

***L'HISTOIRE DE LA GASTRONOMIE ENTRE RECHERCHE
SCIENTIFIQUE ET PLAISIRS CULINAIRES.
INTERVIEW AVEC PIERRE LECLERCQ, HISTORIEN ET CUISINIER.***

di Veronica Granata

Historien de l'alimentation, Pierre Leclercq est collaborateur scientifique de l'Université de Liège, au sein de l'Unité de Recherche Transitions. Auteur de nombreuses publications, il donne aussi régulièrement des conférences-dégustations retraçant l'histoire de l'alimentation de la Préhistoire à nos jours. En partenariat avec l'émission radio Week-end Première, diffusée sur la RTBF-La Première (Belgique), il examine quelques grandes légendes de l'histoire de la gastronomie. Intriguée par un parcours scientifique et professionnel associant la recherche dans le domaine de l'histoire de l'alimentation et l'activité de restaurateur-traiteur, la rédaction du *Giornale di Storia* lui a posé des questions concernant le travail de redécouverte et de réalisation de recettes anciennes, les nouvelles perspectives de l'histoire de la gastronomie ainsi que les enjeux de sa vulgarisation.

Monsieur Leclercq, pouvez-vous retracer pour nos lecteurs vos études et, en général, votre formation? Comment avez-vous acquis vos compétences en matière d'histoire de la gastronomie? Y a-t-il une personnalité ou des ouvrages qui vous ont poussé à approfondir vos connaissances dans ce domaine spécifique ou qui ont été particulièrement marquants pour vous?

Je suis licencié en histoire de l'Université de Liège. Je me suis spécialisé en histoire de l'alimentation à partir de 2006, suite à la proposition de Charles-Xavier Ménage, conservateur du musée de la Gourmandise d'Hermalle-sous-Huy, de publier sur l'histoire de la cuisine wallonne. Finalement, je me suis passionné pour le sujet et j'ai mené mes propres recherches. En 2009, je me suis lancé dans une thèse sur l'*Ouverture de cuisine* de Lancelot de Casteau (1604)¹ à l'ULB en même temps que dans une formation en chef d'entreprise cuisinier-traiteur, achevée en 2012.

J'ai commencé à m'intéresser à l'histoire de l'alimentation en lisant les textes de Jean-Louis Flandrin, le fondateur de la gastronomie historique, ainsi que ceux de Massimo Montanari, de Madeleine Ferrières, de Stephen Mennell, de Patrick Rambourg, etc. Tandis que je menais un travail de recherche sur Lancelot de Casteau, je lisais un maximum de travaux sur toutes les périodes de l'histoire, ce qui m'a mené à adopter un point de vue plus globalisant sur l'histoire de l'alimentation, tant au niveau des époques qu'au niveau des sujets abordés.

¹ Lancelot de Casteau a été cuisinier de plusieurs princes-évêques de Liège dans la seconde moitié du XVIe siècle [n.d.r.].

Dans votre carrière, quelle place occupent les études et la recherche, d'un côté, et la vulgarisation et la pratique du métier de chef, de l'autre. Comment s'est opérée la transition entre ces deux approches et comment arrivez-vous à les concilier? Est-il possible à votre avis de faire de la vulgarisation tout en gardant des liens avec le monde académique?

Très vite, dans ma démarche, j'ai vulgarisé mes propres recherches. Étant donné que je ne suis attaché à aucune institution, il fallait trouver un moyen de rentabiliser mes recherches afin de les poursuivre. C'était, et cela reste encore, une question de survie!

C'est à partir de 2009 que la machine a véritablement été lancée. Au début, je me suis concentré sur l'analyse statistique des recueils de recettes anciens. Très vite, j'ai senti le besoin de développer une approche plus expérimentale, afin de vérifier par la pratique la pertinence de l'analyse du texte². En 2009, j'ai donc suivi une formation de restaurateur-traiteur à l'IFAPME Verviers afin de maîtriser les bases de la cuisine et d'obtenir l'accès à la profession, dans le but d'organiser des banquets historiques.

C'est ce travail relativement approfondi sur la compréhension des recettes anciennes et leur reconstitution – ainsi que la recherche d'ingrédients parfois complètement oubliés – qui m'ont donné l'idée de partager mon expérience avec le public. J'ai donc développé ce concept de centre d'animation en histoire de la gastronomie. Le but était de subsidier la recherche grâce à l'événementiel. C'est cette voie qui m'a mené à la création de cycles de conférences-dégustations d'histoire de l'alimentation, à la collaboration avec de nombreux médias et à la gestion de l'Archéorestaurant du Préhistomuseum de Flémalle (que j'ai abandonnée il y a un an).

Entraîné dans cette voie particulière, mi-scientifique, mi-commerciale, j'oriente mes recherches vers ce qui peut me servir commercialement, mais sans jamais perdre l'âme de chercheur. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle j'évolue davantage dans la connaissance de l'histoire de l'alimentation que dans le développement de l'entreprise que je délaisse fréquemment au profit de la recherche.

L'histoire de l'alimentation est-elle en train d'acquérir un nouveau statut, une nouvelle autonomie par rapport aux autres branches des études historiques? Est-elle suffisamment reconnue dans les milieux académiques? Quel est l'état actuel de son enseignement dans les Universités?

L'homme ne peut survivre sans manger. Il est donc évident que l'alimentation a eu un impact considérable dans l'enchaînement des événements de la longue histoire de l'humanité. L'alimentation participe également à l'identité culturelle des groupes et des individus. Elle ne peut donc plus être négligée dans l'étude de l'histoire culturelle. Je pense que ce point de vue est aujourd'hui largement partagé dans les milieux académiques conscients du vaste champ d'investigation ouvert par cette jeune discipline qu'est l'histoire de l'alimentation.

Pendant longtemps, sous l'impulsion de l'École des Annales, l'histoire de l'alimentation s'est focalisée sur la quantification des rations alimentaires qu'on tentait, souvent vainement, d'établir avec précision. Un certain nombre d'études sur les prix ont également été entreprises, avec toutes les difficultés qui s'y rapportent. Dans les années 1970, l'histoire culturelle s'est emparée de l'histoire de l'alimentation et a ouvert des perspectives très réjouissantes. La

² Comprendre une recette de l'Antiquité, de la fin du Moyen Âge ou de la Renaissance n'est pas toujours évident et exige le passage par les fourneaux.

question n'était plus tant « combien », mais plutôt « pourquoi ». C'est à ce moment que l'histoire de l'alimentation, dans sa dimension culturelle, est véritablement entrée dans l'histoire académique et s'est très vite enrichie de l'aide apportée par d'autres sciences, comme la philologie, l'archéologie, la sociologie, l'anthropologie ou la géographie entre autre. Dans les années 1980, Jean-Louis Flandrin, en fondant la gastronomie historique, a imprimé une nouvelle vision, plus globalisante, sur l'étude de l'histoire de l'alimentation. Plus aucune source n'est désormais à négliger pour comprendre les phénomènes alimentaires, qu'il s'agisse de documents comptables et juridiques, de dictons populaires, de recueils de recettes (sur lesquels les historiens se sont enfin penchés), de l'iconographie, de sources archéologiques ou de littératures diverses. Flandrin a également insisté sur l'importance de recourir à l'expérimentation des recettes anciennes.

Par la suite, de nombreux universitaires ont investi le domaine de l'histoire de l'alimentation par le biais de leur spécialité. Bruno Laurioux a procédé à une analyse très précise des manuscrits de recettes médiévaux, Massimo Montanari, Allen Grieco, Madeleine Ferrières ou Frédéric Charbonneau se concentrent sur l'histoire culturelle, etc. En outre, de grandes commémorations comme le centenaire de la Première Guerre mondiale ouvrent de grands dossiers en histoire de l'alimentation.

Des chercheurs d'autres disciplines ont également réalisé d'importantes études en histoire de l'alimentation comme l'ingénieur agronome Marcel Mazoyer, qui a dirigé l'imposante *Histoire des agricultures du monde*, le généticien Michel Pitrat, qui a dirigé la très riche *Histoire des légumes* de l'INRA, le médecin et préhistorien Gilles Deluc, auteur de *La nutrition préhistorique*, la sociologue Sylvie Sanchez qui a publié une étude fouillée sur l'histoire de la pizza dans *Pizza connexion, Une séduction transculturelle*, sans oublier les nombreux philologues qui poursuivent une tradition plus ancienne (XIX^e siècle) d'éditions critiques de recueils de recettes et sans lesquels beaucoup de travaux d'historiens seraient presque impossibles à réaliser. Parmi eux, Terence Scully, traducteur de l'*Opera [...] dell'arte del cucinare* de Bartolomeo Scappi (1570), Nawal Nasrallah, traducteur du manuscrit culinaire arabe d'Ibn Sayyar al-Warraaq (Xe siècle), Jacques André, philologue classique et spécialiste entre autres d'Apicius ou l'assyriologue Jean Bottéro, traducteur du plus ancien texte culinaire du monde, les 3 tablettes en cunéiforme conservées à l'Université de Yale. De très nombreux archéologues, qu'ils soient impliqués dans l'étude du Paléolithique, du Néolithique, de l'Antiquité, du Moyen Âge, des Temps Modernes ou de l'Époque Contemporaine, s'intéressent de très près aux multiples traces laissées par notre alimentation (poterie, restes alimentaires, mobilier de table, peintures, mosaïques, divers artefacts) étudiées sous différents aspects (archéozoologie, palynologie, carpologie, anthracologie, céramologie, analyse isotopiques des os, épidémiologie, phylogénèse, analyse de la dentition, etc.). Ces nouvelles méthodes ont considérablement fait évoluer la discipline.

Suite à ce dynamisme et à ce succès remporté par l'étude de l'histoire de l'alimentation, les universités de Tours, de Barcelone, de Bologne et de Bruxelles ont créé un Master en Histoire et cultures de l'alimentation au début des années 2010. Des revues spécialisées ont vu le jour, comme *Food & History* de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (qui est aussi à l'initiative du Master) et d'innombrables articles et ouvrages sur le sujet sont publiés chaque année. Le monde anglo-saxon est lui aussi très dynamique dans ce domaine avec de nombreux professeurs d'Universités qui s'y intéressent de très près.

Bref, l'histoire de l'alimentation est une discipline autonome qui a développé ses propres outils et qui a investi de nombreux domaines de la recherche, de la philologie à l'archéologie – et toutes ses disciplines –, en passant par l'histoire de l'art, la nutrition, la philologie, la sociologie, l'anthropologie, la géographie, l'agronomie, la statistique, l'archéologie

expérimentale dans laquelle interviennent les différents métiers de l'alimentation, et, bien entendu, presque tous les domaines de l'histoire (économique, culturelle, médicale, militaire, diplomatique, judiciaire, urbaine, etc.).

Durant votre expérience dans la restauration, comment avez-vous choisi vos collaborateurs? Quelle sensibilité et quelles compétences doit avoir à votre avis une équipe appelée à réaliser des recettes issues de différentes époques et cultures gastronomiques?

Les qualités demandées au chef cuisinier de l'Archéorestaurant étaient les mêmes que pour tout autre cuisinier, à savoir avant tout l'esprit d'organisation, le respect stricte des règles d'hygiène et la capacité à gérer une équipe. Ensuite, il est important que le cuisinier entre facilement en dialogue avec l'historien afin de créer un véritable binôme, gage du bon fonctionnement d'un restaurant historique.

La pratique des cuisines de l'Antiquité, du Moyen Âge ou de la Renaissance demande au cuisinier actuel d'oublier certains de ses réflexes. Il lui est surtout demandé de ne pas être parcimonieux avec les aromates. Il est clairement établi que les élites de ces époques appréciaient particulièrement les goûts puissants des épices orientales et autres condiments. Il est donc important de respecter ce goût quand on reconstitue une recette. En général, les chefs cuisiniers actuels intègrent rapidement cet impératif, après une courte période de déstabilisation. Une autre difficulté est de leur interdire certains liants pour certaines époques. Aujourd'hui, toutes les sauces sont liées, souvent à base de roux, mais le roux n'existe que depuis le XVIIIe siècle. Je comprends le cuisinier qui veut une sauce qui tienne bien dans l'assiette, mais il doit se plier aux règles de l'époque et renoncer par conséquent à certaines pratiques, parfois à regret pour lui.

Mais en général, je peux dire que tous les chefs cuisiniers que j'ai rencontrés se sont montrés curieux par rapport aux cuisines des époques anciennes, car il s'agit de leurs racines.

Quel genre de réactions avez-vous rencontré dans un public confronté aux saveurs inhabituelles de recettes appartenant à des époques recoulées? Y a-t-il des expériences gastronomiques plus difficiles que d'autres à proposer aux palais actuels?

Les cuisines anciennes, hormis la cuisine classique française à partir du XVIIIe siècle, sont très aromatisées. En général, elles abondent en épices orientales, en herbes et en graines aromatiques. En outre, elles considèrent le sucre comme une épice parmi les autres. L'aigre-doux est d'ailleurs très courant dans bon nombre de cuisines anciennes.

Les goûts actuels sont ceux qui ont été forgés dans l'aristocratie de la France du XVIIIe siècle, avec le rejet des épices et du sucre en cuisine. La séparation du sucré et du salé, la disparition de l'aigre-doux, l'abandon des épices orientales et de la plupart des graines, ainsi que l'acheminement vers une cuisine des fonds et bouillons de toutes sortes, ont forgé un goût typiquement français que je qualifierais d'« exception culturelle ». Tandis que la France est restée relativement hermétique aux influences étrangères, sa culture gastronomique s'est répandue dans le monde occidental au cours des XVIIIe et surtout XIXe siècles. Notre goût est donc conditionné par un système culinaire stricte excluant de nombreuses combinaisons d'ingrédients. Il aura fallu les grandes vagues d'immigration de la deuxième moitié du XXe siècle et l'ouverture de nombreux restaurants asiatiques ou proche-orientaux pour nous familiariser à nouveau avec une cuisine aromatisée ou aigre-douce. Les générations actuelles sont donc plus armées que les générations plus anciennes pour apprécier les cuisines anciennes. Il n'est donc pas étonnant que les réactions les plus étonnées proviennent du public le plus âgé.

Mais en général, les bouquets aromatisés – une seule recette de la Rome antique ou du Moyen Âge peut contenir une dizaine d'aromates différents – et les épices oubliées – *ferula assa-foetida*, costus, nard indien, maniguette, cubèbe, poivre long – plaisent énormément et donnent même des idées aux cuisiniers, amateurs comme professionnels.

Chez les plus jeunes, en revanche, c'est le rapport qu'entretenait nos ancêtres avec l'animal mangé qui est le plus difficile à accepter. Tout en restant consommatrice de viande, la génération actuelle n'a plus du tout l'habitude de voir arriver un animal entier ou partiellement découpé à table. Aujourd'hui – et c'est une tendance qui a commencé au XIXe siècle – l'animal mangé est totalement désincarné. Il est découpé en petits morceaux et tout ce qui peut rappeler sa forme originelle est gommé au maximum. On cherche à effacer toute trace dans nos assiettes qui rappelle un animal qui a été vivant. Les cuisines anciennes ne s'embarassaient pas de ces considérations, bien au contraire. Jusqu'au début du XIXe siècle, la population des villes côtoyait les animaux menés aux abattoirs urbains et pouvait même assister à leur mise à mort. Nous avons ensuite assisté à l'expulsion de ces abattoirs des centres urbains vers la périphérie. Désormais, le citadin n'a plus aucun contact visuel avec le circuit qui mène l'animal de son lieu d'élevage à la boucherie. Le public a d'ailleurs été tenu à l'écart du développement de l'élevage industriel au cours du XXe siècle (d'où le choc énorme causé récemment au sein de la population par les vidéos filmées en caméra cachées dans des abattoirs). Ainsi, lorsque je sers une tête de veau entière que je découpe moi-même devant les convives, cela provoque systématiquement un certain émoi. La petite provocation est voulue et se veut pédagogique. Au final, sur les centaines de personnes ayant vécu l'expérience, une seule d'entre elles, à ma connaissance, a regretté d'y avoir assisté. Les autres sont repartis avec, dans le coin de la tête, une base de réflexion sur nos habitudes alimentaires.

Dans quelle mesure est-t-il possible de reproduire aujourd'hui des recettes ou des préparations datant d'époques très éloignées de nous? Y a-t-il des ingrédients ou des savoir-faire irrémédiablement perdus?

En ce qui concerne les ingrédients domestiques, on peut dire qu'on a quasiment tout perdu depuis deux cents ans. On ne peut donc pas se fier au goût des légumes, des fruits et des viandes d'aujourd'hui pour retrouver le goût des recettes de l'Antiquité ou du Moyen Âge. Les choses sont différentes pour les produits sauvages, mais ces derniers interviennent relativement peu dans les recueils de recettes.

Il est donc impossible de reproduire une recette à l'identique, et il est fondamental, à mes yeux, d'en avertir le public. Ce que je propose est le résultat d'une recherche scientifique permettant de comprendre au mieux une recette ancienne, mais n'a pas la prétention d'en restituer le goût, qui est irrémédiablement perdu dans les brumes de l'histoire.

D'autres difficultés se dressent devant l'historien qui veut reproduire une recette datant de plusieurs siècles, voire millénaires. Tout d'abord, certains textes – parmi les plus vieux – sont incomplets. En ce qui concerne Babylone, par exemple, on dispose de trois tablettes en cunéiformes avec une trentaine de recettes de cuisine datant d'environ -1600. C'est tout à fait exceptionnel, vu que le deuxième recueil de recettes le plus ancien conservé date du IVe siècle de notre ère! Mais ces tablettes sont endommagées, elles comportent des trous et un certain nombre d'ingrédients qui s'y trouvent ne sont toujours pas identifiés.

Jusqu'à une époque récente, les temps de cuisson et les quantités sont rarement indiqués. Parfois – c'est surtout le cas des recettes romaines – une recette se limite à donner une suite d'ingrédients, sans même préciser s'il faut cuire ou pas, si c'est chaud ou froid. La

compréhension de ces recettes passe alors par un travail minutieux de statistique et de recoupement des recettes.

En ce qui concerne les savoir-faire, l'archéologie vient en aide à l'historien qui peut éclairer les recettes écrites souvent imprécises avec la connaissance archéologique des outils de cuisine de l'époque en question. Cette première étape doit être suivie de la phase « archéologie expérimentale » que je n'ai pas encore explorée dans les conditions de l'époque, mais que j'espère mettre en place d'ici peu.

Quelles sont les sources documentaires ou bibliographiques que vous consultez le plus ? Avez-vous déjà songé à écrire un livre de recettes anciennes ?

Dans le cadre de reconstitutions de banquets anciens, je me concentre sur quelques recueils de recettes que je connais mieux que d'autres, comme le *De re coquinaria* d'Apicius pour l'Antiquité, le *Kitab al-Tabikh* d'Al-Baghdadi pour le Moyen Âge arabe, le *Viandier* pour le Moyen Âge français, l'*Ouverture de cuisine* de Lancelot de Casteau pour la Renaissance ou *Les dons de Comus* pour le XVIIIe siècle français. Je peux également exploiter d'autres recueils célèbres comme le *Forme of cury* anglais ou le *Libre de Sent Sovi* catalan et bien d'autres.

Bien entendu, quand on se plonge dans un recueil de recettes ancien, il est primordial de multiplier les types de sources afin de s'imprégner au mieux de la culture alimentaire de l'époque et de comprendre les recettes en profondeur – pas uniquement au niveau technique, mais aussi au niveau culturel –. La littérature médicale, les livres de compte, la littérature de fiction, les récits de voyage, les divers documents des métiers, les manuels scolaires, les manuels de savoir-vivre, etc., sont d'une aide précieuse pour reconstituer l'univers alimentaire de nos ancêtres, ainsi que le contexte des repas.

Je ne souhaite pas éditer un livre de recettes de cuisine pour le moment. J'ai l'impression que ce type d'édition manque souvent de fond. Il n'est néanmoins pas interdit d'accompagner un livre ou un article d'histoire de l'alimentation avec des recettes de cuisine qui illustrent le propos.

Si vous pouviez participer à un banquet du passé, à quelle table aimeriez-vous être invité ?

Il s'agirait de toute façon d'une époque peu ou pas documentée !

Si j'ai carte blanche, j'assisterais à un repas communautaire du paléolithique, dans une société Cro-Magnon. Quel chercheur ne se damnerait pas pour observer le « protocole » de table au sein des plus anciennes communautés de notre continent ? Et d'apprécier une cuisine dont on ne sait presque rien et qui est probablement empreinte de nombreuses valeurs culturelles qui nous échappent entièrement.

En deuxième choix, j'irais m'installer à un banquet impérial de la Rome antique, afin d'apprécier l'interprétation actuelle des recettes de l'époque. Sommes-nous relativement proches de la réalité ? Dans quelle mesure ? Ce serait formidable de pouvoir s'en rendre compte.

Dans le même ordre d'idée, je serais très curieux d'assister à un repas des plus humbles paysans de n'importe quelle époque ancienne, de l'Antiquité, du Moyen Âge ou des Temps Modernes. On ne sait que peu de choses sur leurs habitudes alimentaires. Il est certain qu'ils avaient un goût, qu'ils avaient une culture alimentaire construite et cohérente. Mais quelle était-elle ? Quelles parts la nécessité et le superflu y occupaient-ils ? La question reste ouverte.

Vous animez une rubrique consacrée aux grands mythes de la gastronomie. Y a-t-il des idées répandues sur les habitudes alimentaires de nos ancêtres ou sur l'origine de certaines recettes que les historiens ont remises récemment en discussion?

L'histoire de l'alimentation, très jeune discipline académique, a été précédée par une histoire érudite « de salon » très florissante ces deux derniers siècles. C'est ainsi qu'une multitude de légendes plus ou moins inspirées se sont répandues dans le public via une littérature foisonnante. Les exploits culinaires de Catherine de Médicis ou de Marco Polo font les délices des romanciers. Les histoires croustillantes du poulet Marengo créé le soir de la bataille du même nom, des sœurs Tatin ayant renversé leur tarte par inadvertance, du croissant inventé en l'honneur de la victoire des Viennois sur les Ottomans ou des restaurants inventés par les cuisiniers des aristocrates guillotins pendant la Révolution font toujours mouche sur le public. Évidemment, toutes ces histoires sont fausses, mais souvent avec un fond de vérité.

L'histoire de Parmentier et des pommes de terre est très parlante. On raconte depuis deux cents ans que Parmentier a fait garder son champ de pommes de terre par des soldats pour faire croire que le légume qu'on y cultivait était très précieux. Son objectif était, selon la légende, de provoquer des vols de pommes de terre et de faire entrer le tubercule dans les habitudes alimentaires des Français qui le boudaient encore à la fin du XVIIIe siècle. L'astuce fut si efficace, dit-on, que bientôt toute la France se mit à manger des pommes de terre. Dans la réalité, on sait que Parmentier a effectivement fait pousser des pommes de terre dans un champ aux abords de Paris et qu'il a insisté pour qu'il soit bien mis en évidence afin d'éveiller l'attention des riverains. Mais jamais il ne l'a fait garder par des soldats. La difficulté est donc, dans ces histoires, de démêler le vrai du faux entre lesquels la frontière est parfois ténue. Cela en fait de très beaux cas d'école de critique historique !

En outre, ces légendes donnent systématiquement une explication simple et frappante à un phénomène complexe. L'adoption d'un ingrédient comme aliment de base est un phénomène de grande ampleur, complexe, qui fait intervenir une multitude de facteurs et ne peut s'expliquer par une simple anecdote. Mais les anecdotes plaisent et connaissent souvent plus de succès au sein des médias et des éditeurs grand public que les études sérieuses, même vulgarisées.

Il ne faut pas oublier non plus qu'un certain nombre de mythes de l'histoire de l'alimentation sont nés de la plume de scientifiques. Par exemple, le schéma très astucieux de l'évolution chronologique des produits céréaliers des plus rustres (céréales mangées crues) aux plus élaborés (le pain levé, summum civilisationnel) a été diffusé par le fameux botaniste Adam Maurizio dans les années 1930. Il a tellement frappé les esprits qu'il est encore repris par des historiens actuels, alors qu'il a été largement battu en brèche par des chercheurs scrupuleux.

Quelle est votre opinion sur l'exposition médiatique des chefs d'aujourd'hui et, en général, sur l'engouement du public pour tout ce qui a trait à la gastronomie ? Quelles explications donnez-vous à ce phénomène.

L'intérêt du public pour la gastronomie et la starification des chefs ne datent pas d'hier. Les livres de cuisines étaient déjà une valeur sûre de l'édition parisienne au XVIIIe siècle et des chefs comme Antonin Carême, Jules Gouffé ou Auguste Parmentier étaient des personnalités célèbres. Si on remonte plus loin, Taillevent, le fameux maître queux de Charles VI, a été chanté par François Villon. N'oublions pas que la cuisine participait au prestige des cours et que les princes s'arrachaient les meilleurs praticiens.

Il est vrai qu'on constate un regain d'attention ces dernières années (que je ne m'explique pas), mais cela ne veut pas dire que les médias ignoraient la gastronomie avant cela. La cuisine

a sa place à la télévision depuis les années 1950 avec Raymond Oliver et ne l'a jamais désertée. Jean-Pierre Coffe, Maïté ou Jean-Luc Petitrenaud étaient des personnalités très populaires, car elles rappelaient les racines de la cuisine du terroir et militaient pour une alimentation saine et savoureuse.

Nous aimerions enfin vous demander ce que l'Italie évoque en vous en tant qu'historien de la gastronomie

Il est évident que l'Italie occupe une place de choix dans l'histoire de la gastronomie. Tout d'abord, au niveau des sources. Le seul recueil de recettes conservé pour toute l'Antiquité européenne est le *De re coquinaria* d'Apicius et parmi les plus anciens recueils médiévaux sont des œuvres italiennes (avec déjà une belle tradition des pâtes!).

L'Italie a également été le point de départ de la vinification de la France et a, de manière générale, porté très haut les valeurs de la gastronomie à travers les âges. Véritable modèle culinaire pour toute l'Europe au cours de la Renaissance, elle a vu son influence amoindrie par le triomphe de la cuisine classique française par après, mais jamais sans se ternir. Il n'est d'ailleurs pas surprenant de voir apparaître le mouvement *slow food* en Italie, pays de tradition culinaire multimillénaire et revendiquant l'un des patrimoines gastronomiques les plus riches au monde!

Giornaledistoria.net è una rivista elettronica, registrazione n° ISSN 2036-4938. Il copyright degli articoli è libero. Chiunque può riprodurli. Unica condizione: mettere in evidenza che il testo riprodotto è tratto da www.giornaledistoria.net.

Condizioni per riprodurre i materiali --> Tutti i materiali, i dati e le informazioni pubblicati all'interno di questo sito web sono "no copyright", nel senso che possono essere riprodotti, modificati, distribuiti, trasmessi, ripubblicati o in altro modo utilizzati, in tutto o in parte, senza il preventivo consenso di Giornaledistoria.net, a condizione che tali utilizzazioni avvengano per finalità di uso personale, studio, ricerca o comunque non commerciali e che sia citata la fonte attraverso la seguente dicitura, impressa in caratteri ben visibili: "www.giornaledistoria.net". Ove i materiali, dati o informazioni siano utilizzati in forma digitale, la citazione della fonte dovrà essere effettuata in modo da consentire un collegamento ipertestuale (link) alla home page www.giornaledistoria.net o alla pagina dalla quale i materiali, dati o informazioni sono tratti. In ogni caso, dell'avvenuta riproduzione, in forma analogica o digitale, dei materiali tratti da www.giornaledistoria.net dovrà essere data tempestiva comunicazione al seguente indirizzo redazione@giornaledistoria.net, allegando, laddove possibile, copia elettronica dell'articolo in cui i materiali sono stati riprodotti.