Allégories du fromage au Grand Siècle

Bernard Teyssandier

▶ **To cite this version:**

Bernard Teyssandier. Allégories du fromage au Grand Siècle. Dix-septième siècle, 2002, Le siècle de Vatel, 217 (4), pp.595-620. 10.3917/dss.024.0595 . hal-02076313

HAL Id: hal-02076313
https://hal.univ-reims.fr/hal-02076313

Submitted on 1 Feb 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Distributed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Allégories du fromage au Grand Siècle[1]

Bernard TEYSSANDIER
Paris

Certains mets, plus que d'autres, sans doute, furent assez féconds pour donner naissance à des mythes, pour nourrir la pensée symbolique et transmettre une histoire sur l'homme. Parmi eux, certainement, le fromage. Dès l'Antiquité, il intéresse les philosophes et les médecins ; il donne lieu à des traités, à des commentaires. Au XVII[e] siècle, son champ s'élargit : poètes et religieux glosent sur la mouvance de ses formes, sur l'étrangeté de sa fabrique et l'agressivité de son odeur. Entre répulsion et attrait, fortune et infortune, se profile alors, sans doute, dans un imaginaire mêlé, les liens conflictuels que l'esprit classique entretient avec la matière et le vivant.

MYTHOLOGIE ET GENÈSE DU FROMAGE : DE LA FLEUR DU LAIT À LA LIE CASÉEUSE

À l'origine du fromage, la rencontre de la présure avec le lait. Deux traditions coexistent dans la culture antique. L'une, physique, héritée d'Empédocle, qui explique la formation du fromage par un agent extérieur venant structurer le lait, le recomposer et le transformer ; « le grand rôle est alors donné à la présure », note Jackie Pigeaud, « dans un procès qui est avant tout coagulation et cohésion »[2]. L'autre, qui s'attache moins au processus de coalescence qu'aux constituants mêmes de la matière caséeuse. À partir des *Météorologiques*, Pigeaud constate ainsi une évolution dans l'explication génétique du fromage :

> Dans les textes précédents [note le critique], nous avions vu que l'on s'intéressait surtout au procès et au résultat, le procès étant dû à l'agent. Voilà que l'on s'intéresse maintenant au matériau, et que l'on cherche en lui aussi les raisons de sa séparation.[3]

Ainsi, dans le processus générateur de fabrication, la présure ne joue plus un rôle structurant par conglomération mais elle impulse une réaction qui génère elle-même une séparation.
Cette explication nouvelle, qui fonde l'origine du fromage sur un antagonisme, s'appuie sur le fait que le lait, élément dont procède le fromage, est lui-même

---

[1] Je remercie Jean-Marc Chatelain, conservateur à la Réserve des livres rares à la Bibliothèque nationale de France à Paris, pour l'aide qu'il a bien voulu m'apporter. Je renvoie aussi à l'ouvrage collectif auquel il a participé : *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français*, Paris, Hermann, 2001.
[2] Jackie Pigeaud, « La présure et le lait. Quelques remarques sur la rêverie de la caille du lait », *Les Études classiques*, Namur, t. XLIII, n° 1, 1975, p. 17.
[3] *Ibid.*, p. 15

hétérogène dans ses composantes. Oribase parle d' « un mélange de substances contraires, de petit-lait et de fromage », qui « contient, en outre, une troisième substance, l'humeur grasse »[4]. Parmi les éléments lactiques, le fromage est considéré comme la partie terreuse du lait, sa lie compacte en quelque sorte, au contraire du petit-lait, qui est sa substance quintessenciée.

Or le fait que la matière lactescente soit considérée comme un agrégat d'éléments disparates explique sans doute le succès du postulat selon lequel le fromage procéderait lui-même d'un résultat chimique. À ce titre, la tradition médicale fondée sur les humeurs développe l'idée que le lait, assimilé par comparaison au sang chaud[5], est une substance aux vertus ambiguës du fait même de sa nature mixte. Ce n'est qu'après observation de son degré de maturation et de vieillissement que sa comestibilité peut être déduite[6]. L'absorption d'un élément chaud et actif n'est donc pas sans dangers sur l'organisme humain. Hippocrate soutient, par exemple, que l'usage du lait est nocif en été car il se tourne facilement en bile, et recommande, de ce fait, d'en user plus volontiers en hiver.

Les préceptes médicaux sont encore plus stricts à l'encontre du fromage. Rares sont les spécialistes du Moyen Âge et de la Renaissance qui s'attachent à en vanter les bienfaits[7]. Si l'École de Salerne porte un jugement sinon modéré, du moins

---

[4] *Ibid.*

[5] Pour Hippocrate, le lait est la partie la plus douce et la plus grasse du chyle, elle naît dans les ventricules des femmes pendant leurs grossesses au moment où les veines de leurs corps regorgent de sang et reflue, ensuite, vers les mamelles. Voir *Le Journal des savants pour l'année M.DC.LXVII.,* par M. Gallois, prêtre, nouvelle édition, Paris, Pierre Witte, 1729, p. 65-66. Hippocrate loue les vertus nutritives du fromage et conseille de le manger surtout lorsqu'il est jeune, *Le Régime de santé de l'École de Salerne*, Paris, Nicolas et Jean de la Coste, 1649, p. 73.

[6] « Tout lait a trois parties diverses, à savoir la menue, appelée petit-lait, la grosse, autrement fourmageuse, et la grasse et huileuse. En toutes bêtes, la quantité de chaque partie n'est pas totalement égale. Car le lait de chameau et d'ânesse a plus de la menue et humide que de la fourmageuse. Le lait de brebis au contraire. Car de sa nature il est gros. Celui de vache est plus gras, et celui de chèvre est participant moyennement de tous, comme la chèvre est de condition médiocre entre ces espèces de bêtes. Lesquelles, comparées à elles-mêmes, doivent être distinguées par âges, pasquis [*i.e. :* pâturages], lieux, temps de l'année, et temps auquel elles auront porté des petits. [...] il n'est sûr de présenter à boire lait quelconque et mêmement de chèvre sans le mêler avec miel ou sucre, pourtant qu'en plusieurs estomacs il se prend et congèle en fourmage. Il charge beaucoup la personne et étouffe quasi, spécialement bu à la fin du repas. Car il est trop meilleur étant trait tout frais de la bête et n'étant confus avec autre viande. Dont le recuit, et celui qui est si épais qu'on le taillerait quasi par morceaux est répudié et moins estimé à bon droit. Il est pareillement bon d'entendre que, comme le nouveau est liqueur douce et amiable, ainsi celui qui est caillé et refroidi en l'estomac est poison », *Traité excellent de l'entretenement de santé, auquel est déclarée la nature de toutes sortes de pain, vin, eau, chair, poisson et plusieurs autres choses qui sont en commun usage*, Paris, Vincent Sertenas, 1550, feuillet 22 j et 23. On se reportera aussi aux commentaires de Joseph Du Chesne, lequel s'appuie sur la tradition galénique pour exposer les bienfaits et les dangers du lait, *Le Portrait de la santé, où est au vif représentée la règle universelle et particulière de bien sainement et longuement vivre*, Paris, Claude Morel, 1606, p. 443-446.

[7] Dans *L'Officine des sens. Une anthologie baroque* [1985], Paris, Hachette, 1989, p. 29-30, Piero Camporesi fait allusion à Johan Lange, *alias* Langius, médecin allemand de Heidelberg (1485-1565), lequel écrit un plaidoyer sur le fromage. Il s'agit de l'*Epistola an caseus edendo sit salubris ad Philippum Melanchthonem*. À la fin de la démonstration, le fromage prend lui-même en charge sa défense : « "*Ignari*

circonstancié[8], Levin Lemne considère que le lait est toujours potentiellement susceptible de se transformer en fromage :

> Et pource que le lait est de complexion qu'il se caille, et se prend à la chaleur, et se fond par le froid, à cette cause advient qu'en un estomac fort chaud, soudain, il se conglutine.[9]

Selon Barthelémy de Glanville, le fromage égoutté ou cuit obstrue facilement les tissus, il est donc moins nocif salé, froid et emmiellé que chaud[10]. Glanville établit par ailleurs, à l'intérieur de la sphère caséeuse, une taxinomie évaluative reposant sur le degré de vieillissement[11] :

> Le fromage est la lie du lait et est froid et gros à digérer et restrainct plus qu'il ne lâche

---

medici me dicunt esse nociuum / Sed tamen ignorant cur nocumenta feram. / Qui Physicam norunt haec de me testificantur, / Optima post epulas caseus esca datur. / Rursus, opem stomacho languenti caseus adfert, / Si post extremas incidat ille dapes" *et alibi, "Caseus et panis bonus est cibus, herculè, sanis / Si non sunt sani, non iungent hunc bene pani". Si cui arridebunt fercula, coci industria ex caseo confecta, praeter Apicium et Atheneum, Platina in libro de honesta voluptate illi abunde satisfaciet. Haec satis pro Caseo* ». L'exemplaire de ce traité conservé à la Réserve des livres rares de la BnF figure dans un ouvrage consacré à l'œuvre de Dioclès de Caryste, *Dioclis Carystii Medici...*, Lutetiae, Claudium Morellum, 1607, feuillet p. 27, v°. Le texte latin reproduit ci-dessus est en grande partie traduit dans *Le Régime de santé de l'École de Salerne, traduit et commenté par Michel Le Long* : « L'ignorant médecin m'appelle dangereux / Bien qu'il ne sache pas pourquoi nuire je peux : / L'estomac languissant est aidé de fromage / Il aide à digérer pris après le repas, / Le croie qui voudra, ceux qui n'ignorent pas / De Nature les lois, en portent témoignage », « Le fromage est grossier, froid, dur, et astringent, / À l'homme sain sont bons le pain et le fromage / Que si de se garder l'infirme est négligent, / En prenant le dernier il lui tourne avantage », p. 243 et 247.

[8] L'École de Salerne considère que le fromage n'est pas nécessairement mauvais pour la santé ; pour autant, il convient d'en user avec précaution, de le choisir en fonction de son degré d'affinage, l'organisme n'étant pas toujours capable de le supporter. Ce mets est fait pour les hommes « sains », c'est-à-dire pour les paysans, il convient peu aux gens nobles et ne doit pas être administré aux malades. Voir *Le Régime de santé de l'École de Salerne, traduit et commenté par Maître Michel Le Long, docteur en médecine*, p. 246-249. Voir aussi, par Du Four de la Crespelière, *Commentaire en vers français sur l'École de Salerne, contenant les moyens de se passer de médecin et de vivre longtemps en santé,* Paris, G. Clouzier, 1671. Une partie de l'œuvre apparaît déjà dans *Les Récréations poétiques amoureuses et galantes*, Paris, Jean-Baptiste et Henri Loison, 1669, p. 9-13.

[9] *Les Occultes merveilles et secrets de nature,* Paris, Pierre du Pré, 1567. Cette édition est traduite du latin par J. G. P. [Jacques Gohory] : « De l'usage du lait et de la crème et quelles choses les empêchent de cailler en notre estomac », chap. XLV, p. 372.

[10] *Le Grand Cuisinier* de B. Platine de Crémone donne des recettes où le fromage est frit sur des « lèches » puis agrémenté de sucre, de cinnamome et de gingembre. L'auteur déconseille pourtant de manger cette friandise si elle est brûlante : « Et les mangeras tout chaud si tu veux manger chose dommageable pour ce que sont de mâle digestion, nourrissent mal et engendrent opilations et la pierre », *Platine en français, très utile... pour le corps humain*, traduit par Messire Desdier Christol, Lyon, François Fradin, 1505, feuillet cvliv.

[11] Même propos chez l'Italien Baldassare Pisanelli, *Trattato della natura de'cibi e del bere*, Bergame, Comino Ventura, 1587, p. 133, et chez Bartolomeo Boldo, commentateur de Michele Savonarole, *Libro della natura*, Venise, Domenico et B. Guerra, 1576, p. 165-166. Nous empruntons ces références à Camporesi, *op. cit.*, p. 30 et 33. Voir aussi Guy Patin, *Traité de la conservation de santé, par un bon régime et légitime usage des choses requises pour bien et sainement vivre*, 2e éd., Paris, Jean Iost, 1632. L'auteur débute ainsi son discours consacré au fromage : « Les meilleurs ne valent rien du tout », p. 36.

> et est grief à l'estomac, au foie, aux reins et à la rate, et par especial si ces lieux sont disposés à être de léger étoupés ; et si engendre la gravelle, et pour les mauvais accidents dit Constantin[12], que tout fromage est mauvais. Mais le fromage frais et nouveau fait moins de mal : pour ce, Constantin fait la différence entre le fromage frais et vieil et nouveau moyennement, le fromage frais ne fait pas les mauvaises humeurs car il a encore la douceur du lait [...]. Le fromage donc qui est moyennement salé est de meilleure digestion et grève moins l'estomac que s'il est sans sel et devient aigre à l'estomac, et s'il est trop salé, il mord et point l'estomac et si échauffe et enflambe trop fort le sang. [...] Le vieil fromage est agu et sec et de grosse nourriture, [il] corrompt et engraisse la viande à l'estomac et s'il trouve grosses humeurs ès reins et en la vessie, il les assemble et engendre la pierre.[13]

Les médecins du XVII[e] siècle entérinent la plupart de ces conclusions. En 1606, Joseph du Chesne s'appuie sur Galien pour parler du fromage, il s'attache à distinguer les différents laits, et même à différencier les pâturages. Dans son *Portrait de la santé*, le sieur de la Violette évoque les diverses pratiques d'affinage et explique l'importance des saisons dans l'élaboration du mets[14]. *Le Trésor de la santé*, avant lui, dressait la liste des fromages français et exposait avec une grande précision leurs techniques de fabrication[15] et de conservation[16]. Mais ces commentaires, pour objectifs qu'ils soient, aboutissent en fin de compte à une condamnation du fromage, jugé toujours dangereux pour la santé :

> Tout fromage est d'un gros suc et vicieux [rapporte *Le Trésor de la santé* en 1607], et pire encor à l'estomac, fondu entre deux plats, ou en potage, ou en rôties faites au feu.[17]

Matière sèche, propre à engendrer cette lie du sang obturante et cacochyme qu'est la mélancolie[18], le fromage est ainsi considéré, par une médecine fondée sur la théorie des humeurs, comme une substance de rétention néfaste. La Framboisière rappelle que le bienfait de la nourriture réside dans les vertus réparatrices et régénératrices de l'humeur radicale[19]. Or, si le fromage nourrit, il étouffe et « opile les veines ». Selon Robert Burton, il[20] installe progressivement la pourriture dans

---

[12] Constantin dit l'Africain, né à Carthage, mort au Mont-Cassin en 1087. Ce médecin qui embrassa la vie monastique restaura la médecine grecque et introduisit celle des Arabes.

[13] Bartholomaeus de Glanvilla, *De proprietatibus rerum, Des propriétés des choses*, trad. franç. par Maître Jehan Corbichon, *Le Grand propriétaire de toutes choses, très utile et profitable pour tenir le corps humain en santé. Additions nouvellement faites*, Paris, Louis de Banville, 1556, chap. LXXIIII, « Du fromage », et chap. LXXV, « Du vieil fromage », feuillet ccix.

[14] *Portrait de la santé*, p. 438-441.

[15] *Le Trésor de la santé, ou Ménage de la vie humaine, divisé en dix livres... fait par un des plus célèbres et fameux médecins de ce siècle*, Lyon, Jean-Ant. Huguetan, 1607, p. 354-362.

[16] *Ibid.*, p. 365-366.

[17] *Ibid.*, p. 362.

[18] « Finalement, n'use trop de viandes qui causent gros suc, comme sont légumages (entendu toutefois que le jus de pois chiches rouges n'est à vitupérer) comme aussi est la chair de bœuf, de porc, et d'oiseaux de rivière, le fourmage vieil, toutes friandises au fourmage et sans levain, en somme, toutes semblables choses qui engendrent ventosités et font le sang mélancolique », *Traité excellent de l'entretenement de santé,* feuillet 8 j.

[19] *Avis utile et nécessaire pour la conservation de la santé..., composé par le Sr de la Framboisière, médecin ordinaire du roi*, 2[e] éd., Paris, Claude Hulpeau, 1639, p. 2.

[20] « Le lait et tous ses dérivés, comme le beurre et le fromage, le lait caillé, etc., augmentent la mélancolie

l'organisme.
Même si elle s'estompe[21], la réprobation médicale à l'encontre du fromage se prolonge au-delà du XVII[e] siècle[22]. En effet, jusque-là il est rare de trouver, sous la

(exception faite du petit lait, qui est fort salutaire) ; certains auteurs acceptent le lait d'ânesse. Les autres produits sont nourrissants et conviennent à ceux qui sont en bonne santé, particulièrement aux jeunes enfants, mais, comme ils se dégradent rapidement, ils sont déconseillés à ceux qui ont l'estomac malade, des maux de tête fréquents, des blessures purulentes, des calculs, etc. De tous les fromages, je suis d'avis que le meilleur est celui que nous appelons fromage de Banbury, et que *plus il est vieux, fort et dur, moins il est bon*, comme le déclarent Lange (dans une lettre à Melanchton citée par Mizauld), Isaac le Juif et Galien », Robert Burton, *Anatomie de la mélancolie*, Première partition, section 2, membre 2, subdivision 1. Trad. fr. Brenard Hœpffner et Catherine Goffaux, Paris, José Corti, 2000, p. 363-364.

[21] « Il convient en tout temps, aux jeunes gens accoutumés à un grand exercice de corps, et qui ont un bon estomac. Mais les vieillards et les personnes délicates qui mènent une vie oisive, et qui ont quelques atteintes de pierre ou de gravelle, doivent s'en abstenir, ou en user fort sobrement. [...] On doit regarder le fromage comme la partie du lait la plus grossière et la plus compacte. De là, on peut aisément juger qu'il nourrit beaucoup, et qu'il produit un aliment solide mais qu'il est difficile à digérer quand on s'en sert avec excès. Quoique néanmoins il puisse aider à la digestion, étant pris en petite quantité, parce qu'il sert pour lors de ferment aux autres aliments, de même que le levain qui est une pâte aigrie, sert à faire fermenter le pain », Louis Lémery, *Traité des aliments, où l'on trouve... la différence et le choix qu'on doit faire de chacun d'eux en particulier*, Paris, J. B. Cusson et P. Witte, 1702, p. 298-299.

[22] *Le Trésor de la santé, ou Ménage de la vie humaine*, paru en 1607, proscrit l'usage immodéré du fromage : « Ceux qu'on tient pour les meilleurs ne sont pas sains si on en use trop souvent car, au dire des bons compagnons, ils gardent ceux qui en usent des chiens, des larrons et de vieillesse. Car le fromage ne permet de vieillir, il rend les personnes podagres, les contraignant de s'appuyer sur des bâtons, dont ils chassent les chiens, et les faisant tousser toute la nuit, ce qui effraye les larrons, sachant qu'on ne dort pas. Le proverbe latin y est formel : *Caseus ille bonus, quem dat avara manus.* [...]. Léon d'Afrique, livre 8, impute à l'usage des fromages fort salés qui se trouvent en Égypte, au manger de la chair des buffles, qui y est en usage, les maladies dangereuses, fièvres, catères [catarrhes], et enflures de génitoires qui leur sont ordinaires », *op. cit.*, p. 363. Le *Dictionnaire de Trévoux* expose objectivement les variétés de fromages et les diverses techniques de fabrication. Il reproduit des recettes où les fromages jouent le rôle d'ingrédients. Mais il entérine encore les présupposés des médecins de la Renaissance et du Grand Siècle sur le mets maudit : « Le fromage se fait de lait séparé de sa sérosité qu'on appelle petit lait, *serum lactis* : ainsi c'est la partie du lait la plus solide, et la plus compacte, qui est employée pour faire le fromage. Quelquefois, on y laisse la crème, ou la partie butyreuse, et alors le fromage est plus délicat ; quand elle n'y est pas employée, il est plus dur, plus compact, et plus difficile à digérer. Le fromage, quand il est trop nouveau, charge l'estomac, à cause de l'humidité dont il est rempli, et quand il est trop vieux, il échauffe à cause de ses sels ; et pour le manger bon, il le faut manger quand il n'est ni trop nouveau, ni trop vieux ; mais comme il nourrit beaucoup, et qu'il y a danger d'en être incommodé, il en faut manger en petite quantité, ce qui a été exprimé par ce vers latin, *caseus ille bonus, quem dat avara manus*. Manès condamnait l'usage de toutes sortes de fromage et celui du vin, comme étant des créatures du mauvais principe », *Dictionnaire universel français et latin*, t. II, imprimé à Trévoux, Paris, 1721, p. 2049-2050, entrée « Fromage ». Alexandre Dumas, dans son *Dictionnaire*, se fait encore l'écho de cette tradition : « Le fromage, pour être mangé, ne doit être ni trop nouveau, ni trop vieux ; trop nouveau, il est lourd, pèse sur l'estomac et cause souvent des vents et des diarrhées ; trop vieux, il échauffe par sa grande âcreté, produit un mauvais suc, a une odeur désagréable et rend le ventre paresseux, parce que la fermentation considérable qu'il a souffert l'a privé des humidités qu'il contenait et qui a fait perdre à ses principes tout leur premier arrangement », *Mon dictionnaire de cuisine,* Paris, UGE, « 10/18 », 1998, p. 347. En médecine, l'idée qui prévaut encore au XVIII[e] siècle est qu'il faut user du fromage avec précaution : « Le fromage diffère beaucoup, suivant le lait des différents animaux qui a été employé pour le faire ; suivant que ce même fromage a été préparé et assaisonné ; suivant qu'il est plus ou moins vieux ; suivant son goût, son odeur, et ses autres

plume des spécialistes, des propos qui ne lui soient pas hostiles. Glanville, par exemple, n'exclut pas que le fromage puisse avoir une action bénéfique sur l'organisme, mais pour ce médecin du Moyen Âge, si la substance est utile au corps, c'est moins pour ce qu'elle apporte que pour ce qu'elle extorque :

> Le fromage est contraire au venin, comme dit Dioscorides[23], car il étoupe les conduits des veines par sa grosseur et par sa graisse et ne laisse aller le venin jusques au cœur. Le fromage frais mis tout chaud sur le mors des bêtes envenimées, si en traict hors le venin et ce voit-on par tels signes car qui met un fromage frais sur le mors du chien enragé, il perd sa blancheur et devient tout pers.[24]

Même lorsqu'il est exhaussé en contrepoison ou en baume miracle[25], le fromage demeure donc toujours un mets étrange, susceptible de générer des peurs et des superstitions[26].

---

qualités. On peut dire que le meilleur, chacun en son genre, est celui qui n'est ni trop vieux, ni trop nouveau, qui est assez gras et assez salé, d'une consistance médiocre, d'un goût et d'une odeur agréable, et enfin qui a été fait avec de bon lait », Louis Lémery, *Traité des aliments*, p. 297.

[23] Dioscoride d'Anazarbe, médecin grec antérieur à Pline. L'édition princeps de son œuvre paraît à Venise, chez Alde Manuce, en 1499. Son ouvrage sur les poisons sera commenté par Matthiole.

[24] Bartholomaeus de Glanvilla, *Le Grand propriétaire de toutes choses, très utile et profitable pour tenir le corps humain en santé. Additions nouvellement faites,* chap. LXXV, « Du vieil fromage ».

[25] En 1702, Louis Lémery, fils du grand chimiste célébré par Fontenelle, évoque dans son *Traité des aliments* la vertu curative du fromage. Or c'est au vieux fromage, nourriture jugée par ailleurs nocive pour l'homme, qu'il l'attribue, en s'abritant derrière des sources savantes : « En effet, le fromage vieux n'est point reconnaissable de ce qu'il était étant nouveau ; et Matthiole paraît être persuadé qu'il ne convient en cet état qu'aux goûteux, étant appliqué extérieurement sur les parties où ils ressentent de grandes douleurs, et cet auteur, pour appuyer son opinion, cite quelques malades qui se sont parfaitement bien trouvés de ce remède », *Traité des aliments*, p. 300.

[26] « Tous fourmages sont aussi de gros suc, et même les récents l'ont mauvais : mais les vieux davantage l'ont glutineux et visqueux. Nous en avons de sortes fort diverses, pour la variété des bêtes, lieux et pâturages. Celui de brebis est très gros. Celui de vache est plus gras. Celui de chèvre (quant est de ses facultés envers le corps humain) tient le rang du milieu entre tous. Le fourmage menu et plein de mesgue [petit-lait, résidu du fromage selon le Godefroy], soudainement fait bon ventre, et nourrit moins aussi. Le gros lâche moins et nourrit plus. Ce nonobstant, il est moleste à digérer et remplit l'estomac d'humeurs aigres et de vents. Il est flegmatique et fait cracher péniblement. Plus, à raison de présure, il retient quelque acrimonie. Le nouvelet, mollet, et doux modérément, pris avant les autres viandes en quantité petite avec sucre et sel, ne saurait être si dangereux », *Traité excellent de l'entretenement de santé*, p. 22 i.j. Voir aussi : Camporesi, *L'Officine des sens*, p. 9-10 et 16, à propos de l'ouvrage de Iohannis Petri Lotichii, *De casei nequitia, tractatus medico-philologicus novus, Francofurti ad Moenum, Typis et sumptibus Johannis Friderici Weissii*, 1643. Camporesi cite encore le témoignage de Paolo Boccone, botaniste du grand-duc de Toscane qui, observant les paysans de Castelfiorentino et de Lucardo note, dans son *Museo di fisica e di esperienze*, paru à Venise en 1697 : « Les manants veillent à ce que la femme qui fait le fromage vaque à peu de travaux, car ils disent que si elle touche de l'herbe ou quelque chose de semblable, le fromage s'irrite et se gâte ; la même superstition affirme que si on laisse voir le fromage avant qu'il ne soit arrivé à un état de perfection, il lui arrivera malheur, il sera atteint par le mauvais œil, il s'indignera et commencera alors à éclater », *L'Officine des sens*, p. 26-27. L'on se reportera aussi à Campanella sur la malédiction du fromage : *De sensu rerum et magia libros quatuor... correctos et defensos a stupidorum incolarum mundi calumniis per argumenta et testimonia divinorum codicum...*, Parisiis, D. Bechet, 1637.

NOURRITURE TERRESTRE ET CUISINE BÉNITE : LE STATUT DU FROMAGE

À ce titre, la tradition noire du fromage, héritée de l'Antiquité et amplifiée à la Renaissance, trouve au XVII[e] siècle un écho saisissant dans la sphère religieuse qui se l'approprie. Dans son *Dictionnaire chrétien,* Nicolas Fontaine suggère, par exemple, que c'est « pour se confondre de l'humiliation de sa première naissance » que Job, envahi par l'amertume contre Dieu, utilise la comparaison infamante avec le fromage[27]. Sur « cette terre de misère et de ténèbres, où habite l'ombre de la mort, où tout est sans ordre et dans une éternelle horreur »[28], la figure *in praesentia* du fromage, et notamment du vieux fromage, permet à Fontaine, vulgarisateur de la *doxa* augustinienne, d'exhumer en toute lumière, et dans sa matérialité la plus crue, la tache ontologique et le poison du péché :

> Mais nous ne devons pas ajouter à cette première humiliation une autre plaie d'autant plus à plaindre qu'elle est toute volontaire, qui est comme l'épaisseur et l'endurcissement d'un cœur bouché et fermé aux inspirations de Dieu, qui n'a plus rien de coulant, ni de liquide, ni de flexible comme le lait, mais qui est épaissi et endurci comme le froumage. *Coagulatum est sicut lac cor eorum.*[29]

Pour Fontaine, l'homme est à Dieu ce que le fromage est au lait, sa partie boueuse :

> Le beurre est humide, dit saint Bernard, le fromage est sec. Le beurre marque les personnes douces, le fromage marque ceux qui sont gâtés par le levain de la malice et comme par la présure de l'iniquité qui a corrompu en eux la pureté du lait, c'est-à-dire de leur nature. *Byturum et mel comedet*, est-il dit de Jésus-Christ.[30] Et il est dit des méchants, *coagulatum est sicut lac, cor eorum*. Le beurre marque l'abondance d'une graisse intérieure, *ubertas internae pinguedinis*.[31]

Sous la plume de Fontaine, le nom de saint Bernard évoque, bien sûr, le célèbre miracle de la lactation, popularisé au XVII[e] siècle par l'image peinte[32] et par la tradition livresque. René de Ceriziers, dans ses *Éloges*, y fait allusion :

---

[27] « Ne m'avez-vous pas fait d'abord comme un lait qui se caille, comme un lait qui s'épaissit et qui se durcit ? », Job, X, 10, La Bible, traduction de Louis-Isaac Lemaître de Sacy, préface et textes d'introduction établis par Philippe Sellier, Paris, Robert Laffont, 1990, p. 626.

[28] *Ibid.*, X, 22.

[29] Nicolas Fontaine, *Le Dictionnaire chrétien, où, sur différents tableaux de la nature, l'on apprend, par l'Écriture et les Saints Pères, à voir Dieu peint dans tous ses ouvrages et à passer des choses visibles aux invisibles*, Paris, Élie Josset, 1691, p. 319, entrée « Froumage ».

[30] « En ce temps-là le Seigneur appellera comme d'un coup de sifflet la mouche qui est à l'extrémité des fleuves de l'Égypte, et l'abeille qui est au pays d'Assur. Et elles viendront toutes se reposer dans les torrents des vallées et dans les creux des rochers, sur tous les arbrisseaux, et dans tous les trous. En ce jour-là, le Seigneur se servira des peuples qui sont au-delà du fleuve, et du roi des Assyriens, comme d'un rasoir qu'il aura loué pour raser la tête, le poil des pieds, et toute la barbe. En ce temps-là un homme qui n'aura qu'une vache et deux brebis en aura tant de lait qu'il se nourrira de beurre, et quiconque sera demeuré sur la terre y mangera le beurre et le miel », Isaïe, VII, 18-22, La Bible, traduction de Louis-Isaac Lemaître de Sacy, éd. Philippe Sellier, p. 896.

[31] Nicolas, Fontaine, *op. cit.*, p. 63.

[32] René Gros de Saint-Joyre, *Anagrammata emblematica*, Lyon, 1675.

> Une autre fois, étant de genoux devant une de ses images, il ne lui dit que ces deux mots de cet hymne si commun : « Montrez que vous êtes mère », et aussitôt, l'adorable Marie lui coula de son lait sur les lèvres, des lèvres il est passé dans son cœur, de son cœur dans sa plume. Et il en a contacté tant de douceur, que jamais saint n'a parlé ni écrit avec tant de charmes.[33]

Antidote à la rouille spirituelle, viatique roboratif, le lait marial semble décupler les forces de l'homme de foi, tandis que fromage reste associé à la pétrification.

Dans ce cadastre céleste des mets, où cuisine divine et diététique médicale se rencontrent, le mot « fromage », appelé aussi *formage, fourmage* ou *froumage*, véhicule volontiers, dans la dureté et l'instabilité de ses phonèmes, l'image de la malfaisance peccamineuse et celle de l'inquiétude existentielle.

Toutes ces métaphores culinaires et dévotes reproduisent en effet dans leur diversité même le classement opéré par l'ancienne médecine. Si, dans l'« unidivers »[34] salésien, par exemple, le miel, le sucre, la confiture[35] et l'huile[36] impulsent force et puissance au *viator*, les sécheresses spirituelles de l'*acedia*, au contraire, sont de nature à ralentir sa progression, à freiner l'ascension de l'âme dévote vers les « sentiers de l'amour divin »[37]. Le cœur caséeux et sec décrit par Fontaine, miroir ordurier de l'homme pécheur, à l'instar de l'âme fangeuse et marécageuse[38], contraste avec le sacré cœur de Jésus, oint par l'huile divine, irrigué par le miel et par l'eau vive[39], espace protecteur et asile

---

[33] René de Ceriziers, *Éloges sacrés ou la Vie des saints*, Paris, C. Angot, 1671, t. VIII, p. 199. La parole melliflue est un topos dans la littérature de dévotion : « Mais parlez toujours de Dieu comme de Dieu [...] distillant autant que vous savez, comme il est dit de l'Épouse au Cantique des Cantiques, le miel délicieux de la dévotion et des choses divines, goutte à goutte [...] priant Dieu au secret de votre âme qu'il lui plaise de faire passer cette sainte rosée jusque dans le cœur de ceux qui vous écoutent », François de Sales, *Introduction à la vie dévote,* troisième partie, 26, *Œuvres*, édition par André Ravier et Roger Devos, Paris, Gallimard, « Bibliothèque de La Pléiade », 1969, p. 205.

[34] Vocable emprunté au *Traité de l'Amour de Dieu,* de François de Sales, livre II, chap. 3, *op. cit.*, p. 415.

[35] Voir Françoise Sabban et Silvano Serventi, *La Gastronomie au Grand Siècle, 100 recettes de France et d'Italie*, Paris, Stock, 1998, p. 13.

[36] « Au milieu de tout ce qui commençait et se préparait en elle, dans cette ouverture tendre, presque mouillée de son cœur, tombait la fraîche impression d'un petit livre [l'*Introduction à la vie dévote*] qui semble parler, avec un langage et une voix de nourrice, à l'enfance chrétienne d'une âme. Tout était douceur dans ces pages du Saint et du Docteur de la douceur, tout était caresse, tendresse, bercement ; les mots y coulaient comme le miel et comme le lait ; la piété là devenait un sucre spirituel. La dévotion, on la trouvait peinte avec ses délices et ses intimes sources de courage, donnant à la vie une amabilité délicieuse, la facilité de toutes les actions, la bénédiction et la couronne de toutes les affections de famille, de ménage, d'amitié, un allégement heureux, allègre, du travail, du métier, des peines, des inquiétudes, des amertumes de chacun ; suave attouchement d'une loi sans sévérité, sans exigence de détachement et de renoncement, qui, laissant l'homme au monde, lui donnait, pour passer à travers les choses du siècle, l'onction bénie d'une sorte d'huile sainte », Edmond et Jules de Goncourt, *Madame Gervaisais*, Paris, Gallimard, « Folio », 1982, p. 172-173.

[37] Allusion à l'ouvrage du P. Constantin de Barbanson, les *Secrets Sentiers de l'amour divin, esquels est cachée la vraie sapience céleste et le royaume de Dieu en nos âmes*, Paris, S. Huré, 1649.

[38] L'on songe, par exemple, aux images de l'espace intérieur chez Pascal. Voir Philippe Sellier, *Pascal et saint Augustin*, Paris, Albin Michel, 1995, p. 137-138.

[39] Marguerite-Marie Alacoque a la révélation du cœur de Jésus par l'intermédiaire de la Vierge. Il lui

de paix dans lequel Marguerite-Marie Alacoque invite ses sœurs à se plonger :

> Enfin, perdez-vous dans cet abîme sacré et n'en sortez plus, parce qu'il amollira votre cœur endurci et le rendra susceptible de ses grâces et de son amour.[40]

Pourtant, au XVII[e] siècle, les plaidoyers en faveur du fromage ne sont pas rares. Dans un pays où gourmandise et sociabilité[41] sont historiquement célébrées, mais à une période, aussi, où les objurgations de l'Église sont, en matière de nourriture, particulièrement vives[42], ces textes héritent d'une tradition sophistique et bachique[43] et témoignent, en réaction aux abstractions de la Scolastique, de cette « conversion de la culture européenne à une rhétorique généralisée » que Marc Fumaroli date de la Renaissance[44]. Réponse facétieuse

---

apparaît comme « une source d'eau vive où il y avait cinq canaux qui coulaient avec complaisance dans cinq cœurs de cette Communauté qu'il avait choisis pour les remplir de cette divine abondance », *Vie et Œuvres de la bienheureuse Marguerite-Marie Alacoque,* t. II, 3[e] éd. refondue par Mgr Gauthey, Paris, Librairie Poussielgue, 1915, p. 153. Saint Bernard de Clairvaux, dans son commentaire sur le *Cantique*, évoque longuement les « ruisseaux spirituels » : Alain Michel, *Théologiens et mystiques au Moyen Âge, La Poétique de Dieu*, Paris, Gallimard, « Folio », 1997, p. 255.

40 Marguerite-Marie Alacoque, *op. cit.*, p. 754.

41 Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française : histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991, p. 38 *sq*.

42 « La gourmandise qui regarde le manger s'appelle crapule et commessation. Le fils de Dieu dans l'Évangile nous donne cet avertissement, Luc, c. 21 : "Prenez garde à vous, de peur que vos cœurs ne s'appesantissent par l'excès des viandes et de vin." Et l'apôtre, en l'Épître aux Romains, dit : "Que le Royaume de Dieu n'est pas dans les débauches et l'ivrognerie" », *Morale chrétienne pour l'instruction des curés et des prêtres du diocèse de Vence, par feu Messire Antoine Godeau, Évêque de Vence*, « De la gourmandise », t. II, Paris, Jacques Étienne, 1709, chap. XXXII, p. 34. Les délices de la table font généralement l'objet de la plus sévère condamnation. Godeau, se souvenant que le premier acte de rébellion est lié à l'ingestion, rappelle avec fermeté qu'il est incompatible, pour un chrétien, de suivre Dieu et de s'adonner au plaisir de la nourriture : « Cette doctrine, dis-je, pourrait passer dans l'École des Épicuriens, mais dans l'École de Jésus-Christ qui enseigne la mortification des sens et qui règle les actions naturelles, c'est un paradoxe abominable. On n'avait jamais osé l'avancer que dans ces derniers temps, où le diable s'est déclaré insolemment contre la vérité et contre l'honnêteté des mœurs chrétiennes », *Morale chrétienne pour l'instruction des curés et des prêtres du diocèse de Vence*, p. 36. C'est sous l'égide d'Augustin que Godeau se place pour condamner le vice de la crapulerie. À cette intention, il traduit un passage des *Confessions*, lib. 10, cap. 3 : « Vous m'avez appris, Seigneur, à ne rechercher et à ne prendre les aliments que comme des remèdes. Mais lorsque je passe de la peine que me cause la faim au soulagement que me donne la nourriture que je prends, la concupiscence me dresse des pièges sur ce passage. Il est lui-même un plaisir, et ce n'est qu'à la faveur de ce passage que nous pouvons nous ménager le soulagement qui nous est nécessaire, et quoique l'on ne mange et l'on ne boive que pour conserver la vie, ce plaisir dangereux vient comme un serviteur à la suite de son maître, et souvent il tâche de prendre les devants, et de me porter à faire pour lui, ce que je disais et ce que je voulais ne faire que pour obéir à la nécessité. [...] Une telle incertitude est un sujet de joie pour notre âme infortunée, elle y cherche un prétexte pour s'excuser et elle se réjouit de ne pas connaître parfaitement ce qui suffit pour entretenir la santé, afin que la conservation du corps lui serve de voile pour couvrir la passion qu'elle a pour la volupté », *Morale chrétienne pour l'instruction des curés et des prêtres du diocèse de Vence*, p. 37-38.

43 L'on songe, par exemple, au « Festin » de Philoxène de Cythère (IV[e] siècle avant J.-C.), texte qui célèbre la profusion : voir Marc Augé, « Aimer manger mourir », *L'Honnête volupté, art culinaire, art majeur*, EVRSH/ERTI, Paris, Michel de Maule, 1989, p. 6-8.

44 Marc Fumaroli, « Rhétorique et qualité de la vie au XVII[e] siècle », *La Qualité de la vie au XVII[e] siècle*,

à la *doxa* médicale et religieuse, arme contre l'érudition et l'autorité, ces discours discordants vantent sans retenue les qualités et les vertus du fromage. La tradition fort ancienne de l'éloge paradoxal, que Patrick Dandrey a analysée, classifiée et interprétée dans son évolution diachronique[45], s'approprie la matière maudite et développe, dans un XVII^e^ siècle qui est globalement hostile au fromage, une curieuse réhabilitation.

Lortigue, le premier, récuse la véracité des diagnostics anciens :

> C'est une opinion fausse / De dire avecque dessein / Que tel mets n'est pas trop sain / Ains qu'il nous laisse pour erres / Les flegmes et les caterres.[46]

Le poète moque et parodie la démarche démonstrative et l'arsenal argumentatif de la glose officielle. Sous l'égide de Martial[47], il substitue ainsi la parole aux « philosophes antiques » et expose une vérité poétique et mythologique au mépris des certitudes médicales :

> Mais ces doctes aveuglés / En leurs vices déréglés/ ne connaissaient point la lune / Vrai flambeau de la nuit brune / Car Phoebe n'est, en effet, / Qu'un grand formage parfait / Tout rayonnant de lumière / Suivant sa couleur première.[48]

La nouvelle thèse s'affirme sans ambages, en marge de la glose savante dont elle n'a cure :

> Car le lait est blanc et clair / Jupiter le fait racler / Pour s'en servir d'ambroisie. / Je juge à ma fantaisie : / Il veut manger tous les mois / Ce formage que tu vois / Et tous les mois ce grand astre / Peut réparer son désastre / Il renaît de son malheur / Reprenant force et couleur / Sa double corne argentée / Comme un cœur de Prométhée / Se rejoint en sa rondeur / Et a la même grandeur. / Ainsi la lune volage / Ne peut être qu'un formage.[49]

Saint-Amant, dans la lignée de Lortigue, s'empare à son tour de cet objet condamné par la morale et la tradition. Mais chez lui l'observation pathétique l'emporte sur le souci didactique de réhabilitation. Dans l'hymne au fromage, par exemple, l'enthousiasme poétique procède du spectacle insolite d'une mise en scène distancée :

> Ô combien sa propriété / Est nécessaire à la santé ! / Et qu'il a de vertus puissantes / Pour les personnes languissantes ! / Rien n'est de si confortatif ; // C'est le meilleur préservatif / Qu'en ce temps malade et funeste / On puisse avoir contre la peste.

7^e^ Colloque de Marseille, *Revue Marseille*, n° 109, 2^nd^ trimestre 1977, p. 195-201.

45 Patrick Dandrey, *L'Éloge paradoxal de Gorgias à Molière*, Paris, PUF, 1997.

46 Annibal de Lortigue, *Les Poèmes divers du sieur de Lortigue, provençal*, Paris, Jean Gesselin, 1617, p. 180.

47 Martial compare déjà le fromage à la lune : « *Caseus Etruscae signatus imagine Lunae / praestabit pueris prandia mille tuis* » (« Ce fromage, qui porte l'estampille de l'étrusque Luna, fournira à tes jeunes esclaves mille goûters »), *Épigrammes*, t. II, texte établi et traduit par H. J. Izaac, 2^nde^ éd., Paris, Les Belles Lettres, 1961, livre XIII, 30, p. 199.

48 Annibal de Lortigue, *op. cit.*, p. 181.

49 *Ibid.,* p. 181-182.

Alexandre Lainez (1650-1713), dans sa « Turogénésie »[50] s'adonne encore, mais sans doute avec moins de talent que Lortigue, aux charmes fades d'un conte champêtre, rapportant l'origine bucolique du fromage : Zéphir, mi-oublieux mi-narquois, diffuse innocemment de la fleur d'artichaut sur du lait, et accomplit ainsi le miracle de la présure[51].

Dans *Le Pont-l'Évêque* enfin, Hélie Le Cordier s'adresse explicitement à Saint-Amant dans l'intention de détrôner le Brie[52]. Mais, fait nouveau, c'est sans la moindre distance que les mérites de la pâte molle sont exposés. Ce médecin, auteur de vers de mirlitons, se place naïvement sous l'égide des Muses pour sacrifier à l'éloge[53]. Son tableau se veut exhaustif. Le Cordier aborde successivement la forme, la couleur et la fabrique du mets normand. Sa démonstration le conduit in fine à considérer que le Pont-l'Évêque est sans conteste le plus grand de tous les fromages[54].

---

[50] Alexandre Lainez (1650-1713), « La Turogénésie ou l'origine du fromage. À Monsieur Le Chevalier de L***. Au Pont-l'Évêque », *Poésies complètes,* [publiées par Titon du Tillet ou par d'Aquin de Château-Lyon], La Haye, Aux dépens de la compagnie, 1753, p. 75-79.

[51] « L'Invention vint donc à son secours : / D'un panier fait en forme orbiculaire, / Où maints bijoux de sa main agencés / Artistement se voyaient enchâssés, / Bijoux des champs, fleurs vulgairement dites, / Palés mastique, avec herbes enduites / Du suc gluant de rameaux crevassés, / Les joncs ouverts, entre eux, ou peu pressés. / L'œuvre achevée, aux vœux de la Déesse / Qui de la main la flatte, et de la voix / À ses désirs, pour la Nymphe des Bois, / Io docile, à répondre s'empresse. / Le lait tombant, bouillonne, et du panier / Déjà les bords, sous une mousse épaisse, / Disparaissaient presque dans leur entier : / Lorsqu'un Zéphir qui, sur chaque fleurette, / De menus dons d'Amour faisait cueillette, / Vint là passer : Zéphir, de son métier, / Galant, coquet, jouant de la prunelle, / Âpre toujours après nouveau butin, / Et volontiers s'amusant en chemin / Quand le trouvait à point et sous son aile. [...] Par qualités de la fleur émanées, / Sels adhérents, vertus propres, innées, / Bientôt du lait le plus gras épaissi / Fait bande à part, se condense et s'amasse. / Comme eau le reste, à l'instant éclairci, / Dissout l'enduit, s'insinue en sa place, / Et divisant sa qualité tenace / Entre les joncs, s'écoule et se fait jour. / Lors du Panier conservant l'ordonnance, / Et dans son sein se formant en contour, / Le lait devient une ferme substance / D'un œil... à mettre en goût de jouissance, / L'appétit même au sens le moins livré, / Celui d'un Dieu, tant fut régénéré, / Sobre au manger, menant frugale vie. / Miracle donc ne faut que l'on s'écrie, / Si d'en goûter la Déesse eut envie », Alexandre Lainez, p. 77-79.

[52] Hélie Le Cordier, *Le Pont-l'Évêque, poème dédié à Mademoiselle*, Paris, Ch. de Tunes, 1662.

[53] « Bien que tout fromage soit fait / De l'humeur terrestre du lait / Et partant, qu'il nuise à sa vie / Celui-ci par un goût si doux / Montre, que de mélancolie / Il contient et fait moins que tous. // Celui d'Auvergne et de Hollande / Et d'autres, dont la pointe est grande / Font voir qu'ils sympathisent bien / À la noire mélancolie / Qui bien souvent ne sert à rien / Qu'à nous faire altérer la vie // De là, le proverbe s'ensuit / À cause qu'à la vie il nuit / Le fromage est bon, s'il est rare / S'il est donné par un discret / S'il est donné de main avare / S'il est donné comme à regret », *ibid.*, p. 156.157.

[54] « Tu ris quand le Brie est confus / Et des dédains et des refus / Qu'il souffre même en sa patrie / Sa confusion le rend blanc / Quand on dit, laissons-là ce Brie, / Le Pont-l'Évêque est bien plus franc », Hélie Le Cordier, *Le Pont-l'Évêque*, p. 161.

DE L'EXÉCRATION À L'EXALTATION OU LA SACRALISATION DU FROMAGE

L'histoire de la fabrique du fromage a ainsi nourri ce qu'il convient d'appeler, à la suite de Bachelard, un imaginaire. Entre l'acceptation bienveillante du processus physique coagulant et l'évaluation répulsive du précipité chimique réactif se devine la double tradition du fromage, l'une fondée sur l'attrait, l'autre sur la répulsion.

Il est frappant de constater, par exemple, que c'est par la métaphore du fromage, entendu comme résultat d'un processus empathique, que l'épicurien Diogène d'Œnoanda définit l'action de l'âme dans la vie de l'homme :

> L'âme ceinture l'homme dans sa totalité et le ligote à son tour, étant elle-même entravée, comme la plus insignifiante goutte de présure procède à l'égard d'une énorme masse de lait.[55]

L'augustinisme de Port-Royal, qui envisage l'homme comme un être tragiquement double[56], périssable et vil dans son corps, éternel et divin dans son âme, entérine naturellement le mythe du fromage maudit, né d'une rencontre contre nature. Mais l'antagonisme entre principe matériel et spirituel[57] s'estompe dans une visée anthropocentrique non transcendante, où la part duelle en l'homme n'est plus forcément pensée comme relevant de la fracture. Le fromage, dès lors, n'est plus senti comme un objet de répulsion, bien au contraire.

L'exécration dévote liée au fromage[58] procède sans doute de l'idée que les liens entre principe matériel et spirituel sont plutôt de l'ordre de l'incompatibilité. Le fromage, provenant de la terre, symbole de vanité, fabriqué le plus souvent par des femmes, donc associé à la faute, protéiforme, goûté par les gueux,

---

[55] Jackie Pigeaud, *op. cit.*, p. 6. Pour Diogène (fragment 37), l'âme est supérieure au corps sans pour autant lui être hostile. Voir *La Philosophie épicurienne sur pierre : les fragments de Diogène d'Œnoanda,* traduits par Alexandre Étienne et Dominique O'Meara, Fribourg, Éditions universitaires de Fribourg ; Paris, Éditions du Cerf, 1996, p. 44.

[56] L'augustinisme de Port-Royal entérine, bien sûr, l'opposition biblique entre l'âme et le corps. Pourtant, une nouvelle géographie se dessine sans doute à travers l'attention portée à l'amour-propre : les passions, par exemple, n'ont plus seulement leur siège dans le corps mais elles peuvent investir parfois la raison et l'esprit. Sur l'espace intérieur à Port-Royal, nous renvoyons aux travaux de Béatrice Guion, et notamment à l'article : « De l'abandon à la méditation : représentations de l'espace intérieur à Port-Royal », à paraître en 2002 dans *Études littéraires*, Presses de l'Université de Laval, actes du séminaire de Patrick Dandrey consacré à *L'Espace au XVII^e siècle.*

[57] « Considérez que l'homme n'est pas une créature uniforme. Il n'est pas purement spirituel, comme le sont les anges, ni purement corporel, comme les êtres qui peuplent la terre. Son être se compose de deux parties si différentes entre elles que l'Apôtre appelle l'une l'homme intérieur, et l'autre l'homme extérieur. II Corinth. IV », *Œuvres complètes de Louis de Grenade, de l'ordre des frères-prêcheurs*, traduction par M. l'abbé Bareille, vol. XII, Paris, Louis Vivès, 1863, *Supplément au Mémorial de la vie chrétienne*, première partie, chap. IV, p. 580-581.

[58] « Cependant plusieurs personnes ont une si grande aversion pour le fromage en général, qu'elles ne pourraient en voir ni en sentir sans en être incommodées. Je ne m'arrêterai point ici à expliquer d'où peut provenir cette répugnance naturelle pour cet aliment. Martin Schoockius a fait un Traité particulier, *De aversatione casei,* où je renvoie le lecteur », Louis Lémery, *Traité des aliments*, p. 301.

agressif à la bouche, insupportable à l'odeur, investi par les vers et les moisissures, évoque clairement le corps périssable et les miasmes du péché. Jean Auvray, poète pour qui la Muse fut à la fois sainte et satirique, use volontiers de l'image du fromage pour évoquer la besogne, l'appétit licencieux d'impuissants cacochymes :

> Vieillards qui équenez, voulez faire l'amour, / Quelle charmeuse nuit vous dérobe le jour ? / Ferez-vous, pauvres fols, fromage sans présure ? / Vous n'avez point de beurre et voulez fricasser, / Vos culs sont tout rompus et vous voulez danser : / Un vieillard amoureux est un monstre en nature.[59]

C'est aussi dans une intention morale que le peintre Vicenzo Campi qui travailla avec son frère pour l'Escorial de Philippe II[60] expose dans un tableau aujourd'hui conservé au musée des Beaux-Arts de Lyon trois mangeurs de ricotta[61]. Affreux de gueule, ces paysans bâfrent avec avidité ; l'un d'eux, sur la gauche, mange du fromage à la louche ; à droite trône la Luxure, figurée sous les traits d'une courtisane décolletée et sensuelle, portant bijou au col[62]. L'ouvrage fut commandé pour servir de décoration à l'hôtellerie du monastère des Gerolomiti de San Sigismondo, à Crémone : la mouche, qui figure sur la motte de ricotta, illustre le thème de la vanité[63]. Si les nourritures spirituelles sustentent l'âme et l'élèvent[64],

---

[59] Jean Auvray, *[in] Le Banquet des muses ou recueil de toutes les satyres...*, Rouen, David Ferrand, 1623, « Suite d'épigrammes », p. 107. La métaphore grivoise du fromage est utilisée dans « Le bailleur d'excuses en paiement ». Les vieillards à l'affût des jeunes femmes sont rendus doublement ridicules : « Un jour donc ce tendron volage / Laisse entrer le chat au fromage / Mais non pas si secrètement / Que la chose ne fut connue / Mais le Jean prit, à sa venue / Des excuses en paiement », p. 95.

[60] Voir Bram de Klerck, *Guilio, Antonio et Vincenzo Campi, Schilderkunst en devotie in het zestiende-eeuwse Lombardije*, Nijmegen University Press, 1997.

[61] Vincenzo Campi (Crémone, 1536 ou 1532-1591), « Les Mangeurs de ricotta » (v. 1580), musée des Beaux-Arts de Lyon, Inventaire H-673. D'après É. Bénézit, « il fut surtout attiré par le portrait et la peinture de fleurs et de fruits », *Dictionnaire critique et documentaire des Peintres, sculpteurs, dessinateurs et graveurs*, Paris, Gründ, 1976, t. II, p. 486. Parmi les peintres de natures mortes de l'école française, rares sont ceux qui représentent le fromage. L'école de l'Est fait exception : l'Alsacien Sébastien Stoskopff (1597-1657) peint une pâte dure dans « Plats d'étain, fromage, pain et fruits », musée des Beaux-Arts du Havre. Les pâtes molles qui, semble-t-il, nourrissent l'imaginaire des poètes bachiques, n'intéressent pas les peintres : voir Michel Faré, *La Nature morte en France, son histoire et son évolution du XVII^e^ au XX^e^ siècle*, t. II, Genève, Pierre Cailler, 1962, planches 116 et 121. Voir, du même auteur, *Le Grand Siècle de la nature morte en France : le XVII^e^ siècle*, Fribourg, Office du livre ; Paris, Société française du livre, 1974.

[62] Des affinités avec le tableau « Pollivendola » ont été suggérées, notamment à propos du personnage féminin et des connotations érotiques qui lui sont associées. Voir *I Campi, Cultura artistica cremonese del Cinquecento*, Milano, Electra, 1985, p. 209-210.

[63] Voir Valérie Lavergne-Durey et Hans Buijs, *Catalogue sommaire illustré des peintures du musée des Beaux-Arts de Lyon, I, Écoles étrangères, XIII^e^-XIX^e^ siècle : Allemagne, Italie et divers*, Paris, Éditions de la Réunion des musées nationaux, 1993, p. 195.

[64] « Il y a trois sortes de biens, les plus considérables et nécessaires à l'homme, qui sont le froment, le vin et l'huile. Ainsi les âmes exercées en l'amour de Dieu parviennent à une plénitude de tous les biens et nommément de ces trois. Par le froment, on entend les biens communs et qui servent à la nourriture des âmes. [...] On peut encore entendre par l'abondance du froment la participation très délicate de la sainte Eucharistie où ces âmes trouvent des délices et des satisfactions non pareilles. [...]

le fromage, miroir de l'homme sans Dieu, projette ainsi l'image du corps périssable. Dans cette perspective, l'homme qui affectionne ce mets témoigne de sa nature bestiale[65], quand celui qui l'abhorre manifeste au contraire sa qualité d'esprit[66].

À travers les propos audacieux de Domenico Scandella dit Menocchio, l'Inquisiteur décèle ainsi la puanteur du péché et le sacrilège d'une nature : les anges, raconte imprudemment ce meunier du Frioul à son juge,

> furent produits par la nature à partir de la plus parfaite substance du monde, comme les vers sont produits à partir du fromage ; mais en venant au jour, ils reçurent de Dieu, avec sa bénédiction, la volonté, l'intellect et la mémoire. Je crois [dit-il encore] que le Dieu éternel a extrait de ce chaos dont j'ai déjà parlé la lumière la plus parfaite comme on fait pour le fromage, dont on retire le plus parfait, et que de cette lumière il a fait ces esprits, que nous appelons les anges parmi lesquels il élit le plus noble et lui donna tout son savoir, tout son vouloir, tout son pouvoir ; et c'est celui que nous appelons le Saint-Esprit et que Dieu a placé sur cette fabrique du monde entier.

Pour avoir confondu matière et esprit, pour avoir comparé des incomparables, pour avoir joint dans les mots des entités considérées comme antagonistes par essence, le corps de Domenico Scandella, dit Menocchio, est brûlé, anéanti et réduit au silence sur l'ordre du Saint-Office[67]. Associer à l'œuvre de Dieu l'image impie du

---

Car si Dieu donne ce froment à tous et fait largesse de son corps précieux aux chrétiens pour le rassasiement des fidèles, à ces âmes-ci, il donne la fine fleur du froment qui sont les délices de l'Eucharistie [...] » « Quand l'homme par l'abstraction des suavités de la terre, a acquis les consolations du Saint-Esprit, il vient à un état si doux, que nous savons de quelques saints qu'ils perdaient les yeux à force de pleurer. Leurs pleurs étaient des larmes de consolation. Cela se sait de saint François-Xavier ; et sainte Thérèse disait qu'en une de ses fondations où l'on manquait beaucoup des consolations de la nature, ses Sœurs éclataient de consolations célestes. C'est l'abondance du vin que Notre Seigneur donne à ces âmes, et qu'elles trouvent dans leurs celliers. La troisième sorte de biens est comparée à l'huile, et c'est l'onction de la grâce dont ces personnes ont une très grande abondance [...] et l'âme sent en soi manifestement cette fontaine vive et riche dont Notre Seigneur a parlé quand il dit : "Il se fera en celui qui croit en moi une fontaine d'eau vive jaillissante en la vie éternelle", Jean, IV, 14. Cette fontaine mène avec soi tous ces biens, et l'homme sent au-dedans de soi ces bouillonnements qui sont des dégorgements de sagesse que l'Esprit de Dieu lui fournit et qui ne finissent jamais. Ce ne sont plus les aridités passées, ni la vie du désert, ce sont des profusions en son intérieur », Jean-Joseph Surin, *Traité de l'amour de Dieu, Œuvres spirituelles*, publiées par le P. Marcel Bouix, Paris, 1892, livre III, chap. 3, p. 283-288.

[65] « Ces deux parties forment dans l'homme comme deux républiques distinctes, l'une exclusivement angélique, l'autre exclusivement animale et commune à la fois à la nature de l'homme et à la nature de la brute. Avant le péché, la partie inférieure était parfaitement soumise à la partie supérieure, comme une chose moins noble à une chose plus noble, comme un serviteur à son maître. Mais le péché a détruit cette dépendance [...]. C'est la soumission et la répression de cet appétit rebelle qui constituent la vertu, la paix et la liberté véritables de l'homme », Louis de Grenade, *Supplément au Mémorial de la vie chrétienne,* première partie, chap. VII, « De la mortification et de la purification de nos passions et de nos appétits naturels », p. 595-596.

[66] « Et par amour-propre, j'entends et j'entendrai toujours dans le cours de ce traité, l'amour déréglé du corps et de tout ce qui se rapporte au corps », Louis de Grenade, *Supplément au Mémorial de la vie chrétienne*, chap. 1, p. 565.

[67] « J'ai dit que, selon ce que je pensais et croyais, tout était un chaos... et ce volume peu à peu fit une masse, comme se fait le fromage dans le lait, et des vers y apparurent, qui devinrent les anges ; et la très sainte majesté voulut que ce fussent Dieu et les anges ; au nombre de ces anges il y avait aussi Dieu

fromage témoigne assurément d'un imaginaire corrompu. Le dégoût que Marguerite-Marie Alacoque éprouve pour le fromage est au contraire la preuve de sa parfaite orthodoxie. Fantasmée en mets innommable[68], la « lie du lait » relève, chez la jeune novice, de l'interdit absolu, même si, paradoxalement, celle-ci s'astreint à déglutir du fromage pendant plusieurs années. En fait, cette pratique mortifiante[69] est pour elle une façon de moquer[70] le corps, d'affaiblir et de vaincre ses exigences les plus intimes[71]. Marie Alacoque poursuit et accomplit, par l'entremise du fromage, une quête spirituelle.

---

créé lui aussi de cette masse en même temps [...] [les anges] furent produits par la nature à partir de la plus parfaite substance du monde, comme les vers sont produits à partir du fromage ; mais en venant au jour, ils reçurent de Dieu, avec sa bénédiction, la volonté, l'intellect et la mémoire », Carlo Ginzburg, *Le Fromage et les vers : l'univers d'un meunier du XVI^e siècle*, trad. de l'italien par Monique Aymard, Paris, Aubier, 1993, p. 93 et 96.

[68] « Et je ne dirai qu'une de ces sortes d'occasions mortifiantes au-dessus de mes forces, et où il [mon divin Maître] me fit vraiment éprouver l'effet de sa promesse. C'est une chose pour laquelle toute notre famille avait une si grande aversion naturelle... », *Vie et Œuvres de la bienheureuse Marguerite-Marie Alacoque,* p. 59. Il est révélateur que le récit de Marguerite-Marie Alacoque proscrive même le mot « fromage ». L'objet exécrable est désigné en biais, par des formules périphrastiques reprises en anaphores : « une chose / faire cela / la chose / faire ce que l'on désirait / ce sacrifice / de me permettre de faire ce qu'elle avait souhaité de moi / je le fis / toutes les fois qu'il me fallait le faire / ce premier sacrifice », *Vie et Œuvres de la bienheureuse Marguerite-Marie Alacoque*, p. 59-60.

[69] « [...] C'est une leçon très haute et très difficile à comprendre, mais émanée de l'école du Saint-Esprit, et qui est entendue de ceux qui cherchent uniquement Dieu, et sont touchés de son amour : ils ont un goût délicieux en l'esprit de souffrir et de porter les affronts. D'où peut venir cela, que ceux qui ont goûté de l'amour de Dieu, brûlent du désir de se maltraiter, s'enflamment et ressentent une grande joie et un recueillement profond en Dieu, quand ils ont pâti et qu'ils se sont procuré du mal en la chair ? », Jean-Joseph Surin, *Traité de l'amour de Dieu*, *Œuvres spirituelles*, livre II, chap. 5, p. 241. Du même auteur encore : « Car celui qui ne fera point de réflexion sur ce qu'il prend en son repas mais suivra son inclination, ne mettant autres bornes que d'ôter ce qui peut nuire à sa santé, aura grande peine de se rendre vertueux, tous les anciens Pères étant d'accord que qui n'use de mortification en sa bouche et qui donne au corps ce qu'il peut désirer ne saurait abattre l'orgueil de ce même corps ni ne réfréner les vices », Jean-Joseph Surin, *Guide spirituel pour la perfection*, texte établi et présenté par Michel de Certeau, Paris, Desclée de Brouwer, 1963, cinquième partie, chap. I, « De la nourriture du corps », p. 209. « Comment est-ce qu'il faut pratiquer la dévotion en la réfection du corps ? En faisant ce que dit saint Bonaventure qui est de tremper chaque morceau que l'on prend dans le sang de Jésus Christ, en ne voulant prendre nourriture ni force que pour lui, dressant son intention en telle manière que l'on désire que la réfection qui se prend serve à nourrir et donner vie à l'unique amour de ce même Seigneur : "*Et qui vivunt, jam non sibi vivant, sed ei qui pro ipsis mortuus est*", 2 Cor, 5, 15, "Afin que les vivants ne vivent plus pour eux-mêmes mais pour celui qui est mort pour eux". Cette volonté et cette pensée sont la véritable dévotion, s'il y en a au monde, parce qu'elle consiste à référer à Dieu tout ce qui est de l'homme et à faire toutes choses pour lui : "*Sive manducatis, sive bibitis, omnia ad Dei gloriam facite*", 1 Cor, 10, 31, "Soit que vous mangiez, soit que vous buviez, faites tout pour la gloire de Dieu" – et encore à conserver dans ses actions une perpétuelle mémoire de ce Seigneur à qui l'homme doit tout ce qu'il est », Jean-Joseph Surin, *Guide spirituel pour la perfection*, p. 210-211.

[70] « Quand le corps s'est moqué de nous si souvent, est-ce que nous ne nous moquerons pas de lui quelquefois ? », Thérèse d'Avila, *Le Chemin de perfection*, traduction de l'espagnol par le P. Grégoire de Saint-Joseph, introduction de François de Sainte-Marie, Paris, Seuil, 1961, chap. XII, p. 95.

[71] « C'est une chose étrange comme il [le corps] aime à être bien traité. À la moindre nécessité, il se sert de prétextes spécieux pour tromper la pauvre âme et arrêter ses progrès », Thérèse d'Avila, *Le Chemin de perfection*, p. 93-94.

Elle choisit de mourir au monde[72] en combattant contre elle-même. L'adoration du Christ passant par la détestation de soi, elle croit racheter le sang versé par la souffrance infligée à sa chair coupable[73]. Le supplice du fromage participe alors d'une phase purgative, d'une ascèse systématique et finalement paradoxale puisque la profusion se substitue à la privation[74]. Si saint Bernard manifeste son emprise sur la chair en se nourrissant sans manger et en buvant sans déglutir, si, chez lui, la prière et l'extase épurent l'activité prosaïque de la sustentation : « En table [rapporte Ceriziers], il boit de l'huile qu'il ne voit et ne sent pas, parce qu'il contemple »[75], pour la novice, le salut passe au contraire par l'excès de bouche.

---

[72] Sur la « perfection de l'annihilation », voir le P. Benoît de Canfeld, *Règle de perfection, contenant un bref et lucide abrégé de toute la vie spirituelle réduite à ce seul point de la volonté de Dieu*, 5e éd., Paris, Charles Chastelain, 1610, p. 15 *sq.*

[73] Catherine de Sienne exhorte à la méditation du sang du Christ : « Je vous écris en son précieux Sang, avec le désir de vous voir altéré et amoureux de ce même Sang », « il faut remplir soigneusement le vaisseau de notre mémoire d'un souvenir si doux et si utile des mérites de ce Sang », « Nous nous enivrerons de ce Sang précieux, et par l'amour de ce même Sang, nous concevrons des grands désirs de la vertu », Lettre à Dom Pierre de Milan, de l'ordre des Chartreux, lettre VI, p. 165-168, *Les Épîtres de la séraphique vierge sainte Catherine de Sienne*, Paris, Sébastien Huré, 1644, p. 165.

[74] Pour renaître à la vie et mourir au monde, le courtisan désabusé doit réapprendre à manger et à boire. Au désert, en effet, ses nourritures sont d'une autre nature : « La cour comme aimant attire / Les hommes les mieux ajustés / [...] Comme le goût est dépravé, / On doit chercher la médecine, / Le droit divin est mis à bas, / Puisque l'amour et la cuisine / Sont nos plus sérieux ébats. // Les ragoûts sont plus en usage / Que le sentier de la vertu, / On n'honore qu'un bien vêtu / Ou le trait plâtré d'un visage, / Autant le grand que le petit / Tâche d'irriter l'appétit, / Une bisque est inestimable, / C'est un mets qui n'a point de prix / Ainsi le goût insatiable / Est contraire aux rares esprits. » « Ce n'est pas ici que je trouve / Le vin Muscat de Frontignan / Châteauneuf, Bourbon et Grignan / Ni cet exquis de Villeneuve, / Qui ne manque point d'éperon, / Bien que proche de l'Éberon, / Il ne tient rien de sa rudesse, / J'en aime le seul souvenir, / Sans chercher leur délicatesse, / Les eaux me peuvent soutenir », *Le Désert du Sieur de Lortigue, Sur le mépris de la cour*, Paris, Claude Marette et Cardin Besogne, 1637 p. 13 et 15. Si la gourmandise demeure associée traditionnellement au péché, le premier geste de rébellion étant un acte d'ingestion, les joies de la table ne furent pas toujours décriées par l'Église. Voir Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française*, chap. II, p. 55-99.

[75] René de Ceriziers, *op. cit.*, p. 196. Les récits rapportant des miracles liés à l'absence de nourriture ne sont pas rares au XVIIe siècle. Voir : *Histoire véritable et remarquable d'un jeune enfant... lequel n'a bu ni mangé depuis l'Ascension et ne laisse pourtant de parler et cheminer...*, Paris, Fleury Bourriquant, 1612 ; Thomas Mont-Saint, *Histoire véritable, non moins rare que émerveillable, d'un enfant qui a vécu, en santé, allant et venant, sans boire, manger, avaler ou sucer quelque chose que ce soit, l'espace de cinq ans*, Sens, Georges Niverd, 1616. Dans le *Portrait de la santé*, Joseph du Chesne rapporte qu'une fille de Coufolan âgée de trois ou quatre ans serait restée sans manger pendant plus de douze mois. Cette merveille est considérée par le médecin comme une victoire de l'esprit sur le corps. En refusant de se nourrir, la jeune fille signale une supériorité d'ordre spirituel : « Or la raison pourquoi la fille pouvait vivre sans rien prendre par la bouche qui la pût nourrir est en ce que les plus nobles et principales parties du corps, et dans lesquelles gît principalement la vie, n'étaient aucunement altérées, ains toutes vitales et entières, excepté qu'elles n'avaient leur pleine et parfaite nourriture. Telles parties sont, le cœur, les poumons et le cerveau, qui se peuvent repaître d'un plus subtil et de moins gros aliment que ne requièrent les autres parties, moins nobles et plus grossières, comme le ventricule, le foie et la ratelle, qui se délectent et repaissent de plus grosses viandes que les membres susdits. Et de fait l'expérience ordinaire nous montre que le cœur, le cerveau et les poumons ne peuvent jouir de la vie ou substance du boire et du manger que premièrement l'estomac, le foie et autres parties nutritives ne les aient réduites en quintessence, c'est-à-dire en une substance spirituelle et éthérée, de laquelle les parties susdites ont coutume de se

Traversant à sa manière ce que Jean de la Croix nomme la première des trois nuits obscures[76], qui équivaut dans la mystique à une mort évangélique[77], elle use du supplice du fromage pour offrir à son Dieu un corps dévasté et ravagé par les stigmates de la corruption. Marie Alacoque construit son martyre en mémoire des passions du Christ et de Job dont elle nourrit son imaginaire. Victime expiatoire, elle convie son bourreau à assister à sa mise à mort symbolique, seule apte, à ses yeux, à « déraciner »[78] l'amour corporel et à racheter la mise en croix :

> Et je ne dirai qu'une de ces sortes d'occasions mortifiantes au-dessus de mes forces, et où il me fit vraiment éprouver l'effet de sa promesse. C'est une chose pour laquelle toute notre famille avait une si grande aversion naturelle, que mon frère retint, en passant le contrat de ma réception, que l'on ne me contraindrait jamais à faire cela : ce que l'on n'eut pas peine d'accorder, la chose étant si indifférente d'elle- même. [C'est] à cela même qu'il me fallut rendre, car l'on m'attaqua si fortement là- dessus de toutes parts, que je ne savais plus à quoi me résoudre ; d'autant que ma vie me semblait mille fois plus facile à sacrifier, et si je n'avais plus chéri ma vocation que ma vie, je l'aurais alors bien plutôt quittée, que de me résoudre à faire ce que l'on désirait de moi : mais c'était en vain que je résistais, puisque mon Souverain voulait ce sacrifice, duquel en dépendaient tant d'autres. Je fus trois jours à combattre avec tant de violence que j'en faisais compassion, surtout à ma maîtresse, devant laquelle je me mettais d'abord en devoir de faire ce qu'elle me disait ; et puis le courage me manquait et je mourais de douleur de ne pouvoir vaincre mon naturel et je lui disais :
>
> « Hélas ! que ne m'ôtez-vous la vie plutôt que de me laisser manquer à l'obéissance ! » Sur quoi elle me repoussa : « Allez, dit-elle ; vous n'êtes pas digne de la pratiquer, et je vous défends maintenant de faire ce que je vous commandais ». Ce m'en fut assez. Je dis d'abord : « Il [faut] mourir, ou vaincre ». Je m'en allai devant le très saint Sacre- ment, mon asile ordinaire, où je demeurai environ trois ou quatre heures à pleurer et gémir, pour obtenir la force de me vaincre. « Hélas ! mon Dieu, m'avez-vous abandonnée ? Eh quoi ! faut-il qu'il y ait encore quelque réserve dans mon sacrifice, et qu'il ne soit pas tout consommé en parfait holocauste ! » Mais mon Seigneur voulant pousser à bout la fidélité de mon amour envers lui, comme il me l'a fait voir depuis, il prenait plaisir de voir combattre en son indigne esclave l'amour divin contre les répugnances naturelles. Mais enfin, il fut victorieux ; car sans autre consolation ni armes que ces paroles : « Il ne faut point de réserve à l'amour », je m'en allai jeter à genoux devant ma maîtresse, lui demandant par miséricorde de me permettre de faire ce qu'elle avait souhaité de moi. Et enfin je le fis, quoique je n'aie jamais senti une telle répugnance ; laquelle recommençait toutes les fois qu'il me fallait le faire, ne laissant de le continuer pendant

---

repaître et renforcer, non de grossières et terrestres. C'est pourquoi ces parties-là sont appelées membres spirituels », Joseph Du Chesne, sieur de la Violette, *Le Portrait de la santé*, p. 185.

[76] Parmi les trois nuits qui décrivent le passage de l'âme vers l'union divine, la première est des- tinée à purifier les sens. Voir Jean de la Croix, *La Montée du Mont Carmel*, édition établie par Marie-Joseph Huguenin, OCD, Toulouse, Éditions du Carmel, 1999, chap. II, p. 46-47.

[77] Chemin de croix des chrétiens prôné par les maîtres spirituels, la mortification prive et fait souffrir. Se mortifier revient à faire mourir l'homme en soi, en imitation de la Passion. Cette première mort évangélique prépare en fait à la mort mystique, anéantissement en Jésus-Christ. Voir Charles Morel, article « Mortification », *Dictionnaire de Spiritualité ascétique et mystique, Doctrine et histoire*, fondé par M. Viller, F. Cavallera, J. de Guibert, S.J., continué par A. Rayez, A. Derville et A. Solignac, S.J., t. X, Paris, Beauchesne, 1980, p. 1791-1799.

[78] Thérèse d'Avila, *op. cit.*, chap. XI, p. 91.

> environ huit ans ».[79]

Par un retournement spectaculaire, l'utilisation violente et forcée de la matérialité du fromage, gourmandise exécrable et indicible s'avère, en fin de compte, profitable, puisqu'elle consacre la victoire du corps mystique sur la matière périssable :

> Ce fut après ce premier sacrifice que toutes les grâces et faveurs de mon Souverain se redoublèrent et inondèrent tellement mon âme, que j'étais contrainte de dire souvent : « Suspendez, ô mon Dieu ! ce torrent qui m'abîme, ou étendez ma capacité pour le recevoir ! »[80]

La perspective qui expose en revanche la rencontre de la présure et du lait comme une coalescence, qui pense par association et non par disjonction, n'est, bien sûr, pas compatible avec cet imaginaire de la dichotomie, où principe matériel et spirituel se font face et s'affrontent. L'apologie du fromage, telle qu'elle se réalise au XVII^e^ siècle, relève d'une réhabilitation rhétorique du corps et de la matière. En effet, c'est moins le caractère didactique d'une leçon que visent les chantres bachiques du fromage que le plaisir d'un divertissement verbal. Ce mets n'est d'ailleurs sacralisé qu'en apparence dans ces éloges paradoxaux. Lortigue, à la fin de son poème, feint l'ennui et expédie son fromage au diable[81]. Saint-Amant brûle ce qu'il avait adoré, délaisse le brie[82] pour s'attacher à un certain cantal[83], mais la lice fromagère n'est, bien sûr, que pur exercice[84]. Le Cordier est finalement le seul à mettre la poésie au service du fromage, à inféoder le langage à la matière. Même la satire, qui s'approprie l'imaginaire maudit du fromage, substitue le plus souvent la portée édifiante à l'intention pathétique[85]. Le portrait d'une vieille haridelle, putain de confession et

---

79 *Vie et Œuvres de la bienheureuse Marguerite-Marie Alacoque*, p. 59-60.

80 *Ibid.*, p. 60.

81 « Pour exalter le formage / Mon pouce est déjà lassé. » « Car le formage cuisant / Fait trouver le vin plaisant / Puis ce sujet m'importune / Adieu donc formage et lune. » « Adieu, je laisse le reste / De cet hymne tout exprès / Pour ceux qui viendront après / Car celui-là n'est pas sage / Qui ne mange du formage », Annibal de Lortigue, *Les Poèmes divers*, p. 184.

82 Saint-Amant, « Le Fromage », *Œuvres*, t. I, édition critique publiée par Jacques Bailbé, Paris, Marcel Didier, 1971, p. 230-235.

83 Saint-Amant, « Le cantal. À Monsieur le M. D. M. Caprice », *Œuvres*, t. II, édition critique publiée par Jean Lagny, Paris, Marcel Didier, 1967, p. 150-154.

84 « Ô Brie ! ô pauvre Brie ! ô chétif Angelot / Qu'autrefois j'exaltai pour l'amour de Bilot, / Tu peux bien aujourd'hui filer devant ce Diable ; / Ton beau teint est vaincu par son teint effroyable ; / Tu m'es plus insipide auprès de son haut goût / Que l'eau ne le serait auprès du friand moût, / Et ta plate vigueur sous la sienne étouffée / Est de ma fantaisie entièrement biffée », Saint-Amant, « Le cantal. À Monsieur le M. D. M. Caprice », *ibid.*, p. 154. La veine héroï-comique traverse l'Épître à Monsieur le baron de Melay, gouverneur du Château-Trompette à Bordeaux, écrite en 1642, où un jambon et un vieux roquefort sont en rivalité : *ibid.*, p. 239-241.

85 Voir par exemple la description de la « vieille mollue » par Claude d'Éternod, *L'Espadon satyrique* d'après l'édition originale de 1619, préface et notes par Fernand Fleuret et Louis Perceau, Paris, Jean Fort, 1922, p. 68 : « Si l'on me parle davantage / De ce pourri et vieil fromage, / L'horreur de tous les amoureux, / Je veux que le diable m'emporte / Si je ne me pends, de la sorte / Qu'un Absalon, par les cheveux ! », « Le mépris d'une vieille fille du Languedoc ».

harpie de profession, donne lieu chez Sigogne à un tableau horrifique dont la légitimité repose sur l'impression qu'elle est censée produire chez le lecteur. Le propos ne cherche ni à convaincre, ni à convertir, mais simplement à surprendre et à émouvoir[86]. L'usage redoublé de l'isolexisme, la fabrication d'images par enchâssement, la frénésie d'un rythme, les apostrophes goguenardes, la pirouette d'adieu au lecteur, en guise de pointe, témoignent assez de la fabrique d'un texte qui accorde la primeur aux mots sur les choses. Le poète satirique feint *in fine* le plus profond dégoût devant les deux fromages de garde qu'il s'est longuement délecté à peindre auparavant[87].

La plupart de ces textes signent ainsi, sans doute, le triomphe de la poésie sur les dogmes. Leur portée contestataire est, bien sûr, plus verbale que sociale ou politique, même si l'« ontologie de la séduction »[88] qui les fonde finit sans doute par saper les fondements du discours doctoral, en érigeant le plaisir en principe. C'est au nom du « divertissement » que Du Four peut, par exemple, écrire successivement dans un même recueil[89] un sonnet contre la gourmandise[90] et inviter à l'excès gastrique dans une pièce qui célèbre le « Triomphe du roi boit »[91]. Dans sa *Doctrine curieuse*, Garasse attaque d'ailleurs les libertins sur le terrain de l'imaginaire et de la libre pensée. À deux reprises, et à propos de la

---

[86] « Mon teint de fourmage d'Auvergne, / Que les vers ont creusé partout, / Et mon humeur qui toujours hargne, / Se font abhorrer jusque au bout. // Si quelqu'un me baise en la bouche, / Sous ce beau nez si bien refait, / Le sien plus promptement il bouche / Que s'il approchait d'un retrait. // Bref, j'ai l'haleine si très forte, / Et pue si très vilainement, / Qu'une vieille charogne morte / Ne rend pas un tel sentement », *Les Œuvres satyriques du Sieur de Sigogne*, par Fernand Fleuret et Louis Perceau, collection des satiriques français, Tours/Paris, E. Arrault et Cie, « Bibliothèque des curieux », 1920, « Satyre contre une dame sorcière qui frayait avec le diable », p. 168.

[87] « Mais ce qui fut insupportable / Et dont je fus tout infecté, / C'était que la femme et le Diable / Puaient chacun de leur côté. // De plaisir, elle pète et vesse ; / Lui, sentait le fromage vieux, / Et le Diable avec la Diablesse / Puaient à qui puerait le mieux. // Enfin, plus rien ne m'en demande, / Ô lecteur ! car sans point mentir, / La puanteur était si grande / Que je fus contraint d'en sortir », *Les Œuvres satyriques du Sieur de Sigogne*, p. 177.

[88] Patrick Dandrey, *L'Éloge paradoxal*..., p. 10.

[89] « Vous y trouverez au moins un divertissement agréable dans la diversité des pièces qui le composent. Que si après ces excuses il y a encor des critiques qui le veulent censurer, je m'en soucie peu, l'envie a régné de tout temps », Du Four, *Les Divertissements d'Amour et autres poésies burlesques et sérieuses*, Paris, Olivier de Varennes, 1667, Épître « Au lecteur », non paginée.

[90] « Gourmand de qui la faim n'est jamais assouvie / Toi qui te plaît toujours aux morceaux délicats / Et dont l'âme adonnée aux plaisirs de la vie / Pour contenter le corps n'aime que les bons plats, // Toi, dis-je, qui ne suis que ta brutale envie / De vivre incessamment parmi les bons repas / Et qui ne trouve point que l'âme soit ravie / Sinon lorsque le corps boit et mange ici bas, // Apprends que le besoin de notre nourriture / Est une loi de Dieu donnée à la nature / Que les hommes mortels ne peuvent pas changer. // Et que te nourrissant dedans la gourmandise / Tu nourris pour les vers un plat de friandise, / Qu'un jour dans le cercueil les vers doivent manger », Du Four, *Les Divertissements d'Amour et autres poésies burlesques et sérieuses*, p. 268-269.

[91] Le sujet est prétexte à divers éloges. Parmi les plats et les nourritures encensés, le fromage : « Friande montagne de lait, / Délicatesse bien aimée, / Mets ravissant, blanc et mollet, / Orgueilleuse masse crémée / Bel ouvrage, bien travaillé, / Agréable gâteau caillé, / Incomparable et bon fromage, / Superbe mets digne d'un Roi, / Magnifique et bel assemblage, / Je suis ravi quand je te vois », Du Four, *Les Divertissements d'Amour et autres poésies burlesques et sérieuses*, p. 175-176.

symbolique du fromage justement, il condamne ce qui relève selon lui de l'extravagance délétère et spécieuse :

> Ces fantaisies ressemblent fort aux chimères des Japonais, qui estiment qu'il y a six ou sept mers de nature différente qui se dégorgent l'une dans l'autre. La première est une mer de lait, puis une mer de caillé ou de fromage frais, puis une autre mer de sucre fondu ou de baume liquide, une autre d'eau claire et douce, une autre d'eau salée, et en somme une mer de vase et de crottes détrempées, et fallait ajouter au compte que le reflux de celle-ci se déborde souvent jusques dans les rues de Paris. Bon Dieu, qu'il y a des esprits extravagants au monde, quand une fois ils sortent des bornes de la raison.[92]

Garasse l'a bien compris : en apposant un filtre sur la brutalité du réel qu'elles dépouillent de son hostilité essentielle, rhétorique et poétique participent d'un plaisir esthétique et, de fait, détournent l'homme de Dieu. C'est bien au titre du divertissement, sans doute, que le public raffiné de l'époque, dont rien ne permet de penser qu'il éprouvait une affection véritable pour le fromage, put goûter, à travers le prisme changeant des mots, la saveur gengembrée du mets maudit.

Les Plaisirs de la vie, recueil publié à Aix-en-Provence chez Jean Roize en 1655, en porte témoignage[93]. L'ouvrage, bien sûr, fait clairement l'apologie de la gourmandise et célèbre, en marge d'une cuisine délicate, les « ragoûts » et les mets les plus rudes[94]. Mais sa construction, surtout, est séduisante et retient l'attention. Le livre se pré- sente comme un recueil d'ana, « panaché d'observation et d'invention »[95] où le parti pris polyphonique trouve son unique justification dans l'agrément. Dans l'épître dédicatoire, César Pellenc se donne à voir comme le porte-voix de Brancas, son mécène, dont il rapporte les propos, mais aussi comme un poète adepte de la réécriture et de l'adaptation[96]. Le plaisir de lecture repose

---

92 Garasse reproche à Cardan ses démonstrations sur l'éternité prétendue de la mer, *La Doctrine curieuse des beaux esprits de ce temps ou prétendus tels,* Paris, Sébastien Chappelet, 1624, p. 436-437, livre IV, section 17. Le jésuite condamne les « extravagances » des athées. Il illustre ses propos par des superstitions jugées hérétiques : « S'il me plaît de croire avec les Artotyrites, que pour être sauvé, il faut manger seulement du pain et du fromage, ma créance sera reçue favorablement en Hollande, en Hibernie, en Auvergne, et au pays de Brie, où il y a de bons fromages, et faudra dire que pour excuser ma sottise, que telle est ma créance, laquelle ne serait pas bonne en Carême, puisque l'usage des fromages est défendu », *La Doctrine curieuse*, p. 231-232.

93 César Pellenc, *Les Plaisirs de la vie,* Aix-en-Provence, Jean Roize, 1655.

94 « En effet, le ragoût y a si fort gagné l'ascendant que toutes les douceurs le cèdent aux sauces aiguës et les compositions des plus sucrées, dont on faisait autrefois si grand cas, au vinaigre, au verjus, à l'orange, et au sel et à l'épicerie. Les dames, sans avoir égard à la conservation de leur teint qui souffre de l'altération par l'usage de telles viandes, s'en donnent à cœur joie aussi bien que les goinfres ; et le rebut, qui semblait être attaché à la délicatesse et bienséance de leur sexe, est si ridicule aujourd'hui et si éloigné de la galanterie à la mode qu'elles demandent également du salan, et du cervelas, boudins, saucisses, jambons, pâtés, et bœuf salé, oignons, poireaux, ails, fromages, anchois, huîtres et cuisses de tortue, mirabolans, champignons, truffes et pistaches que toutes les conserves et compotes bien faites et les plus rares confitures de Gênes, tant sèches que liquides, et les dévorent avec un appétit sans pareil », *ibid.,* Épître « À Monseigneur Honoré de Brancas de Forcalquier, baron de Villeneuve, Cereste, etc. », non paginée.

95 Patrick Dandrey, *Le premier Francion de Charles Sorel ou le « jeu du roman »,* Paris, Klincksieck, 2001, p. 136.

96 « Puisque vous ne verrez que peu de stances dans ce recueil qui ne soient de votre style, et si vous

bien ici sur la reconnaissance culturelle et la connivence : les textes sur le fromage, par exemple, sont destinés à être décryptés par le public qui reconnaît en eux d'authentiques pastiches des poèmes de Saint-Amant[97].

Le fromage sécrète donc au Grand Siècle un imaginaire de la matière qui, sans doute, porte la trace de peurs ancestrales liées à la génération, au pourrissement, à la corruption des corps et aux miasmes de la mort[98]. Son épaisseur signifiante

---

en remarquez quelques-unes du mien ou du cru de certains auteurs, que je ne nomme pas, j'appréhende que vous ne trouviez bien mauvais que j'aie pris la liberté d'avoir mêlé des productions étrangères aux vôtres, qui sont toutes merveilleuses », César Pellenc, *op. cit.*, Épître « À Monseigneur Honoré de Brancas de Forcalquier, baron de Villeneuve, Cereste, etc. », non paginée.

[97] « Aliment que tout homme honore / Et qu'il honore avec raison, / Puisque tu fais comparaison / Au riche métal qu'on adore ; / Tu n'es pas moins jaune que lui / Et nous pouvons dire aujourd'hui / Que tes vertus sont si puissantes / Que le meilleur confortatif, / Pour les personnes languissantes, / C'est d'en manger souvent pour grand préservatif. // Aimable et charmant assemblage / Des substances des animaux / Manne, qui te forme aux copeaux, / Invincible roi du laitage / Figure du fameux mortier / Qui rend l'homme timide altier / Et lui fait une grave trogne ; / Forme de bonnet magistral, / Aimable cotignac d'ivrogne, / Ne le serait-on pas, en te voulant du mal ? », *ibid.*, p. 75. « Tu ne veux pas que l'on te presse / Seulement avecque le doigt / Parce que l'on ne le saurait / Sans te faire crever de graisse : / Mais pourtant les bons compagnons / En qualité de tes mignons / Ont pouvoir de tout entreprendre / Et dans cette profession / Nous nous ferons plutôt tous prendre, / Fromage gras, plutôt que nous ne te tâtions », *ibid.*, « Le fromage gras », p. 76.

[98] Zola fait flamboyer l'étrange nourriture, et laisse deviner, sous la peinture colorée des croûtes puantes, la fertilité des corps mortels. La célèbre évocation des fromages dans *Le Ventre de Paris* se situe symboliquement entre deux séquences discursives de Mlle Saget, laquelle livre Florent en pâture à la vindicte publique. La parole fielleuse se répand donc au milieu des miasmes fromagers : « "Vous savez, ce Florent... ? Eh bien, je peux vous dire d'où il vient maintenant." Et elle les laissa [La Sarriette et Mme Lecœur] un instant encore suspendues à ses lèvres. "Il vient du bagne", dit-elle enfin, en assourdissant terriblement sa voix. Autour d'elles, les fromages puaient. [...] Mlle Saget avait ce géromé presque sous le nez. Elle se recula, appuya la tête contre les grandes feuilles de papier jaunes et blanches, accrochées par un coin, au fond de sa boutique. "Oui, répéta-t-elle avec une grimace de dégoût, il vient du bagne... Hein ! ils n'ont pas besoin de faire les fiers les Quenu-Gradelle !" », Émile Zola, *Les Rougon-Macquart. Histoire naturelle et sociale d'une famille sous le Second Empire*, t. I, éd. Armand Lanoux et Henri Mitterand, Paris, NRF-Gallimard, 1960, « Bibliothèque de La Pléiade », p. 826 et 828. Mais c'est Huysmans, sans doute, qui est le plus redevable au mythe noir du fromage. Terrassé par la déréliction, anéanti par des lectures qui encombrent sa mémoire dégénérée, des Esseintes a la révélation du mal ontologique lors d'une rixe enfantine. Le butin dérisoire de cette lutte farouche est une tartine de pain recouverte de fromage à la pie : « Un sourire lui plissa les lèvres, car subitement il se rappelait l'étrange comparaison du vieux Nicandre qui assimilait, au point de vue de la forme, le pistil des lys aux génitoires d'un âne, et un passage d'Albert le Grand lui revenait également, celui où ce thaumaturge enseigne un bien singulier moyen de connaître en se servant d'une laitue, si une fille est encore vierge. Ces souvenirs l'égayèrent un peu ; il examina le jardin, s'intéressant aux plantes flétries par la chaleur, et aux terres ardentes qui fumaient dans la pulvérulence embrasée de l'air ; puis, au- dessus de la haie séparant le jardin en contrebas de la route surélevée montant au fort, il aperçut des gamins qui se roulaient, en plein soleil, dans la lumière. Il concentrait son attention sur eux quand un autre, plus petit, parut, sordide à voir ; il avait des cheveux de varech remplis de sable, deux bulles vertes au-dessous du nez, des lèvres dégoûtantes, entourées de crasse blanche par du fromage à la pie écrasé sur du pain et semé de hachures de ciboule verte. Des Esseintes huma l'air, un pica, une perversion s'empara de lui ; cette immonde tartine lui fit venir l'eau à la bouche. Il lui sembla que son estomac, qui se refusait à toute nourriture, digérerait cet affreux mets et que son palais en jouirait comme d'un régal. Il se

est particulièrement sensible dans la glose religieuse où il canalise sur son nom les vices corrupteurs des nourritures terrestres. En l'absorbant, Marie Alacoque tente de passer de la table des hommes à celle de Dieu[99], manière originale de spiritualiser la matière, de l'abolir en la mangeant, de la broyer sous les dents de l'esprit, de la purifier de ses scories et, finalement, de la consumer en la consommant. Dans sa bouche, le fromage maudit devient, par détournement ironique, une arme d'anéantissement au service du bien[100], un authentique et

---

leva d'un bond, courut à la cuisine, ordonna de chercher dans le village une miche, du fromage blanc, de la ciboule, prescrivit qu'on lui apprêtât une tartine absolument pareille à celle que rongeait l'enfant et il retourna s'asseoir sous son arbre. Les marmots se battaient maintenant. Ils s'arrachaient des lambeaux de pain qu'ils s'enfonçaient dans les joues en se suçant les doigts. Des coups de pied et des coups de poing pleuvaient et les plus faibles, foulés par terre, ruaient, et pleuraient, le derrière raboté par les caillasses. Ce spectacle ranima des Esseintes ; l'intérêt qu'il prit à ce combat détournait ses pensées de son mal ; devant l'acharnement de ces méchants mômes, il songea à la cruelle et abominable loi de la lutte pour l'existence, et bien que ces enfants fussent ignobles, il ne put s'empêcher de s'intéresser à leur sort et de croire que mieux eût valu pour eux que leur mère n'eût point mis bas. En effet, c'était de la gourme, des coliques et des fièvres, des rougeoles et des gifles dès le premier âge ; des coups de bottes et des travaux abêtissants, vers les treize ans ; des duperies de femmes, des maladies et des cocuages dès l'âge d'homme ; c'était aussi, vers le déclin, des infirmités et des agonies dans un dépôt de mendicité ou dans un hospice. [...] Quelle folie que de procréer des gosses !, pensait des Esseintes. Et dire que les ecclésiastiques qui ont fait vœu de stérilité ont poussé l'inconséquence jusqu'à canoniser saint Vincent de Paul parce qu'il réservait pour d'inutiles tortures des innocents ! [...] Le domestique interrompit les charitables réflexions que ruminait des Esseintes, en lui apportant sur un plat de vermeil la tartine qu'il avait souhaitée. Un haut-le-cœur le tordit ; il n'eut pas le courage de mordre ce pain, car l'excitation maladive de l'estomac avait cessé ; une sensation de délabrement affreux lui revenait ; il dut se lever ; le soleil tournait et gagnait peu à peu sa place ; la chaleur devenait à la fois plus pesante et plus active.

– Jetez cette tartine, dit-il au domestique, à ces enfants qui se massacrent sur la route ; que les plus faibles soient estropiés, n'aient part à aucun morceau et soient, de plus, rossés d'importance par leurs familles quand ils rentreront chez elles les culottes déchirées et les yeux meurtris ; cela leur donnera un aperçu de la vie qui les attend ! Et il rejoignit sa maison et s'affaissa, défaillant, dans un fauteuil », J.K. Huysmans, *À Rebours,* préface de Marc Fumaroli, Paris, Gallimard, « Folio », 1977, p. 281-285. La référence au *figmentum malum* biblique est relayée au XVII^e^ siècle par Pascal, dans ses *Pensées,* et par Nicolas Fontaine à l'entrée « Formage » de son *Dictionnaire chrétien.* Voir notamment les fragments 243, 244 et surtout le fragment 309 des *Pensées* : « Massechet Succa : ce mauvais levain a sept noms dans l'Écriture. Il est appelé mal, prépuce, immonde, ennemi, scandale, cœur de pierre, aquilon : tout cela signifie la malignité qui est cachée et empreinte dans le cœur de l'homme », Pascal, *Pensées*, texte établi, annoté et présenté par Philippe Sellier, Paris, Bordas, coll. « Classiques Garnier », 1991, p. 287. Voir aussi la note n° 9 du fragment 244, p. 260. Nicolas Fontaine, lecteur de Pascal, illustre la malfaisance du cœur de pierre en le comparant à un morceau de vieux fromage. Huysmans, autre lecteur de Pascal, associe l'image du fromage à l'épisode fondateur de la Chute, son texte fait clairement référence au début de l'humanité, à la sexualité coupable et à l'imprécation divine contre Adam et Ève.

[99] L'expression est empruntée à Antoine Godeau : « Nous voulons accorder par un subtil milieu / La table des Démons et la table de Dieu ? / Être grands dans le ciel, être grands sur la terre / À nos sens, à nos corps, ne faire point la guerre / Ou combattre sans peine, ou vaincre sans effort / Et par une bonace, arriver dans le port », *Contre la mauvaise morale du temps, aux Évêques de l'Église*, s.l.n.d., p. 18.

[100] L'on se réfère ici à la doctrine des trois néants théorisée par Bérulle : « L'Église nous représente trois principes fort différents : Dieu, Adam et Jésus-Christ. Il y a trois sortes de néant : le néant

légitime « aliment de la Croix »[101].

La réhabilitation du fromage par l'entremise de l'art rhétorique, paradoxale et immorale, s'inscrit, bien sûr, dans une perspective autre. En marge des discours doxologiques et des présupposés idéologiques, la poésie s'approprie le mythe noir du fromage, et l'utilise à des fins d'agréments. Mais outre que ces textes signent le plus souvent le triomphe de la belle parole et substituent le plaisir à la souffrance, ils attestent aussi, dans leurs présupposés théoriques, une victoire spirituelle. Non pas, à proprement parler, celle de l'esprit sur le corps ou de la raison sur les sens, mais sans doute celle de l'émulation sur la tradition. Alors que Marguerite Alacoque intègre par absorption toute une série d'interdits qui perturbent son imaginaire et nourrissent son abjection, alors qu'elle use du langage à des fins de justification et d'explication, l'*ethos* poétique de La Fontaine, dans « Le Loup et le Renard », filtre un substrat culturel et en nourrit sa fantaisie : l'image du fromage lui permet, par exemple, de renouveler un lieu commun sur la fuite du temps[102]. Manière profane et personnelle de rendre la nature « consonante aux vœux de l'esprit humain »[103] que de réorganiser la *Memoria* en l'adaptant aux airs du monde.

Reste évidemment que ces éloges poétiques en l'honneur du fromage ne révèlent en rien les *habitus* culinaires. Parmi les cercles mondains qui en apprécient éventuellement la saveur, le préjugé[104] demeure sans doute souvent à l'encontre de ce mets de vilain[105]. Mme de Sévigné, qui se délecte de beurrées[106], pourrait-elle

---

duquel Dieu nous tire par la création, le néant où Adam nous met par le péché, et le néant où nous devons entrer avec le fils de Dieu s'anéantissant soi-même pour nous réparer », Pierre de Bérulle, *Opuscules de piété*, 1644, texte établi et précédé de *La Christologique* de Bérulle, par Miklos Vetö, Grenoble, Jérôme Millon, 1997, p. 336-338.

101 « Mais, ô mon Dieu ! je ne pensai pas alors, ce que vous m'avez bien fait connaître et expérimenter depuis, qui est votre sacré Cœur, m'ayant enfantée sur le Calvaire, avec tant de douleur ; que la vie que vous m'y aviez donnée ne pouvait s'entretenir que par l'aliment de la Croix, laquelle serait mon mets délicieux », Marguerite-Marie Alacoque, *op. cit.*, p. 32.

102 La Fontaine, *Fables*, 1678, XI, 6.

103 Marc Fumaroli, art cité, p. 196.

104 « Il y a des grands mêmes qui l'aiment qui l'ont par trop aimé anciennement, tellement que ç'a été l'épée qui en a tué plusieurs : témoin Antoninus Pius Empereur, qui mourut en son an septantième, lequel ayant pris et mangé d'une trop grande avidité du fourmage Alphinien, la nuit il le revomit, saisi d'une forte fièvre qui lui ôta la vie dans le troisième jour, l'an vingt-troisième de son Empire, comme l'écrit Cuspian. Ce qui doit servir d'exemple à tous ceux qui en sont trop friands et gourmands. Ce fourmage Alphinien était des plus délicieux en ce pays-là », J. du Chesne, *Le Portrait de la santé,* p. 442-443.

105 « Le fromage est le vivre plus ordinaire de beaucoup de paysans et gens de travail », « Ici par les hommes sains, nous devons entendre les rustiques, artisans, gens robustes [...] qui font ordinairement leur entrée de table, leurs entremets, et leur dessert de fromage, qui leur tient lieu de toutes viandes avec du pain », *Le Régime de santé de l'École de Salerne*, p. 73 et 246. « C'est une viande pourtant que le fourmage, si commune et ordinaire en plusieurs lieux, principalement en Savoie et Suisse, que le commun n'use pour pitance (qu'ils appellent) que de cela avec du pain, voire à tous ses repas », Joseph du Chesne, *op. cit.*, p. 442. Voir aussi Armand Lebault, *La Table et le repas à travers les siècles*, Paris, Lucien Laveur, 1910, chap. VIII, p. 501. À noter que le fromage entre dans les menus bourgeois.

106 Éva H. Avigdor, « Madame de Sévigné à table », *La qualité de la vie au XVII^e siècle*, 7^e colloque de Marseille, *Revue Marseille*, n° 109, 2^e trimestre 1977, p. 7-13.

sans déchoir avouer un penchant pour le Pont-l'Évêque ? Pour que le fromage, qui ne figurait jamais explicitement sur les menus d'apparat[107], puisse se hisser à la table des grands et être vu[108], il convenait souvent, au Grand Siècle, de le servir frais, crémeux et, sur- tout, de l'accommoder[109]. Méjugé par une époque qui, sous le règne du Roi-Soleil surtout, fit de la cuisine un art, substitua aux épices les légumes et les herbes[110], assit la suprématie du maigre sur le gras[111], le fromage, pour entrer en gastronomie, dut s'amender, accepter la compagnie de friandises suaves[112], de « signes culinaires » – pour reprendre l'expression de Louis Marin[113] –, capables d'en extirper la rudesse[114] et l'âpreté.

---

[107] La tradition perdure encore au XX^e^ siècle pour les repas officiels de l'Élysée sous la présidence de De Gaulle. La réticence aristocratique pour le fromage, dont XVII^e^ siècle français porte témoignage, souffre néanmoins quelques exceptions. Voir Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, p. 105-106, et, du même auteur, « Une lecture ordonnée de la carte des fromages traditionnels de France », *Histoire et géographie des fromages*, Caen, Centre de recherches sur l'évolution de la vie rurale, 1987, p. 201-207.

[108] En spécialiste de la gastronomie, L. S. R. célèbre la disposition dans l'agrément de la table : « Cette manière charme les yeux, et par un avant-goût des bontés qui s'y rencontrent, il semble d'abord qu'on aille dévorer ces mets délicieux ; le plaisir de les voir est plus grand que celui de les toucher, et c'est une satisfaction inconcevable pendant tout le repas d'avoir des objets si plaisants, qui excitent d'autant plus l'appétit qu'ils sont faits exprès pour le réveiller et servir d'embellissement à la magnificence du régal », L. S. R., *L'Art de bien traiter,* J. Du Puis, Paris, 1674, texte reproduit dans *L'Art de la cuisine française au XVII^e^ siècle*, Paris, Payot & Rivages, 1995, p. 214.

[109] *L'Art de bien traiter* [1674], attentif à donner la liste des « délicatesses » de table, conseille certes de servir des « fromages exquis » pour les « ambigus » mais, derrière cette formule laudative, l'auteur désigne en fait des charcuteries, dites aussi « fromages de tête ».

[110] *La Gastronomie au Grand Siècle*, p. 23. Pour une analyse plus détaillée, voir aussi Armand Lebault, *op. cit.*, chap. VIII, p. 488 *sq*.

[111] *Ibid.,* p. 61-63. Voir aussi Claudine Marenco, *Manières de table, modèles de mœurs : XVII^e^-XX^e^ siècle*, Cachan, Éditions de l'ENS-Cachan, 1992, p. 83-87.

[112] Grimod de la Reynière rejoint La Varenne quand il agrémente le fromage d'essence de rose, de fleurs d'orange et de pistaches. C'est en songeant au menu dit à la fourchette, c'est-à-dire au menu de déjeuner, que l'écrivain cite le fromage. Il considère alors qu'il est possible d'en faire un dessert : « On peut aussi y ajouter un fromage de Viry et un fromage à la crème, soit fouetté à la vanille ou à la rose, soit mi-glacé et panaché aux pistaches ou à la fleur d'orange, tels que Mme Lambert, la première crémière de Paris [...], sait si bien les faire : elle les envoie, francs de port à tous ceux qui lui en demandent, par la petite poste. On servira aussi des fromages de Gruyère, de Rocfort *(sic)*, de Brie, de Neufchâtel, etc. », Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de la Reynière, *Manuel des Amphitryons*, Paris, A.M. Métailié, 1983, p. 197. L'on se reportera aussi à l'édition de l'ouvrage par Jean-Claude Bonnet, Paris, UGE, « 10/18 », 1997.

[113] Voir « La sauce Robert ; où l'on apprend qu'il est parfois juste et convenable que le Mangeur croit manger autre chose que ce qu'il mange *(La Belle au bois dormant)* », Louis Marin, *La Parole mangée et autres essais théologico-politiques*, Paris, Méridiens-Klincksieck, 1986, p. 141-155.

[114] Dans son célèbre *Viandier* [1370], Taillevent donne la recette du « brouet vert d'œufs et de fromage » qu'il agrémente d'herbes (persil, sauge, safran, gingembre) et d'épices. Il suggère aussi le « pourcel farci », à base de tripes et de « fromage de gain ». Voir *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, publié sur le manuscrit de la Bibliothèque nationale avec les variantes des manuscrits de la Bibliothèque Mazarine et des Archives de la Manche, par le baron Jérôme Pichon et Georges Vicaire, Genève, Slatkine Reprints, 1967, p. 14 et 99. En 1607, *Le Trésor de la santé, ou Ménage de la vie humaine*, Lyon, Jean Ant. Huguetau, signale que, « pour trouver plus de goût au fromage, il y en a qui le fondent en beurre frais sur un réchaud avec des moyeux d'œufs battus, crème, sel et sucre », p. 366.

François Pierre La Varenne donne lui aussi quelques recettes : « Ramequin de fromage. Prenez du fromage, faites-le fondre avec du beurre ; oignon entier ou pilé, sel et poivre à force, étendez-le tout sur du pain, passez la pelle du feu chaude par-dessus, et servez chaud », *Le Cuisinier français... revu et augmenté d'un traité de confitures sèches, liquides, et autres délicatesses de bouche*, 5e éd., Paris, Pierre David, 1654, p. 112. La Varenne, écuyer de cuisine du marquis d'Uxelles, cite aussi les œufs au fromage, qu'il agrémente de muscade. Pierre de Lune, écuyer de bouche du duc de Royan, dans son *Cuisinier* [1656] travaille uniquement le fromage de Milan, qui correspond aujourd'hui, sans doute, au parmesan. Il le fait frire en « bonnets », en beignets, l'accompagne d'œufs, le râpe sur des rôties et propose une recette de fromage fondu où se mêlent le salé et le sucré : « Râpez fromage de Milan et le faites fondre avec un peu de beurre, trois ou quatre anchois, jus d'orange, et le remuez avec une cuillère d'argent ; étant fondu, mettez-le sur une assiette creuse et passez la pelle du feu rouge par-dessus », *L'Art de la cuisine française au XVIIe siècle :* Pierre de Lune, *Le Cuisinier* (1656), p. 437.