



LE PAIN DES AUTRES

NOURRITURE, EXOTISME ET ALTÉRITÉ

Marie-Christine GOMEZ-GERAUD (U. de Paris-Ouest-Nanterre, U. of Waterloo)

L'entrée du mot « exotique » dans la littérature française coïncide curieusement avec le séjour en un « non-lieu¹ », l'île de Medamothi, où Pantagruel et ses compagnons font halte au quatrième jour de leur expédition maritime vers l'oracle de la Dive Bouteille.

Adoncques descendit on havre, contemplant, ce pendent que les chormes des nauفز faisoient aiguade, divers tableaux, diverses tapisseries, divers animaux, poissons, oizeaux, et aultres marchandises exotiques et peregrines, qui estoient en l'allée du mole, et par les halles du port².

C'est donc en un « nulle part » qu'apparaît, avec l'adjectif « exotique », ce que nous avons accoutumé d'associer à « l'ailleurs ». Pouvait-on imaginer plus belle coque vide pour alimenter les possibles et nourrir un étonnement continué ?

En dépit de cette mémorable entrée, le terme restera, pour quelques décennies au moins, un mot de la langue de Rabelais plus qu'un mot de la langue française, tant son emploi reste sporadique³. L'ouvrage de Randle Cotgrave, *A Dictionarie of the French and English Tongues*, publié en 1611, signale l'occurrence chez Rabelais et donne au terme le sens de « strange, foreinne, outlandish ». Est donc « exotique » ce qui vient d'ailleurs ; du reste, dans le texte rabelaisien, le doublet synonymique « pérégrines et exotiques » imposait déjà une telle signification. Peu importe la nature de l'objet⁴ : la liste rapproche animaux, œuvres faites de

¹ C'est le sens que la *Briefve declaration* qui fait suite au *Quart Livre* attribue à ce mot : « nul lieu ». Voir François Rabelais, *Quart Livre*, éd. Gérard Defaux, Paris, Librairie générale, Livre de Poche classique, p. 632. Frank Lestringant, dans un article intitulé « L'exotisme en France de Rabelais à Jean de Léry », *D'encre de Brésil*, ét. réunies par F. Lestringant et M.-C. Gomez-Géraud, Orléans, Paradigme, 1999, p. 81-92, met en lumière l'importance de ce lieu rabelaisien.

² *Op. cit.*, p. 187.

³ Voir Georges Mathoré, *Le Vocabulaire et la société du XVI^e siècle*, Paris, PUF, 1988, p. 105, note 7.

⁴ L'application de l'adjectif « exotique » en français courant peut être très large. Voir les associations fréquentes relevées par le *Trésor de la langue française* : « Architecture, cités, contrées, lieux, pays, ports, terres, villages exotique(s); arbustes, bois, faune, flore, forêt, herbes, jardin, nature, plante, sous-bois, végétation, verdure exotique(s); cuisine, denrées, fleurs, fruits, liqueurs, plats, productions, recettes exotique(s); articles, bibelots, bijoux, costumes, ornementation, parfums, parure, tissus, toilette exotique(s); arômes, couleurs, éléments, essences, formes, mots,



main d'homme, ou encore marchandises – peut-être ces épices, « brûlure exquise pour la langue », « ajouta[n]t un nouveau registre au clavier sensoriel d'une civilisation qui ne s'était pas doutée de sa fadeur⁵ ».

C'est en ces termes que Claude Lévi-Strauss lisait, au milieu du siècle dernier, la relation du Vieux monde au Nouveau, en rêvant sur le commerce du poivre et du bois de braise. En notre aujourd'hui où la cuisine exotique est devenue aliment quotidien en Occident et s'avale dans le « Medamothi » de la rue ou de galeries marchandes identiques de Barcelone à Toronto, reposons la question en ouvrant la bibliothèque viatique française du XVI^e siècle. Que peut-on alors appeler « nourritures exotiques » ? Quel goût peut donc avoir le pain des autres et surtout, comment fabrique-t-on un exotisme de la nourriture dans le récit de voyage ?

DES MOTS ; DES METS

Le récit de voyage offre en effet une entrée privilégiée dans la cuisine des autres⁶. Dans son récit publié en 1567, Nicolas de Nicolay réserve un chapitre entier à l'art culinaire des Turcs⁷. Il décrit « l'appareil des viandes, et manière de manger des Turcs, beaucoup différente de la nôtre, qui est tant superflue, curieuse et friande [...] la leur au contraire frugale, d'épargne et grossière⁸ ». Il s'arrête aussi sur les « breuvages artificiels »,

les uns faits avec de l'orge et eau, à la mode de tisane, les autres avec poires et pommes, ou bien la décoction de pruneaux raisins, figes, poires, pêches, et tels autres fruits, et de telle boisson qu'ils appellent sorbet, usent fort à boire avec glace ou neige en été pour rafraîchir⁹.

Nicolay ne cherche pas à écrire une page d'exotisme. Il sollicite l'univers alimentaire à la fois comme métonymie de la société turque et de son organisation sociale remarquable, et comme emblème d'une éthique fondée sur la modération¹⁰. La cuisine n'échappe pas à l'ordre du Grand turc.

Dans la citation relevée, force est de remarquer qu'en dépit d'une longue énumération de fruits appelés à suggérer des saveurs tout en évoquant la fécondité du lieu *via* l'abondance de ses produits, on ne peut parler d'exotisme gustatif. Au demeurant, peu de voyageurs à cette époque s'arrêtent à la description de la saveur. Ainsi, François de Pavie, dans une relation demeurée manuscrite, s'émerveille de l'excitant *cavué* des Turcs, qu'il découvre à Damas dans l'atmosphère des nuits du ramadan : cette « graine noire portée des Indes » est

musiques, noms, notes, odeurs, peintures, poèmes, senteurs, teintes exotiques; apparence, aspect, beauté, élégance, finesse, gaieté, grâce, langueur, luxe, nonchalance, sensations, talents exotique(s) ». On notera bien sûr la place très forte des éléments de la nature dans cette liste.

⁵ Claude Lévi-Strauss, *Tristes Tropiques*, Paris, Plon, 1952, p. 39.

⁶ Voir Caroline Prudhomme, « Un monde de saveurs. La mise en mots de l'expérience culinaire chez quelques voyageurs du Moyen Âge », *Travaux de Littérature*, XXVI, 2013, p. 73-79.

⁷ Nicolas de Nicolay, *Dans l'Empire de Soliman le Magnifique*, éd. M.-C. Gomez-Géraud et S. Yérasimos, Paris, Presses du CNRS, 1989, p. 177-179.

⁸ N. de Nicolay, *op. cit.*, p. 178.

⁹ *Ibid.*

¹⁰ C'est d'ailleurs l'organisation sociale que reflète la représentation du repas dans les collections des *Grands* et *Petits Voyages* de la famille de Bry. Voir Sylviane Albertan-Coppola et Marie-Christine Gomez-Géraud, « Le festin des nations. Images de la convivialité dans la collection De Bry (1591-1634) », *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, textes réunis par M. Aurell, O. Dumoulin et F. Thélamon, Publications de l'Université de Rouen n° 178, 1992, p. 229-240.



souveraine pour garder de dormir, propre a descharger les defluctions de la teste, ayder à la digestion, tuer les vers, et faire beaucoup d'autres effects desquels je ne me sçaurois souvenir, bien que j'en aye maintes-fois avalé, et reconnu la vertu¹¹.

L'accent est porté sur les vertus du café et sur l'exotisme d'une drogue qui vient de plus loin que le lointain. De goût, peu de nouvelles. D'ailleurs, la sensation d'étrangeté peut s'appuyer sur la manière de manger plus que sur la nature des mets ingérés. Témoin cette anecdote puisée chez le botaniste Pierre Belon du Mans. Sur l'île de Lemnos,

quand quelque amy survient dedans le jardin, le paysan choisira un Concombre, lequel il tiendra de la main gauche tout droit, puis l'escorchera en longueur jusques au pied, et laissera prendre [*sic*] l'escorce par dessus sa main, en la maniere d'une estoille. En apres il le fendra en quatre, et là le departira par honneur aux assistans : et sans autre sauce le mangent. Laquelle chose avons escrite pour estre estrange de nostre mode : toutesfois à la leur, elle leur est en lieu de tresgrande honnesteté, comme pourroit estre à nous de departir un bonne poire¹².

La description de la saveur relève donc de l'exception et les textes qui s'y aventurent n'en ont que plus de force. Nicolas de Nicolay décrit la « pateque », qu'on mange « [crue] sans pain ni sel, et a la chair si délicate et douce qu'elle fond en la bouche, rendant une eau comme sucrée qui sert grandement pour rafraîchir et désaltérer¹³ ».

On le sait, Jean de Léry s'arrête davantage sur les détails du quotidien, jusqu'à évoquer longuement parfois des sensations gustatives. L'étrange *caouin* des Tupis fait de racines mérite un excursus développé :

Après donc qu'elles les ont decoupées aussi menues qu'on fait par-deça les raves à mettre au pot, les faisans ainsi bouillir par morceaux, avec de l'eau dans de grands vaisseaux de terre, quand elles les voyent tendres et amollies, les ostans de dessus le feu, elles les laissent un peu refroidir. Cela fait, plusieurs d'entre elles estans accroupies à l'entour de ces grands vaisseaux, prenans dans iceux ces rouelles de racines ainsi mollifiées, apres que sans les avaller elles les auront bien machées et tortillées parmi leurs bouches : reprenans chacun morceau l'un apres l'autre, avec la main, elles les remettent dans d'autres vaisseaux de terre qui sont tous prests sur le feu, esquels elles les font bouillir derechef. Ainsi remuant tousjours ce tripotage avec un baston jusques à ce qu'elles cognoissent qu'il soit assez cuict, l'ostans pour la seconde fois de dessus le feu, sans le couler ni passer, ains le tout ensemble le versant dans d'autres plus grandes cannes de terre, contenant chacune environ une feuillette de vin de Bourgogne : apres qu'il a un peu escumé et cuvé, couvrans ces vaisseaux elles y laissent ce bruvage, jusques à ce qu'on le vueille boire [...].¹⁴

¹¹ François de Pavie, *Relation d'un sien voyage fait l'an 1585*, édition du manuscrit de la BNF (NAF 6277) et présentation par Isabelle Joppin, mémoire de maîtrise, Université de Paris-X Nanterre, 1998, p. 72.

¹² Pierre Belon, *Observations de plusieurs singularitez*, Lyon, Guillaume Cavellat, 1554, f. 72.

¹³ Nicolas de Nicolay, *op. cit.*, p. 66.

¹⁴ Jean de Léry, *Histoire d'un voyage en terre de Brésil*, éd. F. Lestringant, Paris, Librairie Générale, Livre de Poche, 1994, p. 246-247.



La lente description du processus de fabrication, ponctuée par des références à l'univers du lecteur, prépare la mention de la saveur et ménage la progressive intégration de l'inconnu au connu : « Les sauvages appellent ce bruvage *caouin*, lequel estant trouble et espais comme lie, a presque goust de laict aigre : et en ont de rouge et de blanc comme nous avons du vin¹⁵. » C'est entre approximation et comparaison que s'élabore ainsi dans le texte l'objet étranger. S'il y a un exotisme du *caouin*, outre ce nom qui sonne étrangement aux oreilles du lecteur, il tient avant tout à un mélange de reconnaissance et de distance, sans lequel ne s'appréhende ni se dit la réalité « exotique ». La célèbre évocation de l'ananas, dans le même récit, amène à des conclusions identiques :

[...] quand ces ananas sont venus à maturité, estans de couleur jaune azuré, ils ont une telle odeur de framboise, que non seulement en allant par les bois et autres lieux où ils croissent, on les sent de fort loin, mais aussi quant au goust fondans en la bouche, et estans naturellement si doux, qu'il n'y a confitures de ce pays qui les surpassent : je tiens que c'est le plus excellent fruit de l'Amerique.¹⁶

De tels passages d'anthologie risquent de déformer la réalité globale des textes de voyages. Plus sensible à la salubrité qu'à la saveur des aliments, pour des raisons évidentes, le voyageur ne s'y arrête que rarement. En revanche, revient sans cesse dans les récits la mention du pain comme élément de base d'une alimentation jugée acceptable et roborative. Parler de « nourriture exotique » consiste à parler de pains – au pluriel.

LE PAIN DANS TOUS SES ÉTATS

Lorsqu'il évoque les cannibales dans l'essai I, 30, Montaigne note qu'ils n'ont « nul usage de vin ou de blé » ; il réitère sa remarque dans l'essai « Des coches » (III, 6) : on ne trouve dans le Nouveau Monde « ni blés, ni vignes¹⁷ ». Ainsi Montaigne pose d'abord, non le principe d'une nourriture différente, mais d'une nourriture déficiente. Or, « Chaque souper, dans les livres de cuisine du XVI^e siècle, commence par la formule *Bon pain, bon vin*¹⁸ », notait jadis Lazare Sainéan : telle est la base nécessaire d'un bon repas. « Le pain sans contredit, est le principal soubstien de la vie, et par le pain, les Juifs entendent en leur langage toute autre espèce d'aliment¹⁹ », peut-on encore lire dans le *Thresor de santé*. Dans l'Europe chrétienne à cette époque, on peut à bon escient parler de « culture du pain », tant pour des raisons alimentaires que pour des raisons symboliques : nourriture substantielle, le pain est aussi la matière du sacrement de l'Eucharistie ; il reste un élément essentiel dans le rite de la sainte Cène protestante, avec une signification toute différente.

Fernand Braudel énumère les modalités du blé et des farines en Europe et fournit la liste impressionnante des céréales ou des légumineuses, comme la châtaigne, qui sont à la base de pains de toutes sortes, sur le vieux continent²⁰. L'absence de blé, soulignée par Montaigne,

¹⁵ *Id.*, p. 248.

¹⁶ *Id.*, p. 326.

¹⁷ Montaigne, *Essais*, éd. Jean Céard et alii, Paris, Librairie Générale, Livre de Poche, 2001, p. 320 et 1423.

¹⁸ L. Sainéan, *la Langue de Rabelais*, Genève, Slatkine, 1922, p. 172.

¹⁹ *Thresor de santé, ou, mesnage de la vie humaine. Divisé en dix Livres. Lesquels traictent de toutes sortes de viandes et breuvages, ensemble de leur qualité et preparation*, Lyon, Jean Ant. Huguetan, 1607, p. 2.

²⁰ Dans sa somme historique (*Civilisation matérielle, Économie et Capitalisme*, vol. I, *Les Structures du quotidien*, Paris, Armand Colin, 1979, p. 86), Fernand Braudel insiste sur l'importance du blé, « personnage compliqué » aux multiples



n'empêche donc pas la confection du pain chez toutes les nations qui sont sous le soleil. Il n'empêche que, dans le discours viatique, le pain est identifié comme un indice de civilisation. On trouvera un exemple de cette idée dans la préface du récit de Pierre Belon du Mans. Reprenant certains de ses détracteurs qui l'accusent de curiosité en alléguant l'exemple des ancêtres qui vivaient simplement sans chercher ailleurs des nouveautés, le botaniste déclare :

A tel ignorant je vueil bien respondre pertinemment, que les hommes du temps jadis qui ne avoient l'invention de faire du pain, ont vescu bien sains, et se sont gueriz quand ilz estoient malades, vivans tant seulement de gland, comme ont fait les Arcades. Je vouldroye donc que tels ignorans selon la coustume ancienne se contentassent de vivre avec le seul gland, ou des seules figues, comme ont fait les Atheniens, ou de poires sauvages, comme firent jadis les Tyrinthiens, ou bien de Cannes ou de Roseaulx, comme les Indiens, ou de Dactes, comme les Carmans, ou de Mil comme les Sarmathes, ou de grains de Terebinthes, comme les Perses, et nous laissassent le bon pain de froment, blamants les inventeurs d'iceluy, comme trop curieux²¹.

Derrière l'avalanche des allusions savantes et des substituts au pain comme aliment de base se joue en fait une distinction entre confort et misère²², entre progrès et primitivité. Le « bon pain de froment » est ici indice de civilisation. C'est pourquoi, aux dires d'André Thevet, qui reproduit une étymologie pour le moins douteuse (et Thevet en doute lui-même !), les farouches Amazones tireraient leur nom de leur habitude de ne pas manger de pain : « Les autres prennent l'étymologie de ceste particule A, privative, et de *Maza*, qui signifie pain, pource qu'elles ne vivoyent de pain, ains de quelques autres choses²³ ». Quant aux Arabes du désert tenus pour parangons de la sauvagerie dans les récits, les voyageurs au Proche-Orient s'accordent à dire qu'ils mènent une vie « miserable », « car premierement ils ne boivent pas de vin, ny ne mangent point de pain²⁴ ». La revue des récits met en évidence une hiérarchie du pain, suivant les classes sociales : dans l'Empire ottoman, le pain quotidien est de petite qualité car on le vend au poids, note Pierre Belon du Mans²⁵, mais de l'aveu de Philippe du Fresne Canaye, le pain blanc est réservé au Grand seigneur.

C'est bien suivant les schémas d'une culture du pain, si bien installés dans la société de l'époque que s'élabore une grille d'interprétation pour parler des peuples étrangers. Plus le pain des autres ressemble à celui que consomme habituellement le voyageur, plus celui-ci se sent proche de celui qu'il rencontre.

allures. Il discerne même, dans une perspective globalisante, trois cultures majoritaires qui structurent la planète : celle du riz, celle du blé, celle du maïs.

²¹ Pierre Belon du Mans, éd. cit., f. 7 v n. f.

²² Le comble de l'ascèse consiste, dans un monastère grec décrit par P. Belon du Mans, à manger du biscuit – bien plus dur, plutôt que du pain. Voir *op. cit.*, p. 97.

²³ André Thevet, *Les Singularitez de la France Antarctique*, Paris, Héritiers de Maurice de la Porte, 1558, f. 122.

²⁴ Jacques de Villamont, *Voyages*, Rouen, Thomas Daré, 1607, p. 587.

²⁵ *Op. cit.*, p. 366.



DU PAIN À LA MERVEILLE ?

Dans un tel contexte, la description de la nourriture des sauvages brésiliens²⁶ est éclairante. Le voyage des antipodes ouvre à un véritable renversement des perspectives. En effet, Jean de Léry signale, comme le fera plus tard Montaigne, que les Brésiliens « ne sement ni ne plantent bleds ni vignes en leur pays²⁷ ». D'emblée d'ailleurs, les candidats à l'aventure brésilienne sont prévenus : « il se faudroit contenter de manger au lieu de pain, d'une certaine farine faite de racine²⁸ ». Dans ce texte qui cultive l'obsession alimentaire²⁹, le pain prend une importance significative. En premier lieu, c'est le défaut de pain qui suscite l'interrogation. Si le Brésil ne fabrique pas de pain, c'est parce que les céréales n'y croissent pas. La faute en est à la trop grande richesse de la terre :

Quant au froment et au seigle que nous y semasmes, voici le defaut qui y fut : c'est que combien qu'ils vinsent beaux en herbes, et mesme parvinssent jusques à l'espi, neantmoins le grain ne s'y forma point. Mais d'autant que l'orge y grena et vint à juste maturité, voire multiplia grandement, il est vray-semblable que ceste terre estant trop grasse pressoit et avançoit tellement le froment et le seigle (lesquels comme nous voyons par-deça avant que produire leurs fruicts, veulent demeurer plus long temps en terre que l'orge) qu'estans trop tost montez (comme ils furent incontinent), ils n'eurent pas le temps pour fleurir et former leurs grains³⁰.

Un régime visant à appauvrir le sol pourrait corriger ce défaut de nature si la colonie huguenote devait se développer en ces lieux. Toutefois, suggère le récit, les autochtones ont su tirer parti de leur environnement sans y apporter aucune transformation et Jean de Léry prend soin de préciser : « neantmoins, ainsi que je l'ay veu et experimenté, on ne laisse pas pour cela de s'y bien traiter et d'y faire bonne chere sans pain ni vin³¹ ».

C'est ce paradoxe que Jean de Léry va s'appliquer à réduire, non sans conséquences pour la construction de la notion d'exotisme. Dans ce processus, le chapitre IX consacré à la description des « grosses racines et gros mil dont les sauvages font farine qu'ils mangent au lieu du pain³² » joue un rôle essentiel. S'y opère la conversion du manioc en une multitude de mets possibles. Bien sûr, concède le cordonnier huguenot,

²⁶ Il ne sera pas question ici des rites cannibales auxquels Léry accorde une place importante. Pour une première approche de la question, voir F. Lestringant, *Le Cannibale. Grandeur et décadence*, Paris, Perrin, 1994, en particulier le chapitre intitulé « Jean de Léry ou l'obsession cannibale », p. 124-142.

²⁷ Jean de Léry, *op. cit.*, p. 237.

²⁸ *Id.*, p. 111.

²⁹ Elle se manifeste d'une manière spectaculaire dans l'obsession cannibale qui traverse le texte depuis la querelle sur l'Eucharistie jusqu'au meurtre du perroquet lors de la traversée du retour, en passant par la description de la société cannibale. Elle touche même à l'ordre du monde : les chapitres X, XI et XII, décrivant les animaux, établissent une typologie qui distingue le comestible et le non-comestible. Sur la première de ces questions, je renvoie à Frank Lestringant, *Une Sainte horreur*, Paris, PUF, 1996, p. 85-118.

³⁰ *Id.*, p. 244. Sans manquer de réalisme, l'observation entre dans un dispositif d'éloge de la terre brésilienne, pensée par l'auteur comme un refuge pour les Huguenots et intériorisée, lors de l'écriture, comme le lieu regretté d'un séjour heureux, loin des conflits qui agitent la France.

³¹ *Id.*, p. 237.

³² *Ibid.* André Thevet, dans les *Singularitez de la France antarctique* signale la racine qu'il nomme « Hetich », « semblable aux naveaux Lymosins » ; les sauvages « en ont si grande abondance, qu'ils ne mangent gueres autre chose : et leur est cela commun comme le pain entre nous » (Thevet, éd. cit., f. 52 v.). De la farine de racine, « ils usent au lieu de pain » (*Id.*, f. 67).



combien que ces farines, nommément quand elles sont fraîches, soyent de fort bon goust, de bonne nourriture et de facile digestion : tant y a neantmoins que comme je l'ay expérimenté, elles ne sont nullement propres à faire pain. Vray est qu'on en fait bien de la paste, laquelle s'enflant comme celle de bled avec le levain, est aussi belle et blanche que si c'estoit fleur de froment : mais en cuisant, la crouste et tout le dessus se seichant et bruslant, quand ce vient à couper ou rompre le pain, vous trouvez que le dedans est tout sec et retourné en farine³³.

Pays sauvage, le Brésil ne connaît donc pas le pain. Néanmoins, tout le travail du texte consiste à réintroduire le pain blanc, là où la nature ne permettant que des farines jugées de substitution l'avait chassé. Pourrait-on imaginer l'éloge du Brésil sans cette référence au pain ? Le détail du récit est éclairant : la racine de manioc permet de produire une farine « laquelle est aussi blanche que neige. Et lors ceste farine ainsi crue, comme aussi le suc blanc qui en sort, [...] a la vraye senteur de l'amidon³⁴ ». Cuite et réduite sous forme de « petite grelache ou dragée d'apotecaire », « vous diriez en la mettant en la bouche et en la mangeant, que c'est du molet de pain blanc tout chaut³⁵ ». Miracle de l'approximation et de l'analogie : l'on est ainsi passé de l'absence de pain à un ensemble de réminiscences référant toutes au meilleur des pains, le pain blanc, le pain de pur froment. Bien plus, le système de comparaisons très concerté qui envahit la description du manioc a un nouvel effet. Que l'on en juge par ces extraits, tous tirés du chapitre IX³⁶ :

Neantmoins l'une et l'autre farine est bonne à faire de la boulie, laquelle les sauvages appellent *Mingant*, et principalement quand on la destrempe avec quelque bouillon gras : car devenant lors grumeleuse comme du ris, ainsi apprestée elle est de fort bonne saveur.

[...] apres que ces racines d'*Aypi* et de *Maniot* (à la façon que je vous ay dit) seront rapées toutes vertes, les femmes faisant de grosses pelotes de la farine fraische et humide qui en sort, les pressurant et pressant bien fort entre leurs mains, elles en feront sortir du jus presque aussi blanc et clair que lait : lequel elles retenans dans des plats et vaisselle de terre, apres qu'elles l'ont mis au soleil, la chaleur duquel le fait prendre et figer comme caillée de fromage, quand on le veut manger, le renversant dans d'autres poeles de terre, et en icelles le faisant cuire sur le feu comme nous faisons les aumelettes d'oeufs, il est fort bon ainsi appresté.

Au surplus la racine d'*Aypi* non seulement est bonne en farine, mais aussi quand toute entiere on la fait cuire aux cendres ou devant le feu, s'attendrissant, fendant et rendant lors farineuse comme une châtaigne rostie à la braise (de laquelle aussi elle a presque le goust) on la peut manger de ceste façon.

³³ *Id.*, p. 239-240.

³⁴ *Id.*, p. 238.

³⁵ *Ibid.* Léry réitère sa remarque au chapitre XVIII, éd. cit., p. 462, en évoquant « la farine tendre, de laquelle [...] j'aimerois autant manger que du molet de pain blanc tout chaud ».

³⁶ *Id.*, p. 239-240.



Tour à tour « pain molet », riz, lait, omelette et châtaigne rôtie au feu, la racine de manioc parvient à s'imposer, grâce au jeu de la comparaison, comme un substitut diversifié des nourritures européennes. La forme de l'aliment est différente, mais le goût est semblable : l'exotisme ne serait dès lors plus qu'une affaire d'apparence. Le goût, quant à lui, renverrait à des saveurs fondamentales déclinées sur une palette aux multiples nuances. Autre miracle de la transmutation par l'écriture : le manque se retourne en une abondance inattendue. À la place du simple pain, regretté dans la formule topique « ni blés, ni vignes », le Brésil offre la diversité des mets d'un repas complet. La comparaison ne permet pas seulement à l'inconnu de prendre les formes du connu pour être assimilable, mais elle renvoie à des schémas qui construisent la merveille traditionnellement attachée aux lointains, ici caractérisée par son pouvoir de métamorphose et sa belle abondance.

À partir de 1585, des additions à *l'Histoire d'un voyage* pour la plupart tirées de *l'Histoire du Nouveau monde* de Girolamo Benzoni, donneront au texte de nouveaux accents. Le pain sauvage, véritable repas complet, ressemble à l'herbe de coca. Il suffit de quelques feuilles. Une si petite quantité « leur sert de pain, de breuvage et de pitance : car avec cela ils chemineront tout un jour sans boire et sans manger³⁷ ». Le lointain recèle toujours des merveilles, qui empruntent sans doute aux arbres fabuleux dont la Bible fait mention, comme en Ézéchiel 47,12 ; ils plongent leurs racines dans les rivages du fleuve qui prend sa source dans le Temple :

et super torrentem orietur in ripis eius ex utraque parte omne lignum pomiferum non defluet folium ex eo et non deficiet fructus eius per singulos menses adferet primitiva quia aquæ eius de sanctuario egredientur et erunt fructus eius in cibum et folia eius ad medicinam.

Curieuse métamorphose : L'aliment le plus commun se trouve investi de pouvoirs extraordinaires, dans un univers mental qui n'a pas perdu sa capacité à produire de l'enchantement. Le *Voyage* de Jean de Léry inscrit le Nouveau monde dans les horizons conceptuels et imaginaires de l'Ancien - et surtout quand il emprunte à d'autres auteurs.

Dans la construction d'une réalité « exotique », le décentrement de la perspective n'est sans doute qu'apparent : l'ailleurs n'existe pas sans entrer dans une relation avec l'ici qui lui sert de point d'appui et de référence. Comment pourrait-il en être autrement ? Le paradigme du pain est à cet égard exemplaire : sur le mode de la substitution, la farine de racine remplace le pain. Mais simultanément, elle le surpasse, puisque par l'accumulation des comparaisons - dont la fonction didactique passe au second plan, semble-t-il - le pain des autres se change en repas complet.

Ces deux modalités du pain des autres - manioc et coca - n'ont cependant pas la même fonction et ne se situent pas sur le même registre : il y a loin de la feuille de coca à la farine de manioc. La mention des feuilles de coca, devenues nourriture et breuvage aux qualités nutritives et énergétiques étonnantes, n'est qu'une forme d'hyperbole, traditionnelle dans le discours sur la merveille et les lointains du monde qui cultivent le gigantesque ou le démesuré. En revanche, aucune merveille ne préside à la description du manioc³⁸ : à un premier degré, c'est la cuisine sauvage qui opère la transformation étonnante par la variété des modes de préparation. À un second degré, c'est le travail de l'écriture qui permet le rapprochement avec les mets de la vieille Europe, ainsi qu'une synthèse concertée, au terme de laquelle se déploie

³⁷ Jean de Léry, *Histoire d'un voyage*, 1600, pour les héritiers d'Eustache Vignon, p. 219. Léry compare l'herbe de coca au petun.

³⁸ Sauf peut-être cette réversibilité d'une plante qui crue peut être un poison et cuite un aliment. Voir Léry, *op. cit.*, p. 240 : « n'estant bonne qu'en farine bien cuicte, ce seroit poison de la manger autrement ».



sur la nappe de la page un festin véritable. Si le pain exotique entretient quelques accointances avec la merveille, ce n'est pas en vertu de phénomènes inexplicables, mais de processus techniques et/ou stylistiques.

RETOUR PAR MEDAMOTHI

L'exotisme ne serait donc, *in fine*, qu'un trajet rhétorique de l'ailleurs à l'ici-même, travaillant à un rapprochement. Toutefois, l'enjeu premier qui consiste à assimiler progressivement la réalité étrangère à des *realia* connues se transforme : via des combinaisons inattendues d'éléments disparates s'élabore une construction poétique de l'ailleurs, seule capable de donner du goût aux choses. Nul besoin donc que l'exotisme, quand il s'applique aux réalités alimentaires, passe par la présence de produits inconnus ou tout à fait étonnants. Une pomme³⁹, un concombre, de la farine de racine, peuvent être parés des prestiges de l'ailleurs, pour peu qu'on se donne les moyens de construire un objet comme « exotique », suivant des procédures éprouvées. On l'a vu : une rhétorique de l'altérité combine la comparaison et l'expression hyperbolique ou la surenchère. Du là-bas du voyageur jusqu'à l'ici du lecteur, il faut la halte par le lieu dématérialisé du texte, ce Medamothi, lieu d'échanges et de circulation. On y trouvait, au marché du port, un tarande, animal merveilleux par sa capacité à se fondre dans son proche environnement et qui « change de couleur selon la variété des lieux es quelz il paist et demoure⁴⁰ ». Bel emblème, semble-t-il, de ces réalités « exotiques » qui ne peuvent être goûtées que si elles sont, par avance, assimilées.

³⁹ Je me permets de renvoyer à mon article « [La pomme est-elle un fruit exotique ? Botanique et théologie dans le Bouquet sacré de Jean Boucher \(1614\)](#), *Bien lire et bien apprendre. Revue de médiévistique*, 26/2008, p. 183-198.

⁴⁰ Rabelais, *Quart livre*, éd. cit., p. 191.



BIBLIOGRAPHIE

Corpus

- BELON Pierre, *Observations de plusieurs singularitez*, Lyon, Guillaume Cavellat, 1554.
- de LÉRY, Jean, *Histoire d'un voyage en terre de Brésil*, éd. F. Lestringant, Paris, Librairie Générale, Livre de Poche, 1994.
- de MONTAIGNE Michel, *Essais*, éd. Jean Céard et alii, Paris, Librairie Générale, Livre de Poche, 2001.
- de NICOLAY, Nicolas, *Dans l'Empire de Soliman le Magnifique*, éd. M.-C. Gomez-Géraud et S. Yérasimos, Paris, Presses du CNRS, 1989.
- de PAVIE, François, *Relation d'un sien voyage fait l'an 1585*, édition du manuscrit de la BNF (NAF 6277) et présentation par Isabelle Joppin, mémoire de maîtrise, Université de Paris-X Nanterre, 1998.
- RABELAIS, François, *Quart Livre*, éd. Gérard Defaux, Paris, Librairie générale, Livre de Poche classique.
- THEVET, André, *Les Singularitez de la France Antarctique*, Paris, Héritiers de Maurice de la Porte, 1558.
- Thresor de santé, ou, mesnage de la vie humaine. Divisé en dix Livres. Lesquels traictent de toutes sortes de viandes et breuvages, ensemble de leur qualité et preparation*, Lyon, Jean Ant. Huguetan, 1607.
- de VILLAMONT, Jacques, *Voyages*, Rouen, Thomas Daré, 1607.

Critique

- ALBERTAN-COPPOLA, Sylviane et GOMEZ-GÉRAUD, Marie-Christine, « Le festin des nations. Images de la convivialité dans la collection De Bry (1591-1634) », *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, textes réunis par M. Aurell, O. Dumoulin et F. Thélamon, Publications de l'Université de Rouen n° 178, 1992, p. 229-240.
- BRAUDEL, Fernand, *Civilisation matérielle, Économie et Capitalisme, vol. I, Les Structures du quotidien*, Paris, Armand Colin, 1979.
- GOMEZ-GÉRAUD, Marie-Christine, « La pomme est-elle un fruit exotique ? Botanique et théologie dans le Bouquet sacré de Jean Boucher (1614), Bien lire et bien apprendre ». *Revue de médiévistique*, 26/2008, p. 183-198.
- LESTRINGANT, Frank, *Le Cannibale. Grandeur et décadence*, Paris, Perrin, 1994.
- LESTRINGANT, Frank, *Une Sainte horreur*, Paris, PUF, 1996.
- LESTRINGANT, Frank, « L'exotisme en France de Rabelais à Jean de Léry », *D'encre de Brésil*, études réunies par F. Lestringant et M.-C. Gomez-Géraud, Orléans, Paradigme, 1999.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, *Tristes Tropiques*, Paris, Plon, 1952.
- MATHORÉ, Georges, *Le Vocabulaire et la société du XVIe siècle*, Paris, PUF, 1988.
- PRUDHOMME, Caroline, « Un monde de saveurs. La mise en mots de l'expérience culinaire chez quelques voyageurs du Moyen Age », *Travaux de Littérature*, XXVI, 2013, p. 73-79.
- SAINÉAN, L., *La Langue de Rabelais*, Genève, Slatkine, 1922.