas et amet, et perdiscat: tertia est, ut ad vitae officia instruatur: quarta est, ut a primis statim aevi rudimentis civilitati morum assuescat<sup>12</sup>.

C'est pourquoi le volume, adressé aux enfants, ne tardera pas à servir de manuel pour les écoles. L'apprentissage de la politesse n'est plus seulement l'affaire des familles, il s'inscrit désormais dans le programme scolaire des humanistes. Plusieurs études<sup>13</sup> ont montré le succès prodigieux du *De Civilitate*: par le nombre des éditions et des traductions, par la quantité des adaptations et des imitations, par le caractère typographique qu'il vulgarise<sup>14</sup>, le petit traité d'Erasme devient, pour environ trois siècles, un classique de la littérature scolaire, le fondement de la discipline et la référence obligée dans l'enseignement des bonnes moeurs. Tourné en vers ou en sentences mémorables, débité en questions et réponses, récrit sous toutes les formes, il propage et vulgarise à travers l'Europe lettrée l'impératif des bonnes manières.

Pareil succès atteste un phénomène d'époque et montre que la formulation des règles de civilité répondait à un besoin social. Dans les modèles de comportement qu'énonçait Erasme, toute une classe, bien plus large que les milieux courtois du moyen âge, semble avoir trouvé l'idéal communautaire qu'il lui fallait. Le terme même qui remplace désormais «courtoisie», *civilitas*

(Erasme utilise également *urbanitas, honestas*), témoigne de cette ouverture au delà des cercles aristocratiques; la noblesse n'est plus seule détentrice des lois du savoir-vivre: un moraliste les codifie et les destine à quiconque fréquente l'école; la plupart des hommes, désormais, sont concernés. Erasme cherche manifestement à démocratiser l'apprentissage des bienséances comme un droit universel et, sans doute conscient d'innover, y insiste à plusieurs reprises. A travers le petit prince Henri de Bourgogne à qui l'ouvrage est dédié, il s'adresse à tous les enfants, «omnes pueri»<sup>15</sup>, «universa puerorum sodalitato»<sup>16</sup>, à qui les rudiments de la politesse sont bien plus nécessaires. Qu'ils s'alignent sur l'éducation des nobles, qu'ils imitent «heroum liberos»<sup>17</sup>, ils corrigeront ainsi les hasards de la naissance; car si on ne choisit pas ses parents, si on appartient à la classe défavorisée des «plebeios (...), rusticanos», on peut néanmoins, par l'éducation, acquérir «morum elegantia»<sup>18</sup>. Alors surgira une nouvelle noblesse, plus authentique - non celle du sang, mais celle du coeur et de l'esprit, cultivés par l'étude des bonnes moeurs et des bonnes sciences: «Pro nobiles autem habendi sunt omnes, qui studiis liberalibus excolunt animum»<sup>19</sup>. Les courtisans, à qui Castiglione réserve encore l'exclusivité du savoir-vivre, devront partager désormais, selon le programme d'Erasme, le privilège de la politesse. Que cette vulgarisation puisse entraîner une surenchère, que les cercles nobles, pour sauvegarder leur différence, soient tentés de «maniériser» les manières et tendent au maniérisme, c'est un processus qui va peu à peu se préciser.

Un autre classique de la civilité, le *Galateo* de Giovanni Della Casa (1558), promis, lui aussi, à un succès immédiat — nombreuses éditions italiennes et traductions en plusieurs langues<sup>20</sup> — confirme l'actualité du problème. Il imite sans doute le *De Civilitate*, mais s'en distingue cependant sur deux points: il s'adresse aux gentilshommes et, contrairement à Erasme, utilise le savoir-vivre comme un signe de distinction sociale; il s'attarde moins aux contenances de table qui n'occupent guère que deux chapitres sur trente<sup>21</sup>. En dépit de ces différences, le programme et le ton sont communs. Ici et là, l'objectif est de domestiquer les corps, de freiner la sensualité, d'atténuer les mouvements du désir, afin de ne pas incommoder ni dégoûter la compagnie; le sujet ne cherche pas son plaisir dans la jouissance physique, mais dans la satisfaction de mettre autrui à l'aise et de recevoir de sa part le signe d'une complicité entre gens bien élevés. La qualité qui les rapproche, c'est l'intuition des convenances, la reconnaissance de cette douce contrainte qu'Erasme nomme *decor*. Savoir vivre, c'est soumettre son action à la règle du *decet*, c'est corriger le geste impulsif en lui imposant le contrôle d'un code. Dans le discours de la civilité, les verbes se conjuguent rarement à l'indicatif. Leur régime ordinaire est la modalisation, qu'ils soient subordonnés à une norme impersonnelle — va-

riations sur «il faut», «il convient» — ou qu'ils soient tournés à l'impératif, au subjonctif. Erasme et Della Casa se retrouvent dans leur usage commun de l'ordre et de la défense: fais ceci, ne fais pas cela. Autrement dit: dompte la nature, assure la totale maîtrise de ta conduite. Les deux foyers de cette auto-discipline, le savoir-vivre et le savoir-manger, la civilité et la diététique, convergent dans l'usage des mêmes formules d'admonestation.

Entre les censures de ce discours autoritaire et la complaisance des poètes à la voix du désir, la contradiction est totale. Le système des bonnes manières s'inscrit en faux contre les fables et la morale laxiste de la littérature. Ainsi le *De Civilitate* et le *Galateo* s'accordent à dénoncer l'un des mythes privilégiés de la fiction: les louanges du vin comme source d'inspiration. Della Casa dénonce énergiquement les sophismes des hommes de lettres qui, invoquant le modèle suspect des Grecs, prônent l'ivresse et prétendent se libérer des interdits de la raison:

E troviamo che gli uomini letterati per pompa di loro parlare fanno bene spesso che il torto vince e che la ragion perde (...)

E checché si dichino le antiche croniche sopra ciò, io ringrazio Dio che, con molte altre pestilenze che ci sono venute d'oltra monti, non è fino a qui pervenuta a noi questa pessima: di prender non solamente in giuoco ma eziandio in pregio lo inebriarsi<sup>22</sup>.

Le propos est pédestre et restrictif, mais incontournable: plutôt que suivre les enthousiasmes de Rabelais ou Ronsard célébrant les joies de la bouteille, les lettrés alignaient leur conduite, ou du moins leur idéal de savoir-vivre, sur ces patrons-là, Erasme et Della Casa en tête<sup>23</sup>. Ça n'est peut-être pas un hasard si leur diffusion, exceptionnellement large, coïncide avec la période maniériste.

#### 4. *Le cérémonial*

Telle que la définit Erasme, la civilité, garantie par un engagement moral et une politesse naturelle, s'intègre à un art de vivre authentique; l'esthétique des manières repose sur une étique, l'élégance ne s'adresse pas seulement à autrui, elle correspond aussi à une nécessité intérieure. Mais pareil système porte en soi le germe de sa dégradation. Destiné à attirer le regard et à soulever l'admiration du public, il est menacé de surenchère et risque de tomber dans l'artifice et l'ostentation. Dissocié du savoir-être, le savoir-vivre ne serait plus alors qu'un savoir-paraître; contaminée par le spectacle mondain, la bienséance ne serait que représentation ou trompe-l'oeil, série de gestes mécaniques et superficiels, imposés par le jeu social.

Bien sûr, les manières sont toujours déjà, en puissance, maniérées; le code de la politesse est, en soi, un système inauthentique qui, parce qu'il n'é-

puise jamais les passions, est condamné à la duplicité. La simulation, l'affectation appartiennent, de nature, au projet civilisateur; à l'horizon de l'humanisme pointe toujours le maniérisme. Inscrite à l'origine, cette tendance s'accusera au fur et à mesure que le régime de la civilité se compliquera - témoin les raffinements qu'atteindront, au XVII<sup>e</sup> siècle, les marquis et les précieux, les milieux de la cour et ceux de la ville. Mais elle se laisse lire dès la Renaissance, elle s'impose en dehors du devenir historique.

Dans le système de la table, ce développement se marque dans le goût de la cérémonie, dans la fascination pour l'étiquette et l'exhibition d'une compétence technique qui dépassent la simple exigence de courtoisie. Il ne s'agit plus seulement, comme dans la perspective d'Erasme, de la déférence due aux convives pour assurer leur bien-être: l'objectif est d'impressionner par la beauté et la rareté du spectacle. Le repas est alors conçu comme une vaste mise-en-scène dont tous les éléments — décor, disposition des hôtes, service, divertissements... — sont calculés. Le peu d'intérêt témoigné à la cuisine et à la gastronomie se confirme: ce sont les «pompes et magnificences», les «lois, coutumes et ceremonies de table, tant de services et mets diferens et desguisez»<sup>24</sup> qui délimitent le champ d'une recherche proprement théâtrale. Luigi Firpo<sup>25</sup> a étudié par exemple les recueils destinés aux maîtres d'hôtel ou, encore plus spécialisés, les traités sur la fonction et le métier d'officier tranchant. Pour ces «officiers de bouche», il s'agit toujours de respecter un rite dont tous les gestes, toutes les phases sont prévus. Un banquet apparaît dès lors comme une vaste machine qui sublime les appétis et produit un plaisir au second degré - plaisir de la parade et du protocole, joie de la fête réglée par l'esprit, satisfaction d'édifier une oeuvre d'art assez délicate pour camoufler la grossièreté du sensuel. A ce degré d'ostentation et de perfection technique, la civilité est évidemment débordée par le faste public et la manière, par le maniérisme.

Les signes de cette mode se laissent percevoir dans les relations de festins princiers, dans les manuels pratiques de convivialité et, bien sûr, dans les anathèmes des moralistes. J'en indiquerai une autre manifestation, moins connue. Dans la masse des recherches que mènent les humanistes sur l'Antiquité classique, plusieurs études paraissent sur l'art des banquets chez les Grecs et les Latins<sup>26</sup>. Par delà l'intérêt philologique, la curiosité des savants se tourne résolument vers le cérémonial du repas et déploie une formidable érudition pour reconstituer le détail du rite symposiaque. Parmi ces travaux, celui du Zurichois Stuckius (1582)<sup>27</sup> est le plus impressionnant: il comprend 838 pages de format folio, un catalogue des auteurs cités d'environ 550 noms et un index des matières d'à peu près 2500 entrées, constituant ainsi une énorme encyclopédie de science conviviale. Sans s'écarter jamais de son sujet, Stuckius prétend traiter de la société et de l'homme en général, car il se passe tant de cho-

ses autour d'une table, dit-il, qu'elle s'impose comme le support idéal d'une enquête anthropologique<sup>28</sup>. Acte éminemment culturel et social, le repas cimente les liens collectifs, ponctue la vie quotidienne, célèbre les grands événements... La satisfaction du ventre, le détail du menu, l'«ars coquinaria» ne méritent que quelques pages: c'est l'envers du décor. A la place, c'est le déroulement de la cérémonie publique, les agréments du service et du cadre, la déontologie des échanges et des comportements qui intéressent. Un immense savoir livresque et historique s'offre ainsi aux lecteurs pour affiner leurs propres manières de table et donner à leurs repas le lustre des banquets antiques.

Ce travail d'actualisation, d'autres humanistes s'y sont consacrés. Dans le bref *De Conviventia*<sup>29</sup>, Giovanni Pontano, par exemple, utilise quantité de références classiques pour esquisser une théorie de la convivialité. Il a beau proclamer, en clichés édifiants, son dégoût de la glotonnerie et sa préférence pour les repas sobres et intimes, il ne s'attarde pas moins, et avec une certaine fascination, aux festins grandioses. Qu'il s'agisse d'un anniversaire célébré entre familiers ou d'un banquet d'apparat offert au peuple par un puissant, Pontano se plaît à évoquer les effets de la pompe et du luxe. Le plaisir tient à l'abondance (*copia*) et à l'éclat (*splendor*) du service. L'amphitryon déploiera toutes les richesses de la maison, *apparatus, ornatus, lautela, elegantia...*, car la fête, autant qu'à manger, doit surtout donner à voir: «non ad gustum solum (...) verum ad oculorum, ac spectantium voluptatem»<sup>30</sup>. Le traité, nourri de sagesse cicéronienne, se proposait de plaider pour les joies discrètes de la modération; même lui, pourtant, diverti de son projet moral, se laisse séduire par le prestige de repas spectaculaires et sophistiqués.

##### 5. *Propos de table*

Les théoriciens de la commensalité le répètent tous: pour être complet, un repas doit associer, au plaisir du ventre, celui de la conversation. La bouche ne déguste pas seulement, elle se plaît à parler: elle se délecte simultanément de mets et de mots. La codification du cérémonial de table inclut donc un corpus de règles plus ou moins élaborées, souvent accompagnées d'exemples, sur l'art des *sermones conviviales*. La tradition des banquets philosophiques qui, depuis Platon, désigne le repas ou l'après-repas comme moment privilégié pour la réflexion collective ou pour l'échange de connaissances, contribue bien sûr à la dignité et l'extension des propos de table. Mais ces festins imaginaires de la science ou de la sagesse ne nous concernent pas ici. Une seule dimension de la parole conviviale nous retiendra: l'impératif d'aisance, d'élégance, de subtilité qui, souvent invoqué au XVI<sup>e</sup> siècle, concourt au raffinement des manières alimentaires.

Dans sa somme sur les moeurs de la table, Stuckius consacre bien sûr

un long développement à la conversation qui est, dit-il, comme l'âme du repas et fournit à l'esprit la nourriture qui lui est propre. L'archétype cicéronien des *sermones familiares* — dialogue intime dans un milieu accueillant — pèse lourd dans la définition de cet idéal. Par le charme du discours et la qualité des propos, le plaisir atteint alors une sorte de plénitude. Mais pareille réussite exige finesse, doigté et pondération. La délicatesse des devisants leur permettra d'abord d'éviter deux excès: *garrulitas* et *taciturnitas*. La discussion est ouverte à l'ensemble de la collectivité et porte par conséquent sur des sujets agréables à tous. Ici encore, un art subtil est requis, pour opérer de savants dosages. Plaisanteries, railleries et bons mots assaisonnent l'entretien, mais à condition de garder la mesure et de rester «*elegans, urbanum, ingeniosum*»<sup>31</sup>. Parallèlement, le débat traitera de questions sérieuses pour autant qu'il ne tombe jamais dans le pédantisme, mais demeure léger, plaisant, accessible. Le bon sens et les bonnes manières veilleront au respect de cet équilibre. La conversation usera aussi d'énigmes et devinettes, «*quaestiones (...) argutae*»<sup>32</sup> qui aiguisent l'intelligence, affinent le discours et provoquent la surprise. Aisée et mondaine, la convivialité ne quitte guère le terrain du badinage. Mais les théoriciens ne cessent de rappeler la somme de savoir-faire et de savoir-vivre nécessaire pour y parvenir.

Le comble de la finesse, dans les manières et dans la conversation, est atteint par le manuel, mi-théorique mi-pratique, de Stefano Guazzo, *La Civil Conversazione* (1574) — nouvel exemple, après Erasme et Della Casa, d'un traité de politesse promis à une extraordinaire audience au plan européen<sup>33</sup>. Toute la civilité se concentre ici dans l'art de la causerie, expression la plus aboutie d'une société absorbée dans la représentation de son urbanité. Trois livres élaborent un système général de la conversation et le quatrième en offre une application, pour la mise-en-scène de laquelle l'auteur choisit, comme par hasard, un banquet — le lieu par excellence, autour d'une table, où la parole se réalise dans son entière perfection. Si la notion de maniérisme socio-culturel a un sens, c'est ici ou jamais qu'elle le trouve.

Sur le menu et la qualité des plats, le texte ne nous apprend rien, car les plaisirs gastronomiques sont vulgaires et bannis du dialogue. Le repas est à ce point épuré qu'il ne sert pas à se nourrir, mais procure aux convives le cadre et l'occasion adéquats pour démontrer l'élégance de leurs façons et de leur langage. En fait, presque tout le livre IV est composé de discours direct ou indirect, si bien que le banquet n'apparaît jamais que filtré par la parole choisie des dîneurs. Les mots, ici, remplacent carrément les mets; le spectacle complaisant de leur savoir-vivre, de leur savoir-parler fournit aux convives la seule nourriture qu'ils souhaitent. Si intense est leur souci du style que le dialogue n'a pas de fond, il n'a qu'une forme; il ne correspond à aucune nécessité ex-

terne, son référent est un prétexte, il édifie de belles phrases, produit d'ingénieuses tournures - et nul n'en demande davantage. Comme occasions de jeux d'esprit, de jeux de mots, les sujets les plus communs et les plus inoffensifs sont les meilleurs; l'amour, bien sûr, et la casuistique des sentiments, mais à condition de ne jamais s'engager dans ses propos, de mimer la passion, de feindre l'émotion pour en tirer d'aimables effets. Les thèmes trop graves sont masqués, atténués, désamorçés par le ton frivole du badinage. L'astuce des devisants se déploie au contraire sur des sujets futiles - lieux communs, divertissements de société, devinettes, menus événements... Autant les matières sont minces, autant les manières sont rares - encore qu'une parole trop affectée serait une faute de goût. Par les pointes, paradoxes, hyperboles et mots d'esprit, il s'agit d'atteindre à un niveau d'artifice où le style vaut pour soi-même, par sa grâce et sa subtilité, par la délicatesse des formules et la courtoisie des échanges. Toute situation triviale, toute pulsion naturelle sont ainsi médiatisées par le langage, neutralisées et transposées en signes culturels. Les nombreuses références littéraires, les citations de poètes - Pétrarque, Bembo - contribuent, elles aussi, à cette atmosphère raréfiée et stylisée. Car il s'agit de transformer la vie en oeuvre d'art et de se hausser à un tel degré de raffinement que le repas ne soit plus que le support anonyme, à peine perceptible, de manières élevées à la dignité d'un absolu.

Cette extension des manières de table à un art de la conversation, le grand maître de la civilité, Erasme, l'avait déjà illustrée. Dans le recueil des *Colloquia*, plusieurs dialogues mettent en scène des amis réunis pour manger et parler<sup>34</sup>, ou plutôt parler en mangeant, car la qualité de l'entretien a bien plus de prix, pour eux, que les nourritures matérielles. Erasme l'a dit souvent et il le démontre ici: un repas sobre et familier est une des formes les plus élevées de l'échange social et de la circulation des idées. Parmi les commensaux, les propos peuvent être savants: questions philologiques et échange de vers dans le *Convivium poeticum*, souvenirs de lecture et anecdotes édifiantes dans le *Convivium sobrium*, interprétation de l'Écriture dans le *Convivium religiosum*; deux autres discussions, dans les *Convivium profanum* et *fabulosum*, préfèrent les histoires comiques, les mots qui divertissent et font rire. Partout, le ton demeure plaisant et, par la variété des interventions, par la diversité des locuteurs, échappe à l'ennui des dissertations pédantes. Enfin, un souci authentique de courtoisie, une atmosphère de sympathie humaine traversent ces conversations, comme pour rappeler que les bonnes façons sont d'abord un signe de respect et de politesse destiné à autrui.

## 6. Le beau langage

Terrain privilégié pour l'apprentissage ou la parade des bonnes manières

res, la table est aussi, dans la symbolique culturelle de la Renaissance, le lieu idéal de la conversation. Lorsque fusionnent ces deux fonctions, le repas devient l'occasion d'un discours maniéré, où les délices du style accompagnent ou surclassent les plaisirs du ventre. Or ce glissement de la bienséance vers le bien parler, les manuels de civilité ne se contentent pas de l'enregistrer; il arrive qu'ils le miment. Plus qu'un simple objet d'étude, le maniérisme linguistique s'empare alors de l'exposé et devient un champ d'expérience, comme si le sujet de l'énonciation voulait rivaliser de finesse avec les personnages qu'il représente. Je voudrais, pour conclure, interroger rapidement cette association inattendue de la littérature des manières et de la pratique du beau langage.

Erasme, ici encore, fournit le fil conducteur. Parmi les *Colloquia* qui nous intéressent, le plus frappant, le *Convivium profanum*, transforme le dialogue des commensaux en une véritable débauche verbale. La démonstration des manières de table est submergée par la recherche linguistique et l'étalage de belles formules latines. Ça n'est pas sans raison que les dîneurs développent la comparaison de l'éloquence avec la cuisine: leur discours dose et bricole des mots, il goûte et mélange toute espèce de denrées verbales. Par endroits, il s'émancipe même des contraintes de la communication pour se déployer en variations lexicales, en modulations synonymiques ou s'essayer à un problème de grammaire. Invitée à manger et boire, la bouche préfère se gorger de paroles: «vinum et ingenium excitat et facundiam ministrat»<sup>35</sup>. D'autres métaphores illustrent ce transfert: «Tantundem palato, quantum animo sapio (...) Palatum habes eruditissimum»<sup>36</sup>. Ce palais savant, enivré de beau langage et d'ingénieuses tournures, n'a faim que d'*elegantia* verbale: «ut aliqua elegantia doctiores a coena surgamus», «elegantiarum heluo»<sup>37</sup>. Tout se passe comme si les vocables, ici, se mangeaient et que la virtuosité linguistique tienne lieu de l'étalage des bonnes manières.

Les autres colloques symposiaques sont moins prolixes, moins encombrés de listes de mots, mais confirment néanmoins les affinités de la fable et de la table. Qu'il s'agisse de prodiguer des lieux communs — *exempla, dicta, sententiae...* — comme dans le *Convivium sobrium* où les amis, faute de vivres, se rassasient de citations et d'apophtegmes, que l'entretien se disperse en calembours, en opérations tropologiques ou en recherches puristes, c'est toujours le langage qui occupe le devant de la scène. Les hommes de lettres du *Convivium poeticum*, philologues épris de beau latin et de belle littérature, déploient une telle faconde, parmi les plats, que la servante finit par les faire taire, les accusant de «garrire in multam noctem, et postea vos Poetae multa blateratis in loquacitatem foeminarum?»<sup>38</sup>.

Pareil luxe linguistique s'explique par la genèse des *Colloquia* qui, dans

les premières éditions, avant d'atteindre leur forme définitive, sont conçus comme des exemples de conversation latine, «ad linguam puerilem expolien-dam»<sup>39</sup>. Sous le titre *Familiarium colloquiorum formulae* (1518-26), des dialogues sur des sujets de la vie quotidienne — une invitation à dîner, des formules de salutation ou de remerciement, l'expression du prix... — devaient permettre aux élèves d'enrichir leur vocabulaire et leur style latins, tout en lisant des scènes divertissantes. Des exemples de grammaire, des citations d'auteurs, mais surtout des listes de mots, des catalogues de termes synonymiques formaient ainsi la base de ces entretiens didactiques. Au moment où il préparait son *De duplici copia verborum ac rerum* (1512), Erasme donnait là des exercices pratiques d'abondance lexicale et de variations sémantiques; il associait de la sorte un projet pédagogique et le plaisir philologique d'amonceler, tout en jouant, de belles formules classiques, par amour de la langue. Rabelais, autre amateur de profusion verbale, éprouvera bientôt un même bonheur dans la manipulation des signifiants<sup>40</sup>.

Tel est le contexte où s'élabore le *Convivium profanum*, mélange de variations linguistiques et d'ébauches de dialogues sur des sujets élémentaires. Or si la scène de repas ne détient pas l'exclusivité de ces jeux avec les mots, elle s'y prête manifestement mieux que d'autres. Pour égayer l'apprentissage du latin, Erasme choisit de préférence le genre des *sermones conviviales*, comme si la table était le laboratoire privilégié de la langue au travail. Elle servira bientôt à l'enseignement de la civilité, elle préside ici au polissage du style et à l'affinement du vocabulaire. Les manières de table sont à deux faces: comportement et expression, distinction du corps et élégance du discours.

Cette affinité, nous la retrouvons, sur un autre mode, dans le *De Civilitate morum puerilium*. Largement diffusé, on s'en souvient, comme manuel scolaire, il n'était pas employé seulement pour inculquer aux enfants le savoir-vivre, mais utilisé aussi pour les initier au latin<sup>41</sup>. Comme un classique, il offrait matière à des exercices de grammaire, de vocabulaire et de style; en témoigne par exemple, dans une édition de 1678, un index des «Phrases sive Formulae loquendi, e Libello de morum puerilium civilitate collectae, cum ad elegantiam, tum ad meliorem constructionem». L'écolier apprenait ainsi simultanément à se bien tenir et à bien parler. Projet humaniste par excellence: la préparation à la vie sociale et l'acquisition du savoir philologique relèvent d'un programme unique, se fondent sur la même lecture. *Res et verba*, conduite et langage, s'impliquent réciproquement<sup>42</sup>.

Que le discours sur les manières de table soit un support privilégié pour l'apprentissage ou le perfectionnement de la langue, d'autres textes le confirment. Plusieurs auteurs savants, comme Stuckius, combinent la description encyclopédique avec un souci constant de la terminologie, au point que le

goût des mots et la fixation d'un lexique, polyglotte, des arts de la table semblent souvent commander l'entreprise. Josse Willich oriente son traité sur la cuisine<sup>43</sup> vers l'acquisition des «verba coquinaria» et la constitution du champ sémantique — latin, grec, allemand — de la thématique alimentaire; une fois de plus, l'objectif linguistique accompagne l'exposé sur la nourriture ou tend même à s'y substituer. Un traité médiéval plusieurs fois imprimé dès 1475, la *Mensa philosophica*<sup>44</sup>, combine autrement les mêmes invariants: puisque le bon usage du repas est fondé sur la qualité de la conversation, priorité est ici donnée, logiquement, à l'apprentissage des thèmes et formules appropriés; pour savoir manger en compagnie, il faut savoir de quoi parler. Aussi le livre se présente-t-il comme une réserve, méthodiquement ordonnée, de propos de table: accumulation d'anecdotes, de plaisanteries, de citations..., vaste répertoire de *loci communes* dont l'apprenti-mangeur divertira avec profit ses commensaux. Ici encore, l'appétit des mots aura supplanté celui des mets.

Certes, toutes les matières sont bonnes, au gré d'un humaniste, pour orner son langage. Mais la persistance des déplacements, différemment modulés, de l'alimentation aux manières de table, puis de l'élégance du comportement à celle du discours est frappante. Dans ces transferts, le plaisir de la bonne chère est toujours pris en charge par un système de formes — code de la civilité, recherche du beau style — comme si l'expression d'un art toujours plus raffiné devait marquer son emprise progressive sur le corps et, au goût comme activité sensorielle, substituer le bon goût comme indice culturel. Dans cette série de glissements (qui n'obéissent pas nécessairement à un ordre chronologique), je verrais volontiers le signe d'une civilisation maniériste. Un passage de Montaigne, pour illustrer les abus de la rhétorique, marque avec ironie à quel comble de sophistication aboutit ce processus. Il s'agit d'un Italien

(...) qui a servy le feu Cardinal Caraffe de maistre d'hostel (...). Il m'a fait un discours de cette science de gueule avec une gravité et contenance magistrale, comme s'il m'eust parlé de quelque grand poinct de Theologie. Il m'a dechifré une difference d'appetits: celui qu'on a à jeun, qu'on a apres le second et tiers service; les moyens, tantost de luy plaire simplement, tantost de l'veiller et picquer; la police de ses sauces, premierement en general, et puis particularisant les qualitez des ingrediens et leurs effects; les differences des salades selon leur saison (...) Et tout cela enflé de riches et magnifiques paroles, et celles memes qu'on employe à traiter du gouvernement d'un Empire<sup>45</sup>.

Le geste alimentaire soumis au contrôle d'une «science de gueule», le cérémonial du service réduit à un beau discours: tout y est. De l'acte physiologique à l'ordonnance d'un système savant, de la stylisation du repas à l'exercice de style sur le repas, une société se donne le spectacle du raffinement suprême où

elle est parvenue. Le plaisir d'une bonne table, la délicatesse de la civilité, tout cela culmine — ou se désagrège — en «riches et magnifiques paroles». Là réside peut-être l'envers et l'endroit du maniérisme: la conquête d'une culture à ce point sublimée et artificielle qu'elle se vaporise en purs effets de langage — *flatus vocis*. Reste le trouble plaisir du signifiant.

NOTES

<sup>1</sup> Sur cette acception, voir par exemple les études de G. WEISE, *Maniera und pellegrino: zwei Lieblingswörter der italienischen Literatur der Zeit des Manierismus*, in «Romanistisches Jahrbuch» 3 (1950), p. 321-403 et *La doppia origine del concetto di manierismo*, in «Studi vasariani», Firenze, 1952, p. 181-85.

<sup>2</sup> Sur les bonnes manières au XVI<sup>e</sup> siècle, voir les études d'A. FRANKLIN, *La civilité, l'étiquette, la mode, le bon ton, du XIII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1908, 2 vol.; N. ELIAS, *La civilisation des moeurs*, trad. fr., Paris, 1973 et l'excellente synthèse (avec une bibliographie à jour) de C. OSSOLA, *L'homme accompli. La civilisation des cours comme art de la conversation*, in «Le temps de la réflexion» 3 (1983).

<sup>3</sup> Dans *L'interprétation de Rabelais au XVI<sup>e</sup> siècle*, Genève, Droz, 1961, M. De Grève ne signale même pas cet aspect de l'oeuvre. On s'intéresse, dans Rabelais, à sa philosophie ou à sa paillardise, mais on n'imité pas ses repas. Seule exception marquante en France: *Le moyen de parvenir* de Béroalde de Verville.

<sup>4</sup> Sur l'influence du dispositif narratif du *Décameron*, voir O. LOEHMANN, *Die Rahmenerzählung des Decameron. Ihre Quellen und Nachwirkungen*, Halle, 1935 et G. - A. PEROUSE, *Nouvelles françaises du XVI<sup>e</sup> siècle. Images de la vie du temps*, Genève, Droz, 1977.

<sup>5</sup> Observation bibliographique, qui n'exclut pas, dans la pratique culinaire, des développements difficiles à cerner. Sur ces questions, voir l'importante *Bibliographie gastronomique* de Vicaire, Paris, 1890; L. FIRPO, *Gastronomia del Rinascimento*, Turin, UTET, 1974; J.-Fr. REVEL, *Un festin en paroles*, Paris, Pauvert, 1979.

<sup>6</sup> Bartolomeo Sacchi, dit Platina. Nombreuses édd. dès 1474; trad. fr. dès 1505.

<sup>7</sup> Le titre de la première traduction française explicite bien les finalités du livre: *Platine en françoys, tresutile et necessaire pour le corps humain qui traicte de honeste volupté et de toutes viandes et choses que l'âme mange, quelles vertus ont, et en quoy nuysent ou prouffitent au corps humain, et comment se doyvent apprester ou appareiller, et de faire a chascune d'icelles viandes soit chair ou poysson sa propre saulce et des propriétés et vertus que ont lesdites viandes. Et du lieu et place convenable à l'âme pour abiter, et de plusieurs aultres gentilleses par quoy l'omme se peult maintenir en prosperité et santé sans avoir grât indigéce d'avoit aultre medicin sil est homme de rayson*, Lyon, 1505.

<sup>8</sup> Epître dédicatoire à D. B. Roverella, f<sup>o</sup> a 2 r<sup>o</sup>-v<sup>o</sup>.

<sup>9</sup> Voir les travaux déjà cités (n. 2) de N. Elias et A. Franklin.

<sup>10</sup> Des sept chapitres du *De civilitate*, le quatrième, *De conviviis*, est de loin le plus long. Dans plusieurs de ses *Colloquia*, mis en scène autour d'une table ou consacrés à l'alimentation, Erasme introduit également des conseils sur la conduite à tenir pendant un repas. Voir surtout *Convivium profanum*, *C. fabulosum*, *C. sobrium*, *C. religiosum*, *C. poeticum* et *Dispar c.*

<sup>11</sup> ERASME, *La civilité puérile*, éd. A. Bonneau, Paris, 1877, p. 6.

<sup>12</sup> *Ibid.*

<sup>13</sup> Outre N. ELIAS, *op. cit.* (n. 2), voir les introd. de A. BONNEAU, *Des livres de civilité depuis le XVII<sup>e</sup> siècle*, dans *op. cit.* (n. 11) et Ph. Ariès, dans Erasme, *La civilité puérile*, Paris, Ramsay, 1977; voir aussi les travaux de F. BIERLAIRE, *Erasmus at school: the «De Civilitate morum puerilium libellus»*, in *Essays on the Works of Erasmus*, ed. R. Le DeMolen, New Haven and London, Yale U.P., 1978, p. 239-51 et *Erasme, la table et les manières de table*, in *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, Actes du Colloque de Tours, 1979, Paris, Maisonneuve et Larose, 1982, p. 147-60.

<sup>14</sup> Le caractère dit de civilité a été introduit dans les manuels de civilité dès 1559 et leur doit sa popularité.

<sup>15</sup> Ed. Bonneau, *op. cit.* (n. 11), p. 4.

<sup>16</sup> *Ibid.*, p. 122.

<sup>17</sup> *Ibid.*, p. 4.

<sup>18</sup> *Ibid.*, p. 118.

<sup>19</sup> *Ibid.*, p. 8.

<sup>20</sup> Voir M. RICHTER, *Giovanni della Casa in Francia nel secolo XVI*, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura, 1966.

<sup>21</sup> Dans le *Cortegiano*, Castiglione, sauf par quelques remarques incidentes, ne traite pas ce sujet; c'est pourquoi il n'en est pas question ici.

<sup>22</sup> G. DELLA CASA, *Galateo*, chap. 29; Milano, Rizzoli, 1950, p. 133.

<sup>23</sup> Ils ne détiennent pas, bien sûr, l'exclusivité des préceptes de civilité. Les auteurs antiques en fournissent d'autres. Voir par exemple les citations d'Homère et Athénée dans l'article *Convivium* de Ricciardi, *Commentaria symbolica*, Venise, 1576.

<sup>24</sup> A. DU VERDIER, *Les diverses leçons*, Lyon, T. Soubron, 1592, p. 218 (chap. 23).

<sup>25</sup> *Op. cit.* (n. 5)

<sup>26</sup> Ainsi P. CHACON, *De triclinio, sive de modo convivandi apud priscos Romanos et de conviviorum apparatu*, Heidelberg, 1950; I. CORNARIUS, *De conviviorum veterum Graecorum, et hoc tempore Germanorum ritibus, moribus et sermonibus (...)*, Bâle, 1548. Dans le colloque *Dispar convivium*, Erasme avait déjà prêté à Apicius, maître en «ars convivatoria», toute sorte de conseils sur l'organisation d'un banquet.

<sup>27</sup> J'ai utilisé l'édition de Zurich, 1597, *Antiquitatum convivialium libri III. In quibus Hebraeorum, graecorum, romanorum aliarumque nationum antiqua conviviorum genera, mores, consuetudines, ritus ceremoniaeque conviviales atque etiam alia explicantur (...)*

<sup>28</sup> Voir les premiers chapitres du livre I, avec des affirmations comme celle-ci: «Illa (convivia) enim longe lateque in humana vita patent, perque omnes humanae vitae partes, actionesque sunt diffusa, ita ut nulla fere sit hominum actio, quam convivia non aut antecedant, aut comitentur, aut consequantur, adeo ut convivia omnium fere humanarum actionum principia, media, atque termini appellari possunt» (f<sup>o</sup> 12 v<sup>o</sup>).

<sup>29</sup> Ed. utilisée: *Opera omnia soluta oratione composita*, Venise, Alde (1518), vol. I. f<sup>o</sup> 141 r<sup>o</sup> - 45 v<sup>o</sup>.

<sup>30</sup> *Ibid.*, f<sup>o</sup> 144 v<sup>o</sup>.

<sup>31</sup> STUCKIUS, *op. cit.*, (n. 27), f<sup>o</sup> 379 r<sup>o</sup>.

<sup>32</sup> *Ibid.*, f<sup>o</sup> 377 v<sup>o</sup>.

<sup>33</sup> Outre les nombreuses édd. italiennes, des traductions se multiplient, en français, anglais, latin, allemand, espagnol. Sur la signification du manuel et pour une bibliographie des travaux qui lui sont consacrés, voir OSSOLA, *op. cit.* (n. 2).

<sup>34</sup> Cinq de ces Colloques ont été réunis, annotés et traduits par J. Chomarat, D. Ménager et alii, dans ERASME, *Cinq banquets*, Paris, Vrin, 1981.

<sup>35</sup> *Ibid.*, p. 45.

<sup>36</sup> *Ibid.*, p. 45-46.

<sup>37</sup> *Ibid.*, p. 53 (*heluo*: gourmand).

<sup>38</sup> ERASME, *Le banquet poétique*, éd, trad. et notes par V.-L. Saulnier, Melun, 1948, p. 70.

<sup>39</sup> Titre de l'éd. de mars 1522. Sur l'histoire du volume, voir F. BIERLAIRE, *Erasme et ses Colloques: le livre d'une vie*, Genève, Droz, 1977.

<sup>40</sup> Sur la théorie et la pratique de la *copia*, voir T. C. CAVE, *The Cornucopian Text. Problems of Writing in the French Renaissance*, Oxford U. P., 1979.

<sup>41</sup> Pour les détails, voir F. BIERLAIRE, *Erasmus at school (...)*, *op. cit.* (n. 13).

<sup>42</sup> Même combinaison de leçon de maintien à table et de leçons de latin dans J. S. VERULANUS, *Doctrina mensae* ou *Carmen iuvenile de moribus puerorum praecipue in mensa servandis*, Aquila, 1483.

<sup>43</sup> J. WILlich, *Ars magirica, hoc est, coquinaria, de cibariis, ferculis, opsoniis, alimentis et potibus (...)* *Liber Medicis, philologis, et sanitatis tuendae studiosis omnibus apprime utilis*, Zurich, J. Gessner, 1563.

<sup>44</sup> J'ai utilisé *The Science of Dining (Mensa philosophica). A Medieval Treatise on the Hygiene of the Table and the Laws of Health*, trad. A. S. Way, London, 1936.

<sup>45</sup> Essai I, 51 (*De la vanité des paroles*); éd. P. Villey, Lausanne, 1965, p. 306.