

SUR LES CRITÈRES DE CHOIX DE LA VIANDE DANS L'EUROPE DES XVI^e, XVII^e ET XVIII^e SIÈCLES, À PARTIR DE RÉCITS ET RELATIONS DE VOYAGES

Philippe GILLET*

L'exploitation de sources à caractère essentiellement littéraire pour une recherche sur l'histoire du goût est difficilement réductible à une seule catégorie d'aliment. Ce sont en effet très souvent des textes où le goût est décrit en tant que totalité, dont il n'est pas toujours possible de détailler les différentes composantes de façon satisfaisante. Les quelques considérations sur les viandes qui vont suivre ici ont donc un caractère nécessairement épars. Elles représentent une série de "photographies" de certains goûts et dégoûts en matière de nourriture carnée plus qu'une étude exhaustive sur ce sujet. Elles sont extraites d'une étude qui a porté sur des récits de voyages d'Européens en Europe. Ces sources se répartissent de la façon suivante :

Nationalités des voyageurs ¹	Pays visités ¹
Allemands	Allemagne
Anglais	Angleterre
Français	Espagne
Italiens	France
Scandinaves	Italie
Suisses	Pays-Bas
	Pologne
	Suisse

Les voyageurs appartiennent à des couches ou catégories sociales diverses, mais le seul fait qu'ils aient été en position d'écrire et de faire publier une relation de voyage les rattache aux groupes sociaux formant l'élite des sociétés de leur époque. Ce lien comprend un très large nuancier, selon les pays et les périodes. On y trouve des aristocrates et des ecclésiastiques de plusieurs catégories, des bourgeois, des écrivains et des scientifiques, et même des "aventuriers" aux origines plus difficiles à déterminer. Je n'ai consulté qu'un seul récit dont l'auteur était une femme. Les lieux où ces voyageurs mangeaient et pouvaient par conséquent se livrer à des observations sur la nourriture sont par contre très variés. On y trouve les plus grandes tables aristocratiques comme les plus chétives auberges, des établissements ecclésiastiques comme quelques rares tables paysannes.

* 40, rue des Maronites, F-75020 Paris.

¹ La carte politique de l'Europe et du monde d'alors implique certains partis pris pour ce qui concerne les nations et les nationalités; je m'en suis tenu ici au critère linguistique : il n'y a pas d'Allemagne avant 1870, mais il y a des germanophones, *idem* pour l'Italie, etc. J'ai également retenu un voyage au Levant et un autre en Extrême-Orient comme témoignage des premiers contacts d'Européens avec certains aliments exotiques.

Les sources elles-mêmes.

Quatre raisons principales expliquent leur choix :

- 1.- Selon un principe maintes fois vérifié, lorsqu'un observateur est confronté à une situation quotidienne très différente de celle qu'il a l'habitude de vivre, et qu'il la décrit, il parle autant de lui que de ce qu'il voit. Les récits de voyages semblaient particulièrement propices à de tels effets, toujours intéressants à exploiter.
- 2.- Les récits de voyages traitent de façon assez secondaire (on pourrait dire "en passant") de l'alimentation. Les auteurs estimaient en effet qu'ils avaient bien d'autres choses à faire découvrir à leurs lecteurs potentiels (les voyages lointains étaient alors une exception). Ce caractère annexe des notations alimentaires évite les inconvénients des sources spécifiquement culinaires (livres de recettes en particulier), qui sont d'une nature théorique beaucoup plus idéologique dans la mesure où elles "ne parlent que de ce dont elles prétendent parler".
- 3.- Les récits de voyages permettent également d'effectuer des croisements symétriques dans l'information : on peut par exemple comparer ce que disent un Italien en France et un Français en Italie à la même époque.
- 4.- Enfin, il n'est pas inutile de rappeler que le récit de voyages est un genre littéraire très ancien, mais dont la popularité ne s'est jamais démentie. Depuis Hérodote, les auteurs de tels ouvrages ont écrit pour être lus. Entre les XVI^e et XVIII^e siècles, le lectorat potentiel des "relations" est en augmentation constante. Les opinions exprimées dans de telles conditions ne peuvent pas être systématiquement prises pour des particularités bizarres, uniquement propres à ceux qui les formulent : d'une certaine façon, l'auteur d'un tel ouvrage "se doit à son public", avec ce que cela suppose de concessions aux goûts les plus répandus.

Méthode d'exploitation des sources.

Il s'agit d'un relevé systématique des notations alimentaires, le plus souvent éparses, contenues dans les récits de voyages. Ceci implique la lecture complète de chaque livre, ce qui permet une meilleure familiarité avec l'auteur (langue, tics et marottes, etc.). Certains de ces récits sont des œuvres d'un volume important. Le Père Labat par exemple, qui fut très lu en son temps et était encore très apprécié par Stendhal, composa une relation sur toute l'Europe, qui emplissait huit volumes d'environ 400 pages chacun.

Ces notations sont ensuite classées selon deux premiers critères : les pays visités et la nationalité des voyageurs. Ce premier classement, purement opératoire, est ventilé en un second, relatif aux différents aliments et catégories de l'alimentation humaine. Plus de cinquante sortes d'aliments (boissons comprises) ont été retenues, ainsi qu'une quinzaine de catégories portant sur les manières de tables, attitudes alimentaires, méthodes et vocabulaire culinaires.

Pour ce qui concerne les viandes.

Si le terme de "chair" était le plus approprié au Moyen Age, celui de "viande" désignant alors tout aliment propre à maintenir en vie, dès le XVI^e siècle, le mot "viande" décline de façon quasi-systématique les sens qu'il a aujourd'hui. On peut repérer dans les récits de voyages les catégories suivantes :

- viandes de boucherie le plus souvent d'origine bovine, mais également ovine voire caprine. Le porc frais est spécifié de façon très nette;
- volailles;
- gibiers et venaison;
- lard et autres graisses animales.

Mais les viandes sont aussi directement concernées par d'autres catégories :

- les cuissons;
- les autres préparations :
 - a) pâtés et pâtisseries (c'est-à-dire viandes cuites dans une pâte),
 - b) charcuterie (au sens étymologique de chair cuite),
 - c) salaisons (quand elles ne concernent que la viande).

D'autres catégories concernent plus indirectement les viandes, comme les épices et condiments, les manières de table, voire parfois les boissons.

Critères de choix ou de rejet.

La différence entre les viandes brutes, telles qu'elles sont présentées sur l'étal du boucher, et les viandes cuites et apprêtées dans l'assiette, est marquée de manière très nette par les voyageurs. Les appréciations qui sont portées sur ces deux états des viandes sont de natures très différentes. Il est toutefois utile de préciser qu'aucun voyageur ne cuisine lui-même sa nourriture ni ne procède de façon régulière aux achats de denrées brutes ou préparées. La plupart vivent à l'auberge, ou sont les invités de personnes ou d'institutions locales. Certains même profitent du service d'un ou plusieurs domestiques qui accomplissent ces tâches pour eux.

1.- Critères de choix ou de rejet des viandes brutes.

A.- COULEURS.

Le noir est toujours synonyme de mauvaise viande. Il est très souvent associé aux adjectifs "sèche" ou "chétive" ou "maigre". Parfois il est précisé que c'est l'ancienneté du morceau présenté qui lui vaut cet aspect, mais cela est loin d'être systématique. Certains voyageurs appliquent ces qualificatifs "noire, sèche et chétive" à la viande comme s'ils pensaient que c'était là un état permanent, ne devant rien au temps. Il n'y a pas de couleur spécifique pour la bonne viande, le rouge lui-même peut être connoté très péjorativement, comme dans ce récit d'un voyageur anglais en France à la fin du XVII^e siècle :

Quand au veau, il n'en faut pas parler : il est rouge et grossier et je ne pense pas qu'il y ait de pays en Europe où l'on sache les élever comme en Angleterre [...].

Seule la couleur blanche n'est jamais négative, mais cette remarque est valable pour tous les aliments et dépasse même largement le cadre de la seule alimentation. Pour la viande, le blanc ne s'applique bien sûr qu'à certaines viandes. Il est toujours associé à l'onctuosité et l'adiposité. Toutes ces qualités sont souvent réunies sous le terme de "viandes délicates". En matière de couleur, il convient d'apporter quelques précisions lexicographiques. Le sens du mot "noir" entre les XVI^e et XVIII^e siècles n'est pas aussi univoque qu'il y paraît à première vue. On parle par exemple de pâtés "noirs de safran", bien qu'il soit bien précisé par ailleurs que cette épice, hier comme aujourd'hui, donnait une coloration jaune. C'est l'excès de safran qui est ainsi condamné. Pour les viandes, il semble bien que sous cet adjectif "noir" soit réunie une série de défauts, allant d'une couleur plus sombre que celle que chaque voyageur attendait, en toute subjectivité, à des caractères relatifs à la propreté apparente ou la difficulté à identifier le morceau. Les mêmes nuances peuvent être d'ailleurs nécessaires pour apprécier les autres adjectifs, tous plus ou moins porteurs de la même polysémie.

B.- ODEURS.

Les odeurs sont toujours négatives. Si elle sent, une viande sent nécessairement mauvais. Les voyageurs ne mentionnent jamais d'odeur de bonne viande. Une mauvaise viande est donc "noire, sèche et puante".

C.- AUTRES CRITÈRES.

On peut dire qu'ils ne relèvent plus seulement de la simple description, ils impliquent une réflexion sur la viande. Il s'agit d'une part de la qualité supposée de l'élevage et d'autre part de celles de la boucherie des pays visités. Tous ces critères se retrouvent dans les relations de voyageurs de différentes nationalités, mais avec des fréquences et des intensités variables.

Pour ce qui concerne l'élevage, l'origine géographique des viandes est un critère d'appréciation non négligeable. Dallington, voyageur anglais en France de la fin du XVI^e siècle écrit :

[...] dans le Limousin il y a les meilleurs bœufs [...], en Auvergne les meilleurs pourceaux, en Berry les meilleurs moutons et en si grande quantité qu'il est passé en proverbe [...].

Mais les voyageurs ne renoncent pas à définir une sorte de "profil national" en matière de viande. Le veau fournit à ce titre un bon exemple car une région ou un pays reconnu apte à produire du "bon veau" est souvent crédité d'une capacité à produire de la bonne viande en général.

D.- L'EXEMPLE DU VEAU.

L'Italie et l'Angleterre recueillent une certaine concordance des témoignages en leur faveur. La suite du texte de Lister déjà cité donne un aperçu des moyens utilisés et des résultats attendus :

Le mouton et le bœuf sont bons, et valent à peu près les nôtres, sans les surpasser toutefois. Quant au veau, il n'en faut pas parler : il est rouge et grossier et je ne pense pas qu'il y ait de pays en Europe où l'on sache les élever comme en Angleterre. C'était autrefois particulier au comté d'Essex, mais on en fait maintenant partout la méthode. Il ne s'agit que de les saigner souvent et de leur donner beaucoup de farine et de lait, sans compter celui de la mère. Ces saignées répétées épuisent la portion rouge du sang qui se convertit tout entier en sérum blanc ou chyle. D'embecquer par force les volailles produit sur leur sang un effet analogue : et c'est par un pareil système qu'on obtient chez les oies de ces foies si grands et si blancs et si délicieux.

Ce témoignage, comme beaucoup d'autres, atteste la croyance selon laquelle la capacité des hommes à maîtriser les processus naturels et à les modifier, est seule à l'origine d'une viande de veau de bonne qualité. Cette vision technique des choses s'applique également aux autres viandes. Le critère reste lié à une origine géographique — ici le comté d'Essex — et il met en lumière que l'importance de ce que nous nommerions aujourd'hui "l'appellation d'origine" fait plus référence à des savoir-faire humains qu'à des qualités directement liées à l'environnement naturel. Cet indice important fourni par les récits de voyages fait apparaître une mentalité "techniciste" en matière alimentaire dans les élites européennes, l'Angleterre (*i.e.* : les voyageurs anglais) en offrant l'exemple le plus marqué.

Les critères relatifs à la boucherie, dernier maillon de ce "système-viande" en gestation, sont également déterminants. On y retiendra que l'état général de cette profession, sa "propreté" (le mot propre est lui aussi caractérisé alors par une très riche polysémie), mais aussi son amabilité et ses capacités techniques sont très souvent mises en avant dans les témoignages. La technique est plus particulièrement reconnue à la précision des noms attribués aux morceaux mis en vente. En cette matière, les différentes façons nationales de découper les animaux sont très souvent, semble-t-il, source d'incompréhensions.

Les témoignages de deux voyageurs français sur les boucheries espagnoles et romaines, qui semblent bien incarner les deux extrémités qualitatives d'une échelle de valeur, sont à ce titre révélateur. Le premier texte est de la Comtesse d'Aulnoy et date de la fin du XVII^e siècle ; le second, du Père Labat, est du début du XVIII^e :

La boucherie est ouverte le carême comme le carnaval, c'est quelque chose de bien incommode que la manière dont on vend la viande, elle est enfermée chez le boucher, on lui parle au travers d'une petite fenêtre, on lui demande la moitié d'un veau et le reste à proportion, il ne daigne pas vous répondre, ni vous donner quoi que ce soit. Vous vous retranchez à une longe de veau, il vous fait payer d'avance, puis vous donne par sa lucarne un gigot de mouton, vous le lui rendez en disant que ce n'est point cela que vous voulez, il le reprend et vous donne en la place un aloyau de bœuf ; l'on crie encore plus fort pour avoir de la longe, il ne s'en émeut pas davantage, jette votre argent et vous ferme la fenêtre au nez, l'on s'impatiente, l'on va chez un autre qui en fait tout autant et quelquefois pis de sorte que le meilleur c'est de leur demander la

quantité de viande que l'on veut et les laisser faire à leur tête. Cette viande fait mal au cœur tant elle est maigre et sèche et noire [...].

Les bœufs que l'on tue à Rome sont gras et fort tendres. Rien n'est plus propre que les boucheries et les bouchers. Ils sont vêtus d'une robe de toile blanche qui leur va à mi-jambe avec un grand tablier blanc par dessus et un bonnet de toile sur la tête. Les viandes sont étalées sur des toiles fort propres. Ceux qui en viennent chercher ne les touchent jamais, ils montrent ce qu'ils veulent, le boucher les pèse et les joint ensemble par le moyen d'une grande aiguille où il enfile les aiguillettes de jonc afin qu'on puisse porter le paquet à la main, chaque espèce de viande taxée à prix. La viande la plus délicate est le veau appelé Mongano, c'est une espèce de veau de rivière comme celui de Rouen, rien n'est plus tendre, plus gras, plus délicat. Le cochon y est excellent [...].

Aucun voyageur ne déclare préférer le gibier à la viande de boucherie. La profusion et/ou la bonne qualité de gibier n'est d'ailleurs jamais mise au crédit d'une région : elle apparaît nettement comme un don de la Providence et les voyageurs sont quasiment unanimes pour faire remarquer qu'un pays ainsi favorisé ne peut prétendre à aucun mérite particulier.

Tout ce qui vient d'être dit n'exclut pas qu'une préférence puisse être donnée parfois à la viande sauvage. Une très curieuse anecdote de J.A. De Thou, voyageur français en France au XVI^e siècle est, à ce titre, très éclairante :

[...] Dans le premier repas qu'il donna on remarqua avec quelque surprise qu'on ne servit aucune pièce de gibier ou de volaille à qui il ne manquait ou la tête ou l'aile ou la cuisse ou quelqu'autre partie, ce qui lui fit dire qu'il fallait le pardonner à la gourmandise de son pourvoyeur qui goûtait toujours le premier de ce qu'il apportait [...]. Dans ce pays de montagnes [...] les aigles ont accoutumé de faire leurs aires dans le creux de quelques roches inaccessibles [...] sitôt que les bergers s'en sont aperçus, ils bâtissent au pied de la roche une petite loge qui les met à couvert de ces dangereux oiseaux, lorsqu'ils apportent leur proie à leur petit. Ils vont tous deux à la petite guerre dans le pays d'alentour. Ils enlèvent des chapons, des poules, des canards et tout ce qu'ils trouvent dans les basses-cours. Quelquefois même des agneaux, des chevreaux, jusqu'à des cochons de lait, qu'ils portent à leur petit. Mais la meilleure chasse se fait à la campagne où ils prennent des faisans, des perdrix, des gelinottes de bois, des canards sauvages, des lièvres et des chevreuils. Dans le moment que les bergers voient que le père et la mère sont sortis, ils grimpent vite sur la roche, en rapportent ce que les aigles ont apportés à leur petit, ils laissent à la place les entrailles de quelques animaux, mais comme ils ne peuvent faire si promptement que les pères ou l'aiglon n'en ayant déjà mangé une partie, cela est cause que vous voyez ce qu'on sert aussi mutilé, mais en récompense d'un goût beaucoup au-dessus de tout ce qui se vend au marché [...].

Même si certains aspects de ce court récit relèvent du fantasme, il n'en est pas moins révélateur d'un certain état d'esprit. En effet, la viande, y compris celle d'origine domestique — volailles, agneaux et chevreaux —, y est jugée d'un goût supérieur, à partir du moment où elle a été chassée par un aigle. La tradition de la fauconnerie, l'imaginaire poétique autour de l'aigle, beaucoup de choses peuvent aider à comprendre cette façon de penser. Si on compare cet état d'esprit avec l'exigence relevée plus haut d'une viande de boucherie très techniquement façonnée, on peut retenir, plutôt qu'un simple indice d'évolution chronologique, beaucoup trop simpliste, l'existence de deux discours concomitants. On pourrait envisager que le conflit entre ces deux points de vue ait un caractère récurrent dans l'histoire de l'imaginaire humain, sa persistance actuelle pouvant appuyer cette hypothèse.

2.- Critères de choix ou de rejet des viandes cuites et apprêtées.

Une claire distinction est opérée par les voyageurs dans de nombreux témoignages entre viandes à rôtir et à bouillir, ou plus exactement à bouillons. Ce classement s'effectue à partir de critères appliqués à la viande brute. Lister donne un bon exemple de ce raisonnement :

[...] Je ne puis m'empêcher de noter ici un préjugé qu'on a en France contre notre viande. On dit qu'il s'en faut d'un tiers qu'elle ne fasse d'aussi bon bouillon que celle de Paris. Si l'on veut dire qu'il n'est ni si salé, ni si savoureux, ni d'un goût aussi fort, j'en conviens ; et pour tout cela cette viande n'en vaut pas mieux. Elle est plus maigre, plus sèche et, ce qui fait tout en pareille matière, on ne l'emploie que lorsqu'elle est avancée, ce qui lui donne un goût plus piquant et plus salé, car à mesure que la viande se décompose elle devient plus salée et plus amoniacale. Nous autres, nous voulons la

viande la plus fraîche possible et nous ne pouvons souffrir la moindre tendance à la décomposition. Nous avons de bonnes raisons pour en user ainsi dans notre air, deux fois aussi humide que celui de France, qui donne souvent à la viande trop gardée un goût intolérable; tandis que celui de France beaucoup plus sec, non seulement la laisse s'attendrir mais en améliore la saveur [...].

Lorsqu'elle parle de la viande espagnole, la Comtesse d'Aulnoy dit exactement la même chose :

[...] La viande fait mal au cœur tant elle est maigre, sèche et noire, mais telle qu'elle est, il en faut moins qu'en France pour faire une bonne soupe [...].

Le rôti est donc réservé aux meilleures viandes. Toutefois, la saveur du mets lui-même n'est pas uniquement dépendante de la qualité de la viande, et le savoir-faire des rôtisseurs apparaît comme un facteur important. Par exemple, certains témoignages font état du fait que la France produit de moins bonnes viandes que l'Angleterre, mais que, les rôtisseurs français étant plus habiles, les rôtis y sont meilleurs.

Le frit, notamment à l'huile végétale, apparaît comme typiquement méditerranéen (Espagne et Italie méridionale surtout) et incommode tous les voyageurs d'autres régions.

Pour les autres cuissons (braisé, ragoût, etc.), les témoignages de voyageurs montrent que ce n'est plus vraiment la qualité de la viande qui est en jeu, mais la technique culinaire en général, et les ingrédients annexes qui composent le mets².

A ce point de la réflexion, il est possible de dégager quelques lignes générales permettant de tracer une carte schématique des réputations européennes en matière de viandes selon les récits de voyageurs. Si on considère les choses au cours de la seconde moitié du XVII^e siècle, on note une certaine concordance des témoignages. L'Angleterre jouit d'une bonne réputation en matière de viandes de boucherie, et l'Espagne semble, à l'opposé, incarner ce qu'il y a de pire, pour la viande et tout ce qui la concerne (boucheries, cuissons, etc.). En Italie, les voyageurs parlent de deux types de viandes. Le premier comprend le bœuf, le veau et la volaille, il est crédité d'un bon niveau de qualité. Le second concerne la viande dite "de buffle" et celle du mouton et s'attire des qualificatifs peu enviables et de même nature que ceux de la viande espagnole en général. Il est utile de traiter conjointement le cas de la France et des pays situés à l'Est et au Nord de l'Europe continentale. En ce qui concerne les viandes en général, il y a des ressemblances, en particulier la difficulté qu'on éprouve à dégager une tendance moyenne. Les voyageurs semblent apprécier la situation au cas par cas. Mais cette comparaison permet surtout de faire apparaître une véritable frontière qui partage l'Europe, celle des salaisons.

3.- Le goût français et le problème des salaisons.

Au milieu du XVII^e siècle, les Français boudent les viandes salées et/ou fumées. Ceci étonne beaucoup les voyageurs originaires de l'Est ou du Nord de l'Europe. Nemeitz, voyageur allemand, résume bien cette situation :

[...] Ceux qui sont accoutumés à des viandes grossières ne trouveront guère leur compte à Paris, car l'on n'y mange point d'andouilles de chair salée ou fumée, point de choux salé, ni du pain de seigle et ce qui est semblable. Toutes ces mangeailles ne conviennent pas à un estomac français. Leur pain est blanc et toutes les viandes sont fraîches [...].

D'autres sources confirment son constat. Elles permettaient jusqu'à présent d'interpréter ce phénomène en terme d'abandon³ : les Français auraient abandonné l'usage massif des viandes salées et fumées, en même temps qu'ils réformaient leur cuisine entre 1550 et 1650 environ. Il me paraît nécessaire de nuancer cette hypothèse.

L'attitude française vis-à-vis du porc semble assez complexe, au moins en ville. Un voyageur italien du XVI^e siècle, Lippomano, le remarque et en témoigne :

² Pour une vision plus complète des résultats généraux de cette recherche, ainsi que pour la bibliographie de tous les récits de voyages exploités, je me vois contraint de renvoyer à l'édition complète de ce travail : GILLET Ph. (1985), *Par mets et par vins, Voyages et gastronomie en Europe (16^e-18^e siècles)*, Payot édit., Paris, 235 pp.

³ L'étude des marchés de pourvoierie par P. COUPERIE, la comparaison des livres de recettes médiévaux et modernes en France vont dans ce sens. COUPERIE P. (1970), Les Marchés de Pourvoierie : viandes et poissons chez les Grands au XVII^e siècle, in J.J. HÉMARDINQUER, Pour une histoire de l'alimentation, *Cahiers des Annales ESC*, 28 : 241-253.

[...] Le porc n'est pas prisé et sert de nourriture aux pauvres [...] à ceux qui sont vraiment très pauvres [...] cependant les jambons de Mayence, ou qui passent pour en être, sont très estimés.

L'exception dont profitent certains jambons est confirmée plus d'un siècle plus tard par Nemeitz, à la fin de son témoignage déjà partiellement cité plus haut :

Néanmoins les gens de condition ont quelquefois sur leurs tables des tranches de "Jambon de Mayence ou de Bayonne" : mais ils en font une grande délicatesse et les tâtent seulement.

Une certitude subsiste : les élites françaises se singularisent en Europe par leur peu de goût pour le porc, salé ou fumé.

Une question doit être ouverte : les Français ont-ils vraiment aimé les salaisons au Moyen âge pour les abandonner ensuite, ou bien n'ont-ils jamais été de grands consommateurs de ce type d'aliments ? On peut envisager par exemple que le niveau technique de la salaison et de la fumaison en France ait été inférieur à ce qu'il était dans d'autres pays. Retenons le fait que les jambons qui continuent à avoir la faveur des mangeurs français sont tous d'origine étrangère. (Bayonne est véritablement à cette époque sur les marges de l'Hexagone). De même, on ne peut qu'être frappé par le fait que les poissons fumés ou salés gardent une bonne popularité en France — les voyageurs le montrent — mais qu'ils sont très souvent importés. Enfin, alors que de nombreux récits parlent de spécialités de charcuterie dans de nombreux pays (saucissons de Bologne par exemple), aucune spécialité française de ce type n'est mentionnée. Toutefois, il faut bien garder en mémoire que les voyageurs français continuent à boudier les salaisons et fumaisons à l'étranger, faisant preuve sur ce point, semble-t-il, d'un véritable *a priori* de dégoût. (S'ils en étaient friands et privés dans leur pays, nul doute qu'ils profiteraient de leur séjour à l'étranger pour s'en repaître si l'occasion leur en était donnée, comme c'est le cas pour d'autres aliments.) Quoi qu'il en soit, cette particularité du goût français déjà bien repérée par d'autres chercheurs doit être repensée sur un corpus élargi de sources.

*

* *

Quels que soient les renseignements qu'ils apportent et la valeur des hypothèses qu'ils permettent de formuler, les récits de voyage ne peuvent en aucun cas rester une source unique de l'histoire du goût. Leur collation avec d'autres sources, littéraires et iconographiques, ne doit pas faire oublier celles de l'archéologie et de l'histoire naturelle qui sont absolument nécessaire pour ces études. Pour illustrer ce propos en forme de conclusion, je parlerai d'un dernier témoignage de voyageur⁴. En 1665, un étudiant écossais, Sir John Lauder voyage en France. Alors qu'il réside dans une auberge d'Orléans, il est brusquement persuadé au cours du repas que le patron a substitué aux cuisses de poulet qu'il a commandé, celles d'une grenouille. Malgré les dénégations énergiques de l'hôte, il ne voudra jamais changer d'avis et mangera "honnêtement" le poulet, mais laissera les cuisses et notera soigneusement l'anecdote dans son journal de voyage.

Comment interpréter pareille anecdote ? Cet étudiant écossais mangeait-il de si petits poulets et voyait-il de si grosses grenouilles dans son pays qu'il ait pu raisonnablement avoir un tel soupçon ? L'image "Français = mangeurs de grenouilles" avait-elle, à cette époque, tant de force Outre-Manche qu'elle pouvait ainsi tourner à l'obsession ? Sommes-nous en présence d'un comportement phobique, qui relève plus de la dimension pathologique que de l'habitude alimentaire ? Bien des réponses sont possibles, mais la rigueur exige de confronter ce texte avec d'autres sources et d'autres savoirs pour espérer mieux le comprendre.

⁴ Un étudiant écossais en France en 1665-1666, *Journal de voyage de Sir John Lauder* : extrait obligeamment communiqué par Madame Catherine BIZY, recherche en cours sous la direction du Professeur J.L. FLANDRIN (EHESS, Paris).

DISCUSSIONS

J. DESSE. — Y a-t-il une relation en France, entre la diminution des salaisons et l'augmentation des taxes sur le sel?

Ph. GILLET. — Si les Français s'étaient privés de salaison du fait de la cherté du sel, ils se seraient précipités dessus, alors qu'à l'étranger, ils rejettent cet aliment.

Ebba DURING. — Les récits de voyages de la période que vous avez considérée font-ils état de la consommation de viande de lynx?

Ph. GILLET. — Non.

R. PUJOL. — En ce qui concerne la phobie manifestée par le voyageur écossais qui fait retirer du plat les cuisses de grenouilles mélangées à celles de poulets, la confusion est possible si cet Ecossais a dépouillé de grosses grenouilles de cinq ans, par exemple, dont les cuisses peuvent atteindre 110 à 150 grammes et sont donc comparables à celles de jeunes poulets.

F. POPLIN. — La région lyonnaise connaît avec le "veau de Lyon" ou "de St-Etienne" une viande de caractère intermédiaire. A quand remonte cet usage local si particulier? Je me suis demandé s'il n'a pas été importé d'Italie à la Renaissance, avec les soyeux italiens. Il se serait maintenu en raison d'un statut de viande "incarnant" un milieu social élevé (cuisine bourgeoise). Auriez-vous des éléments permettant d'argumenter dans ce sens?

Ph. GILLET. — Les veaux prolongés sont nommés, en Italie, vitelloni.

R. PUJOL. — Le "veau de Lyon" est vendu à l'âge d'un an, venant du Charolais et du Limousin, et d'autres provinces. Les Italiens sont friands de cette viande qu'ils achètent chez nous actuellement et importent pour les engraisser, la demande faisant augmenter les prix. La viande rose-rouge des jeunes bovins d'un an est excellente. On en vend quelquefois en France, dans certaines régions comme le Périgord où elle est très appréciée.

M. DUPUIS. — Constate-t-on un éventuel biais linguistique dans les textes? Quels phénomènes (emprunts, etc.) observe-t-on?

Ph. GILLET. — Confrontés à l'altérité, les voyageurs plaquent parfois leur réalité linguistique sur celle des autres. Parfois, ils transcrivent les expressions qu'ils entendent, mais ils n'évitent pas toujours les déformations, par exemple: "Botterdel" pour "Buttered Ale". Cependant, je n'ai pas fait d'étude particulière à ce sujet.

B. LAURIOUX. — Sur le lexique des termes employés par les voyageurs, il y a lieu de consulter l'ouvrage publié par Ahrweiler, il y a une trentaine d'années.