



INTRODUCTION – « DU PAIN »

Alicia VIAUD (Université Paris 3 - Sorbonne Nouvelle), Anne-Gaëlle LETERRIER-GAGLIANO (Sorbonne Université), Paul-Victor DESARBRES (Sorbonne Université)¹

[...] Pantagruel feut attentif à l'estude de Gaster le noble maistre des ars. Vous sçavez que par institution de Nature pain avecques ses apennaiges, luy a esté pour provision et aliment adjudgé, adjoincte celeste benediction du ciel que pour Pain trouver et garder rien ne luy defauldroit².

Le *Mangeur de haricots* d'Annibale Carracci, probablement peint autour de 1583-1584, donne à voir une scène de genre : un homme de condition modeste, attablé seul, s'apprête à avaler une cuillerée de haricots ou de fèves. Le pain est représenté sur le bord gauche de la table, dans une position symétrique à un verre de vin à moitié plein. Ce sont quatre boules collées les unes aux autres, prêtes à être détachées selon le besoin ; d'autres ont déjà été arrachées, de sorte que se manifeste nettement la différence de couleur entre la mie et la croûte. Le morceau qui sera bientôt consommé est, lui, placé sous la main gauche, entouré de quelques miettes. Ces éléments de détail, auxquels s'ajoutent les autres mets disposés sur la table, contribuent au réalisme de la scène de repas. Le pain apparaît dans ce tableau comme une denrée de premier plan – au sens propre comme au sens figuré – ainsi que comme l'un des emblèmes possibles de l'appétit et du goût³.



Annibale Carracci, *Mangiafagioli*, 1584-85, huile sur toile, 57 × 68 cm, Rome, Palazzo Colonna (source : Wikipédia)

- 1 Nous remercions Marie Goupil-Lucas-Fontaine et Adeline Lionetto pour leur contribution à cette introduction.
- 2 François Rabelais, *Le Quart-Livre*, chap. LXI dans *Œuvres complètes*, éd. Mireille Huchon, Paris, Gallimard, 1994, p. 682.
- 3 Voir Alberto Veca, « Images de la nourriture dans l'art moderne » dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Motanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 711.



« Passion⁴ » française, le pain est un aliment hautement culturel et un objet de réflexion possible, comme l'ont par exemple montré les travaux de Françoise Desportes pour le Moyen Âge et ceux de Stephen Kaplan pour l'Ancien Régime⁵. Dans le contexte de la Renaissance, il existerait bien, selon la belle expression de Marie-Christine Gomez-Géraud, une « culture du pain⁶ », tant ce dernier est, par synecdoque, un symbole de l'alimentation, ainsi que l'incarnation d'un ensemble de valeurs politiques et religieuses.

UN ALIMENT CENTRAL

Le pain constitue, avec la soupe, un aliment incontournable des tables européennes de l'Époque moderne⁷. C'est sous cette forme que sont majoritairement consommées les céréales, source essentielle de nutriments, en particulier pour les populations les plus modestes, dont la consommation de viandes régresse à partir de la moitié du XVI^e siècle⁸. Comme le rappelle Marjorie Meiss, « les céréales constituaient jusqu'à 80 % des apports caloriques quotidiens⁹ » pour la majeure partie des Français. Le pain est ainsi l'aliment de base, avant les légumes et le fromage, dont on suit attentivement les variations de prix au Moyen Âge et à la Renaissance¹⁰. Lorsqu'il recrée une mythologie comique du ventre mettant en scène les Gastrolastres dans le *Quart Livre* (1552), dont nous avons cité en exergue un extrait du chapitre LXI, Rabelais se plaît à retracer une institution du pain consacrée à maître Gaster. Le fait naturel du besoin vital, le fait de civilisation et l'enjeu militaire sont ludiquement évoqués : Gaster invente l'art essentiel de défendre le Grain.

À cet aspect social, s'ajoute un phénomène symbolique et langagier massif : selon une synecdoque issue du langage biblique et ancrée dans l'usage, le pain renvoie à tous les aliments. Ainsi Jésus affirme-t-il que l'homme ne vivra pas seulement de pain¹¹, et ce dernier sollicite, à travers la quatrième demande du Notre Père, un « pain quotidien » qui est en partie spirituel. On redécouvre à la Renaissance que cet élargissement de sens est un hébraïsme : dans cette langue au prestige inégalé, le terme *pain* (*lehem* – לֶחֶם) désigne facilement la nourriture au sens large¹². Dans la perspective de l'occident chrétien, le pain est encore considéré comme le fruit de l'effort et du travail de l'humanité marquée par la chute : « *in sudore vultus tui vesceris pane* », « tu gagneras ton pain à la sueur de ton front¹³ ». De nombreuses formulées figées, attestées au XIV^e siècle, associent de ce fait pain et subsistance : « gagner son pain », « venir d'un pain à l'autre » (avoir de quoi manger), « gagner du pain à quelqu'un » (assurer la subsistance de quelqu'un), « demande son pain¹⁴ » (mendier afin de

4 Stephen Kaplan, *La France et son pain. Histoire d'une passion*, Paris, A. Michel, 2010.

5 Voir notamment Françoise Desportes, *Le pain au Moyen Âge*, Paris, O. Orban, 1987 et Stephen Kaplan, *Les Ventres de Paris. Pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1988.

6 Marie-Christine Gomez-Géraud, « Le pain des autres. Nourriture, Exotisme et Altérité », *Le Verger, L'exotisme à la Renaissance*, VIII, revue en ligne : <http://cornucopia16.com/blog/2015/06/09/marie-christine-gomez-geraud/>

7 Voir Florent Quellier, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-XIX^e siècle)*, Rennes/Tours, Presses universitaires de Rennes/Presses universitaires François-Rabelais, 2013, p. 27-29.

8 Voir Marjorie Meiss, *La Culture matérielle de la France*, Paris, A. Colin, 2016, p. 98-101.

9 *Ibid.*

10 Pour deux exemples d'écrits qui scrutent la rareté et le prix du pain (entre mille), voir le *Journal d'un bourgeois de Paris de 1405 à 1449*, éd. Colette Beaune, Paris, Librairie générale française, 1990, p. 36, 52, 72, 90 et *passim*, ou encore *L'Art militaire d'Onosander*, trad. et annoté par Blaise de Vigenère, Paris, A. L'Angelier, 1605, f. 73 v^o et *passim*, à propos du siège de Paris en 1589. Pour le fromage, voir Jean-Marie Fritz, *Le Discours du fou au Moyen Âge*, Paris, Presses Universitaires de France, 1992, p. 52-53.

11 Luc 4, 4.

12 Voir Laonicus Chalcondyle, *L'Histoire de la decadence de l'empire grec et établissement de celui des Turcs*, trad. et annotée par Blaise de Vigenère, Paris, V^e A. L'Angelier et V^e M. Guillemot, 1612, « Illustrations sur l'histoire de Chalcondile », p. 328.

13 Genèse 3, 19.

14 Cités par le Dictionnaire du Moyen français (DFM) en ligne, article « pain ».



pouvoir se nourrir). Comme le dit encore le proverbe, « de tout s'avise à qui pain manque¹⁵ » : celui qui a faim réfléchit à tous les moyens de se procurer de la nourriture.

En français, le pain constitue une catégorie centrale qui concurrence le terme *viandes* (*nourritures*) et trouve son correspondant dans le vin. Dans le *Tiers livre* de Rabelais (1546), Panurge, méditant au sein de son discours sur les prêteurs et les débiteurs sur le principe même de la vie, déclare : « Pain et vin. En ces deux sont comprises toutes especes des alimens¹⁶ ». Le pain paraît indispensable à la réussite d'un repas dans de nombreux textes savants ou de fiction. Dans la cinquante-deuxième nouvelle de *L'Heptaméron* de Marguerite de Navarre (1559), le seigneur de la Tirelire, qui croit avoir dérobé un « pain » de sucre mais ne transporte en fait qu'un étron empaqueté, demande à son entrée dans une taverne « bon vin, bon pain et bonnes viandes¹⁷ ». À la fin du siècle, dans le traité *L'Agriculture et la maison rustique* (1587), Charles Estienne et Jean Liébault écrivent encore : « il est tout certain que le pain tient le premier rang entre les choses qui donnent nourriture à l'homme¹⁸ ».

LA BOULANGERIE, UNE ACTIVITÉ RÉGLEMENTÉE

Parce que l'approvisionnement en pain des populations est un enjeu crucial, la profession de boulanger, plutôt désignée sous le vocable de *talemelier*¹⁹, est encadrée par le pouvoir politique. Dans son *Livre des métiers* (vers 1268), Étienne Boileau, prévôt de Paris, reprend les règlements régissant les différentes corporations²⁰. L'article consacré aux boulangers est le premier et l'un des plus longs du recueil. Le *talemelier* doit payer le hauban, l'impôt royal sur les artisans ; il peut vendre des petits pains chez lui, ceux de taille plus conséquente sur les marchés ; il doit observer un certain nombre de jours chômés dans l'année et ne peut pas cuire de pain le dimanche. Soulignons toutefois que dans les campagnes mais aussi en ville pour les plus modestes, les foyers se sustentent en grande partie avec des pains « de ménage », fabriqués à partir de leurs propres grains²¹.

Les textes réglementaires médiévaux distinguent les pains en fonction de leur prix et de leur dimension, et non de leur qualité ou de leur poids. Dans le *Livre des métiers*, sont définis trois sortes de pains : le pain d'une obole, dit *demie*, le pain d'un denier, dit *denrée* et le pain de deux deniers ou *doubleau*. Un pain est considéré comme bon s'il a la taille requise et s'il est confectionné à partir d'une farine « loyale²² ». L'ordonnance de 1305, promulguée par Philippe Le Bel, impose une amende aux *talemeliers* qui ne feraient pas un pain suffisant en poids et en qualité. À partir de la fin du XIV^e siècle, la fabrication domestique commence à régresser, au

15 *Proverbes en rimes* (1485-1490), éd. G. Frank et D. Miner, Baltimore, The John Hopkins Press, 1937. Cité par le DMF.

16 François Rabelais, *Le Tiers Livre*, chap. IV dans *Œuvres complètes*, éd. Mireille Huchon, Paris, Gallimard, 1994, p. 366. Cité par Lazar Sainéan, *La Langue de Rabelais*, t. II, Paris, E. de Boccard, 1922, p. 172, qui explique que « chaque souper, dans les livres de cuisine du XVI^e siècle, commence par la formule : *Bon pain, bon vin* ».

17 Marguerite de Navarre, *L'Heptaméron*, éd. Michel François, Paris, Classiques Garnier, 1991, p. 334.

18 Charles Estienne et Jean Liébault, *L'Agriculture et maison rustique*, Paris, J. Du Puys, 1583, f. 315 r^o. Cité par Françoise Desportes, *Le pain au Moyen Âge*, op. cit., p. 7.

19 Ou *talmellier*, de l'ancien bas francique **tarewamelo*, « farine de froment », d'après le Trésor de la Langue française informatisé (TLFi).

20 Voir notamment Caroline Bourlet, « Le *Livre des métiers* dit d'Étienne Boileau et la lente mise en place d'une législation écrite du travail à Paris (fin XIII^e-début XIV^e siècle) », *Médiévales*, n^o 69, automne 2015, en ligne : <http://journals.openedition.org/medievales/7569>

21 Françoise Desportes, *Le pain au Moyen Âge*, op. cit., p. 43.

22 Patrick Rambourg, « Pratiques alimentaires, savoir-faire et professionnalisme dans les métiers de bouche parisiens (fin du Moyen Âge et Renaissance) », *Médiévales*, n^o 69, automne 2015, en ligne : <http://journals.openedition.org/medievales/7601>



profit de la production des artisans²³. Progressivement, s'établit également un rapport plus étroit entre la qualité du pain et la qualité du blé qu'il contient²⁴.

Tout au long du XVI^e siècle, un certain nombre d'arrêts et règlements, établis par le Parlement, le Prévôt de Paris ou le roi, viennent conforter cette nouvelle conception²⁵. Les pains sont distingués en fonction de leur couleur – qui dépend de la nature de la farine, plus ou moins séparée du son –, de leur « bonté » et de leur poids. Pour chaque qualité de pain, est défini un poids que le boulanger est tenu de respecter, sous peine d'une amende, voire d'un châtement corporel. Le prix est fixé proportionnellement à celui du blé. La réglementation impose encore la présence de balances sur les lieux de vente et l'apposition de marques sur le pain, à l'aide d'un poinçon, afin de pouvoir reconnaître le fabricant.

UN MARQUEUR SOCIAL

La couleur du pain permet d'établir une hiérarchie de ses qualités gustatives. Le pain « blanc », « de Chailly » ou « de chapitre²⁶ » est considéré comme plus savoureux que le pain « bis », « brun », « faitis » ou « de brode », fabriqué à base de farine complète, lui-même plus goûteux que le pain « noir ». Le pain est généralement confectionné à base de farine de froment, mais peut aussi l'être à partir de farine de seigle ou d'orge, moins onéreuse. Il peut être cuit au four, mais aussi sous la cendre (« pain cendré ») ; il peut encore être cuit deux fois pour devenir plus craquant (« pain biscuit ») ou ne pas comporter de mie (« pain chapelé »). Il peut être consommé sous forme de tranches, de tartines (« pain tosté ») ou de morceaux (« pain esmié »), plongés dans une soupe. On trouve également des pains spécifiques, comme le pain azyne, qui ne comporte pas de levain et qui, une fois consacré, devient hostie. On trouve encore des aliments assimilés au pain, comme le pain d'épices ou la fouace, galette cuite sous la cendre, évoquée par Rabelais²⁷.

Cette hiérarchie du pain et de ses variétés reflète les structures de la société. Dans une société où l'alimentation fait l'objet d'une distinction sociale marquée, le pain apparaît comme un point commun – tout le monde en consomme – et comme une solution de continuité – à chaque catégorie sociale son type de pain. « Densité, couleur et céréale(s) » caractérisent les différentes qualités : au plus la pâte est blanche et légère, au plus le pain sera destiné à des catégories aisées²⁸. On en retrouve les multiples nuances dans le *Théâtre d'agriculture* d'Olivier de Serres (1600), qui offre toutes les recommandations possibles à un propriétaire de domaine pour fabriquer les différentes sortes de pain²⁹. Le « pain de bouche » est réservé au prince tandis que le « gros pain » de deux livres est qualifié de « bourgeois » ; le pain le plus grossier ou le plus sec est donné aux chiens (« pain à chiens »).

Dans l'*Alector* de Barthélémy Aneau, plusieurs usages du pain coexistent selon les niveaux sociaux ou les circonstances. Il peut s'agir de tranches de « pain d'orge assez blanc, cuyct sur la tuille³⁰ », offertes au héros par une vieille femme qui fait griller du poisson ; ce peut être la collation de deux vieillards, qui mangent « un peu de pain blanc avec une aile de

23 Françoise Desportes, *Le pain au Moyen Âge*, op. cit., p. 135.

24 *Ibid.*, « Le prix du pain : principes et réalités », p. 145-170.

25 Nicolas De La Mare, *Traité de la police*, Paris, M. Brunet, 1722, t. II, livre V, p. 248. Sont résumées ici les décisions établies par l'arrêt du 16 juillet 1511 du Parlement de Paris, l'ordonnance du 23 novembre 1546 du Prévôt de Paris, le règlement de Charles IX du 4 février 1567, renouvelé par Henri III le 21 novembre 1577.

26 Inventé en 1564 par le boulanger du chapitre de Notre-Dame de Paris, le « pain de chapitre » est un pain blanc (J. Bataillard, *Histoire de la boulangerie*, Besançon, J. Roblot, 1869, p. 26).

27 Voir François Rabelais, *Gargantua*, chap. XXIII.

28 Florent Quellier, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-XIX^e siècle)*, op. cit., p. 28.

29 Voir Olivier de Serres, *Le Théâtre d'agriculture*, Paris, Jamet Mettayer, 1600 ; réédité par J.-P. Capitani, Arles, Actes sud, 1997, chap. VIII, « De l'usage des aliments », p. 1156-1168.

30 Barthélémy Aneau, *Alector ou Le coq : histoire fabuleuse*, éd. Marie-Madeleine Fontaine, Genève, Droz, 1996, vol. 1, f. 90 v^o - 91 r^o, p. 132.



Phaisan rosti et giroflé³¹ », ou encore des « pains blancz », déposés sur l'autel avec des « gâteaux chauds, et pasticerie fumante³² » au milieu d'objets précieux. La consommation d'un certain type de pain dit encore la richesse ou la pauvreté d'une région. Évoquant, dans sa *Cosmographie universelle*, une partie de la Souabe située entre le lac de Constance et le Danube, François de Belleforest considère que les « paysans vivent assez misérablement, car ils ne mangent que du pain d'avoine, ou d'orge bien noir³³ ».

AU CŒUR DES POLÉMIQUES RELIGIEUSES

Sous la forme de l'hostie, le pain se trouve au cœur de la liturgie chrétienne³⁴. Du point de vue de la théologie catholique, il devient « corps du Christ » durant la cérémonie de la messe, grâce au sacrement de l'eucharistie, qui est une commémoration du sacrifice sur la croix. Il est consommé par les fidèles dans le cadre de la communion annuelle à Pâques, plus rarement le reste de l'année³⁵. Parallèlement, les paroissiens peuvent consommer du pain béni par le prêtre.

L'eucharistie se trouve au centre des controverses théologiques qui émaillent le XVI^e siècle. Les réformateurs Martin Luther et Jean Calvin repensent en profondeur le sens du sacrement : ils excluent la transsubstantiation, au profit de la consubstantiation pour le dogme luthérien et de la présence spirituelle pour le dogme calviniste³⁶. Comme le résume Frank Lestringant, la condamnation par les protestants du rite catholique repose sur une assimilation de ce dernier à des perversions régressives : « idolâtrie, comme en témoignent les genuflections du prêtre devant le dieu de pâte ; fétichisme à fonctionnement métonymique, puisque les catholiques prennent les signes du corps et du sang pour le corps et le sang eux-mêmes ; et enfin délit répété d'anthropophagie³⁷. » Le Concile de Trente (1545-1563) réaffirme pour sa part que la présence réelle du corps du Christ dans le pain est bien liée au phénomène de conversion d'une substance en une autre.

Dans la peinture religieuse, le pain apparaît fréquemment comme un rappel de l'eucharistie et comme un symbole de la charité. On le retrouve par exemple dans les représentations picturales de la Sainte Famille à table (Jan Mostaert, 1495-1500), de la Cène (Léonard de Vinci, 1495-1498), de la Cène d'Emmaüs (Jacopo Pontormo, 1525), du Christ dans la maison de Marthe et Marie (Joachim Beuckelaer, 1570) ou encore d'Élisée multipliant les pains (le Tintoret, 1577-78). Dans le contexte de la Contre-Réforme, la représentation de la communion du Christ devient un thème majeur : les tableaux du Caravage (*La Cène à Emmaüs*, 1606) et de Rubens (*La Cène*, 1630-1631), où le pain occupe une place centrale du fait de la convergence des regards, en sont la parfaite illustration³⁸.

31 *Ibid.*, f. 28 v^o, p. 64.

32 *Ibid.*, f. 118 v^o, p. 163.

33 François de Belleforest, *La Cosmographie universelle de tout le monde*, Paris, Michel Sonnius, 1575, t. I, col. 1301.

34 L'hostie est généralement faite à partir de froment. Mais ce n'est qu'à partir de 1566 dans le catéchisme romain et de 1570 dans les missels qu'est fixée de manière définitive l'usage exclusif de cette céréale, comme l'explique Philippe Martin dans *Le théâtre divin. Une histoire de la messe (XVI^e-XX^e siècle)*, Paris, CNRS Éditions, 2010, p. 78. Calvin insiste de son côté sur la nécessité d'avoir recours à du pain azyme, à l'imitation de celui consommé par le Christ, comme le souligne Christian Grosse dans *Les Rituels de la Cène : le culte eucharistique réformé à Genève (XVI^e-XVII^e siècles)*, Genève, Droz, 2008, p. 228.

35 François Lebrun, *Être chrétien en France sous l'Ancien Régime (1516-1790)*, Paris, Seuil, 1996, p. 16. Le souci de promouvoir la « communion fréquente » se développe au XVII^e siècle. Voir notamment Philippe Martin, *Le théâtre divin. Une histoire de la messe (XVI^e-XX^e siècle)*, op. cit., p. 74-77 et Bernard Hours, *L'Église et la vie religieuse dans la France moderne (XVI^e-XVIII^e siècle)*, Paris, Presses Universitaires de France, 2000, p. 203.

36 Voir par exemple la présentation du *Petit Traité de la sainte Cène* dans Jean Calvin, *Œuvres*, éd. Francis Higman et Bernard Roussel, Paris, Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade, 2009, p. 1316-1317.

37 Frank Lestringant, *Une Sainte Horreur ou le voyage en Eucharistie (XVI^e-XVIII^e siècle)*, Genève, Droz, [1996] 2011, « Catholiques et cannibales », p. 106.

38 Voir Juan Plazaola, *L'Église et l'art des origines à nos jours*, Paris, CERF, 2008, p. 208 et François Boespflug, *Dieu*



VALEUR COMIQUE, VALEUR ÉROTIQUE

S'il peut être un sujet théologique sérieux, le pain peut également revêtir une dimension comique. Dans *La Farce nouvelle des coquins*, le nom de « Pain Perdu » désigne un des trois vauriens de l'intrigue, personnage aux injonctions absurdes³⁹. Dans *Gargantua*, la guerre picrocholine commence par une querelle autour des fouaces, dont le localisme et l'insignifiance renforcent la valeur satirique⁴⁰.

Les personnages du boulanger et du meunier peuvent être tour à tour la cible ou la source du rire. Dans *Le Savetier Audin*, les boulangers sont décriés pour leur avarice : s'ils « font si petit pain », c'est « pour croistre leur butin / Et leur estat faire bragner / Et pour leurs filles marier⁴¹. » Dans *Le Meunier de qui le diable emporte l'âme en enfer*, le personnage, trompé par sa femme et dupé par le curé, est victime d'une mort dégradante – l'âme lui sort « par le cul ». Il doit avant cela confesser tous ses torts et reconnaître qu'il a « souvant la trousse donnée » en trompant ses clients sur la quantité de blé⁴². Mais dans *Les Deux Gentilshommes et le Meunier*, l'artisan emporte une écrasante revanche sur les deux hommes qui ont tenté d'obtenir les faveurs de sa femme⁴³. Selon les derniers mots du personnage, le meunier n'a qu'un savoir « bien limité⁴⁴ », mais il est capable de ruser.

Dans un registre voisin, les allusions au pain peuvent revêtir une dimension érotique. Quoi d'étonnant ? Un rite nuptial de consommation de pain par les jeunes mariés (*praegustatio*) existait dans la Macédoine antique, comme le rappelle Coelius Rhodiginus⁴⁵. À la Renaissance, des rituels informels impliquant le pain sont pratiqués dans le cadre des noces. On offre volontiers après la cérémonie religieuse divers aliments : pain, eau, cidre, sel, œufs. Ce rite d'agrégation est comparable au rituel romain de la *confarreatio* – chez les patriciens, on pouvait sacrifier un pain d'épeautre à *Jupiter Farreus* pour sanctionner le mariage –, même s'il n'en est pas issu⁴⁶. Lors des repas de noces, on peut supposer qu'est déjà assez systématiquement servi un « gâteau », qui peut n'être qu'une fouace ou une brioche⁴⁷. Enfin, après le repas, la pratique du charivari, l'irruption d'un cortège dans la chambre conjugale, est bien établie. Elle comprend un repas parodié, souvent du pain trempé – c'est-à-dire une *soupe*, au sens littéral – dans un breuvage plus ou moins épicé. Ce rite est généralement appelé la *rôtie*⁴⁸.

et ses images. Une histoire de l'Éternel dans l'art, Montrouge, Bayard, 2011, p. 295-299.

- 39 Voir *Farce nouvelles des coquins*, texte anonyme dans *Recueil de farces françaises inédites du XV^e siècle*, éd. Gustave Cohen, Cambridge, The Medieval Academy of America, 1949, p. 433-446. Pain Perdu suggère notamment à ses camarades de s'« oindre / les dens bien fort » d'un remède miracle, désigné sous le terme de « mon », c'est-à-dire *merde* (*ibid.*, p. 435).
- 40 Voir François Rabelais, *Gargantua*, chap. XXIII : « Comment fut mû entre les fouaciers de Lerné et ceux du pays de Gargantua le grand débat dont furent faites grosse guerres ».
- 41 *Le Savetier Audin*, farce anonyme, citée par Sandrine Thonon, « Le peuple de la farce » dans Pierre Boglioni, Robert Delort, Claude Gauvard (dir.), *Le petit peuple dans l'occident médiéval : terminologies, perceptions, réalités*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2002, p. 229. Voir également Konrad Schoell, « La vie quotidienne selon la farce », *Cahiers de l'Association internationale des études françaises*, n° 37, 1985, p. 44.
- 42 Voir *Le Meunier dont le diable emporte l'âme en enfer*, farce anonyme dans *Recueil de farces, 1450-1550*, t. IV, éd. André Tissier, Genève, Droz, 1989, p. 169-243. Les meuniers médiévaux étaient précédés par leur « réputation de malhonnêteté, de paresse et d'insouciance » d'après Françoise Desportes, « Les métiers de l'alimentation » dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Motanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 436.
- 43 *Les deux Gentilshommes et le Meunier*, farce anonyme dans *Recueil de farces, 1450-1550*, t. I, éd. André Tissier, Genève, Droz, 1986, p. 305-394.
- 44 *Ibid.*, p. 119.
- 45 Coelius Rhodiginus, *Lectionum antiquarum Libri XXX*, Bâle, J. Froben et N. Levêque, 1550, XXVIII, 15, p. 1080.
- 46 Arnold Van Gennep, *Le Folklore français*, Paris, Bouquins-Laffont, 1998, t. I, p. 422-423.
- 47 *Ibid.*, t. I, p. 457-460. L'usage s'uniformise dès le début XIX^e siècle, où l'on sert plus systématiquement une pièce montée.
- 48 *Ibid.*, t. I, p. 485-492.



Dans les *Ragionamenti* (1536), le pain est associé par l'Arétin aux préliminaires amoureux : « *e con due fette di pane, cominciate a domesticar l'amore insieme* », « et avec deux tranches de pain, commencez à apprivoiser l'amour ensemble⁴⁹ ». Dans la Trente-huitième nouvelle de *L'Heptaméron*, Longarine raconte l'histoire d'un bourgeois de Tours, marié à une femme « belle et honneste », aimée et estimée : « Si est-ce que, suyvant la fragilité des hommes qui s'ennuyent de manger bon pain, il fut amoureux d'une mestayere qu'il avoit⁵⁰ ». Le pain est alors un équivalent métaphorique du corps de la femme, réduit à un statut d'aliment que l'homme consomme de manière quotidienne, jusqu'à une lassitude provoquant un désir d'aventure coupable. Sous la plume de Bonaventure Des Périers (1558), enfin, l'expression « emprunter » ou « prester un pain sur la fournée⁵¹ » désigne les relations sexuelles avant le mariage. La métaphore du pain participe à un plaisant art de dire « oblique », qui incite le lecteur à contribuer à l'élaboration du sens. Comme l'explique fort justement Chantal Liaroutzos, elle est autant une manière de voiler l'obscénité que de révéler la présence du corps dans les interactions sociales⁵².

UN INDICE DE CIVILISATION

La Renaissance établit un parallèle constant entre « les mets et les mots », entre la nourriture et l'activité intellectuelle, comme l'a bien montré Michel Jeanneret⁵³. Les aliments sont également un symbole fondamental du partage et de l'hospitalité. Dans nombre d'expressions, le pain permet de dire les interactions avec autrui (« manger du pain de quelqu'un », « faire de tel pain telle soupe »). Il permet encore de penser les relations familiales ou de domesticité (« demeurer ensemble à pain et à pot », « estre du pain et de la table de quelqu'un »).

Il n'est donc guère surprenant que le pain constitue au XVI^e siècle un critère pour évaluer le degré de civilisation des peuples lointains. Le pain permettrait d'élaborer une « grille d'interprétation pour parler des peuples étrangers⁵⁴ », ainsi que l'explique nettement Marie-Christine Gomez-Géraud. Les humanistes notent, à la suite de Varron⁵⁵ ou de Pline l'Ancien⁵⁶, que le pain a succédé à des formes de brouets (*puls*) bien moins élaborés, auxquels pourraient ressembler des préparations jugées exotiques. Il n'y a pas de restriction dans la variété des types de pain, mais – conséquence ou compensation – les ethnographes cherchent à voir des formes de panification dans toutes les civilisations. Dans la *Cosmographie universelle*, Belleforest manifeste sa curiosité pour le pain du Nouveau Monde. Il explique comment le pain « Cazabi » est conçu à partir de la racine du « yuca » c'est-à-dire du manioc, et « dure un an ou plus⁵⁷ », permettant aux marins de l'emporter comme biscuits. À Mexico, le pain est fabriqué à partir de grains de maïs et consommé « tout chaud, pour ce qu'il est meilleur ainsi⁵⁸ ». Sous la plume de

49 Pietro Aretino dit L'Arétin, *Ragionamenti*, t. II, Première journée, « La Nanna enseigne à sa fille, la Pippa, l'art du putanisme », trad. Giovanni Aquilecchia et Paul Larivaille, Paris, Les Belles Lettres, 1999, p. 19.

50 Marguerite de Navarre, *L'Heptaméron*, éd. Michel François, Classiques Garnier, 1991, nouvelle XXXVIII, p. 270.

51 Bonaventure Des Périers, *Nouvelles Recréations et Joyeux Devis*, éd. Krystyna Kasprzyk, Paris, Champion, nouvelle V, p. 33.

52 Chantal Liaroutzos, « Les langages du corps dans les *Nouvelles Recréations et Joyeux Devis* », *Questions de style*, dossier *Vous avez dit prose ?*, revue en ligne :

<http://www.unicaen.fr/puc/revues/thl/questionsdestyle/www.unicaen.fr/services/puc/revues/thl/questionsdestyle/print34od.html?dossier=dossier6&file=oliaroutzos.xml#mainTable>

53 Michel Jeanneret, *Des Mets et des Mots*, Paris, Corti, 1987.

54 Marie-Christine Gomez-Géraud, « Le pain des autres. Nourriture, Exotisme et Altérité », art. cit., p. 5.

55 Varron, *De lingua latina*, 5, XXII, 105 : « *De uictu antiquissima puls* ».

56 Pline l'Ancien, *Naturalis Historia*, 18, XIX, 83 : « *pulte autem, non pane, uixisse longo tempore Romanos manifestum* ».

57 François de Belleforest, *La Cosmographie universelle*, op. cit., t. II, col. 2092.

58 *Ibid.*, col. 2144.



Jean de Léry, l'assimilation de la farine de manioc à du « molet de pain blanc tout chaud⁵⁹ » est considéré comme une preuve du raffinement des Tupinambas, par opposition à d'autres peuples plus farouches.

Quand le pain vient à manquer, les valeurs de la civilisation chrétiennes paraissent finalement en péril au cœur même de l'Europe. Dans son récit du siège de Sancerre (1572-1573), Jean de Léry raconte comment, faute de blé, des ersatz de pain sont fabriqués avec des graines de lin et du saint-foin, des mauvaises herbes, du son ou même avec de la paille, des coquilles de noix et des ardoises⁶⁰. Bientôt, des pratiques cannibales feront leur apparition et seront condamnés comme une des plus vives manifestations terrestres du mal. Dans ses *Mémoires*, Philippe Hurault de Cheverny rapporte, quant à lui, la terrible fabrication de pains à partir des « vieux ossements des morts⁶¹ », dans une ville de Paris assiégée par Henri IV (1590), confirmant ainsi que la frontière entre civilisé et barbare est moins intangible qu'elle n'y paraît⁶².

59 Jean de Léry, *Histoire d'un voyage fait en la terre du Brésil*, éd. Frank Lestringant, Paris, Librairie générale française, 1994, chap. IX, p. 238.

60 Jean de Léry, *Histoire mémorable du siège de Sancerre (1573)*, éd. G. Nakam, Paris, Anthropos, 1975 ; reprint Genève, Slatkine, 2000, p. 288.

61 Philippe Hurault de Cheverny, *Mémoires* dans la *Nouvelle collection des Mémoires pour servir à l'histoire de France*, éd. J.-F. Michaud et J.-J.-F. Poujoulat, 1838, 1^{re} série, t. X, p. 459-576. p. 500.

62 Sur le cannibalisme comme fantasme et comme réalité dans la France des guerres de Religion, voir Frank Lestringant, *Une Sainte Horreur*, *op. cit.*, « Catholiques et cannibales, ou la crise de la transsubstantiation », p. 99-108.



BIBLIOGRAPHIE

Sources primaires

- ANEAU, Barthélémy, *Alector ou Le coq : histoire fabuleuse*, éd. Marie-Madeleine Fontaine, Genève, Droz, 1996.
- BELLEFOREST, François de, *La Cosmographie universelle de tout le monde*, Paris, Michel Sonnius, 1575, 2 tomes.
- CHALCONDYLE, Laonicus, *L'Histoire de la decadence de l'empire grec et établissement de celui des Turcs*, trad. et annotée par Blaise de Vigenère, Paris, V^{ve} A. L'Angelier et V^{ve} M. Guillemot, 1612.
- CHEVERNY, Philippe Hurault de, *Mémoires dans la Nouvelle collection des Mémoires pour servir à l'histoire de France*, éd. J.-F. Michaud et J.-J.-F. Poujoulat, 1838, 1^{re} série, t. X, p. 459-576.
- DES PÉRIERS, Bonaventure, *Nouvelles Récréations et Joyeux Devis*, éd. Krystyna Kasprzyk, Paris, Champion, 1980.
- ESTIENNE, Charles et LIÉBAULT, Jean, *L'Agriculture et maison rustique*, Paris, J. Du Puys, 1583.
- Journal d'un bourgeois de Paris de 1405 à 1449*, éd. Colette Beaune, Paris, Librairie générale française, 1990.
- LÉRY, Jean de, *Histoire d'un voyage fait en la terre du Brésil*, éd. Frank Lestringant, Paris, Librairie générale française, 1994.
- LÉRY, Jean de, *Histoire mémorable du siège de Sancerre*, éd. G. Nakam, Paris, Anthropos, 1975 ; reprint Genève, Slatkine, 2000.
- MARGUERITE DE NAVARRE, *L'Heptaméron*, éd. Michel François, Paris, Classiques Garnier, 1991.
- Proverbes en rimes (1485-1490)*, éd. G. Frank et D. Miner, Baltimore, The John Hopkins Press, 1937.
- ONOSANDRE, *L'Art militaire d'Onosander*, trad. et annoté par Blaise de Vigenère, Paris, A. L'Angelier, 1605.
- SERRES, Olivier de, *Théâtre d'agriculture*, Paris, Jamet Mettayer, 1600 ; réédité par J.-P. Capitani, Arles, Actes sud, 1997.

Sources secondaires

- BATAILLARD, J., *Histoire de la boulangerie*, Besançon, J. Roblot, 1869.
- BOTS, Wim, « Montaigne, Du boire et du manger » dans Marie Viallon-Schoneveld (dir.), *Le boire et le manger au XVI^e siècle*, Saint-Étienne, Publications de l'université de Saint-Étienne, 2004, p. 47-53.
- BOURLET, Caroline, « Le Livre des métiers dit d'Étienne Boileau et la lente mise en place d'une législation écrite du travail à Paris (fin XIII^e-début XIV^e siècle) », *Médiévales*, n° 69, automne 2015, en ligne : <http://journals.openedition.org/medievales/7569>
- DE LA MARE, Nicolas, *Traité de la police*, Paris, M. Brunet, 1722.
- DESPORTES, Françoise, *Le pain au Moyen Âge*, Paris, O. Orban, 1987.
- DUBOIS, Claude-Gilbert, « À table au XVI^e siècle, les mots et les mets de la table » dans Marie Viallon-Schoneveld (dir.), *Le boire et le manger au XVI^e siècle*, Saint-Étienne, Publications de l'université de Saint-Étienne, 2004, p. 11-29.
- FIRPO, Luigi (dir.), *Gastronomia del Rinascimento*, Turin, Utet, 1974.
- FLANDRIN, Jean-Louis, « Distinction through taste » dans Philippe Ariès et Georges Duby (dir.), *A History of Private Life*, Cambridge, Mass, 1987, vol. 3, p. 265-307.



- FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI, Massimo, (dir.) *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.
- FRITZ, Jean-Marie, *Le Discours du fou au Moyen Âge*, Paris, Presses Universitaires de France, 1992.
- GOMEZ-GÉRAUD, Marie-Christine, « Le pain des autres. Nourriture, Exotisme et Altérité », *Le Verger, L'exotisme à la Renaissance*, VIII, en ligne : <http://cornucopiar6.com/blog/2015/06/09/marie-christine-gomez-geraud/>
- GRIECO, Allen, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIV^e-XV^e siècle)*, thèse dactylographiée, EHESS, 1987.
- GROSSE, Christian, *Les Rituels de la Cène : le culte eucharistique réformé à Genève (XVI^e-XVII^e siècles)*, Genève, Droz, 2008.
- HOURS, Bernard, *L'Église et la vie religieuse dans la France moderne (XVI^e-XVIII^e siècle)*, Paris, Presses universitaires de France, 2000.
- JEANNERET, Michel, *Des Mets et des mots*, Paris, Corti, 1987.
- KAPLAN, Stephen, *Les Ventres de Paris. Pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1988.
- , *Le meilleur pain du monde. Les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1996.
- , *La France et son pain : histoire d'une passion*, Paris, A. Michel, 2010.
- LESTRINGANT, Frank, *Une Sainte Horreur ou le voyage en Eucharistie (XVI^e-XVIII^e siècle)*, Genève, Droz, [1996] 2011.
- LIAROUTZOS, Chantal, « Les langages du corps dans les *Nouvelles Recréations et Joyeux Devis* », *Questions de style*, dossier *Vous avez dit prose ?*, en ligne : <http://www.unicaen.fr/puc/revues/thl/questionsdestyle/www.unicaen.fr/services/puc/revues/thl/questionsdestyle/print34od.html?dossier=dossier6&file=oliaroutzos.xml#mainTable>
- MARGOLIN, Jean-Claude, « Vagabondage culinaire et métaphores gastronomiques à travers la France du XVI^e siècle » dans Marie Viallon-Schoneveld (dir.), *Le boire et le manger au XVI^e siècle*, Saint-Étienne, Publications de l'université de Saint-Étienne, 2004, p. 31-46.
- MARGOLIN, Jean-Claude et SAUZET, Robert (dir.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1982.
- MEISS, Marjorie, *La Culture matérielle de la France, XVI^e-XVIII^e siècle*, Paris, A. Colin, 2016.
- MONTANARI, Massimo, *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Seuil, 1995.
- PEYREBONNE, Nathalie, *La table et les aliments dans les dialogues et le théâtre du XVI^e siècle espagnol*, Villeneuve d'Ascq, Presses universitaires du Septentrion, 1998.
- , « Mettre en scène le pain eucharistique dans l'Espagne du XVI^e siècle » dans Emmanuel Godo (dir.), *Littératures, rites et liturgies*, Paris, Imago, 2002.
- PEYREBONNE, Nathalie (dir.), *Les métiers de bouche à l'époque moderne*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2018.
- MARTIN, Philippe, *Le théâtre divin. Une histoire de la messe (XVI^e-XX^e siècle)*, Paris, CNRS Éditions, 2010.
- QUELLIER, Florent, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-XIX^e siècle)*, Rennes/Tours, Presses universitaires de Rennes/Presses universitaires François-Rabelais, 2013.
- RAMBOURG, Patrick, « Pratiques alimentaires, savoir-faire et professionnalisme dans les métiers de bouche parisiens (fin du Moyen Âge et Renaissance) », *Médiévales*, n° 69, automne 2015, en ligne : <http://journals.openedition.org/medievales/7601>
- REDON, Odile et LAURIOUX, Bruno, « Histoire de l'alimentation entre Moyen Âge et Temps modernes. Regards sur trente ans de recherches » dans Odile Redon, Line Sallman et Sylvie



- Steinberg (dir.), *Le Désir et le goût. Une autre histoire (XIII^e-XVIII^e siècles)*, Saint-Denis, Presses universitaires de Vincennes, 2005, p. 53-96.
- SĂINEAN, Lazar, *La langue de Rabelais*, Paris, E. de Boccard, 1922-1923.
- VECA, Alberto, « Images de la nourriture dans l'art moderne » dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Motanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 7105-713.
- VIALON-SCHONEVELD, Marie (dir.), *Le boire et le manger au XVI^e siècle*, Saint-Étienne, Publications de l'université de Saint-Étienne, 2004.