

« ...*Quod Graeci vocant...* »

Un traité gastronomique humaniste à la lumière des Anciens, le *De honesta voluptate* de Platina (Strasbourg, 1517)

«...*Quod Graeci vocant...*»: *A Humanist Gourmet Treatise in the Light of the Ancients, De honesta voluptate of Platina* (Strasbourg, 1517)

Ένα ουμανιστικό συγγράμμα γαστρονομίας υπό το φως των Αρχαίων Ελλήνων: το *De honesta voluptate* από τον Platina (Στρασβούργο, 1517)

Hélène George Nobelis



Édition électronique

URL : <http://ceb.revues.org/7463>

DOI : 10.4000/ceb.7463

ISSN : 2261-4184

Éditeur

INALCO

Édition imprimée

ISBN : 978-2-85831-230-6

ISSN : 0290-7402

Référence électronique

Hélène George Nobelis, « « ...*Quod Graeci vocant...* » », *Cahiers balkaniques* [En ligne], Hors-série | 2016, mis en ligne le 16 mars 2017, consulté le 23 mars 2017. URL : <http://ceb.revues.org/7463> ; DOI : 10.4000/ceb.7463

Ce document a été généré automatiquement le 23 mars 2017.



Cahiers balkaniques est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International.

« ...Quod Graeci vocant... »

Un traité gastronomique humaniste à la lumière des Anciens, le *De honesta voluptate* de Platina (Strasbourg, 1517)

«...Quod Graeci vocant...»: *A Humanist Gourmet Treatise in the Light of the Ancients*, *De honesta voluptate of Platina* (Strasbourg, 1517)

Ένα ουμανιστικό συγγράμμα γαστρονομίας υπό το φως των Αρχαίων Ελλήνων:
το *De honesta voluptate* από τον Platina (Στρασβούργο, 1517)

Hélène George Nobelis

Histoire d'un livre *De honesta voluptate et valetudine* de Bartolomeo Sacchi dit Platina

- 1 L'ouvrage célèbre que nous allons évoquer, le *De honesta voluptate et valetudine* (Fig. 1), est unique. Unique dans l'objet qu'il constitue (à la fois livre de cuisine, manuel diététique et recueil d'anecdotes), unique dans les intentions et les sources de son auteur, Platina.
- 2 Bartholomeo Sacchi, connu sous le nom de Platina est né en 1421 dans un village près de Crémone. Il commence sa carrière comme précepteur en 1453 puis en 1457, se rend à Florence pour suivre les cours de Jean Argyropoulos. Il est précepteur chez les Médicis et se lie avec les humanistes de Florence. Devenu humaniste de la Renaissance, il étudie la littérature et les traditions populaires.
- 3 En 1461, il s'installe à Rome où il est le secrétaire du Cardinal Francesco Gonzage, puis abrégiateur des papes Pie II et Paul II avec un succès mitigé. Il voit la fortune lui sourire à nouveau sous le pontificat de Sixte IV, qui le nomme, en juin 1475, directeur de la Bibliothèque du Vatican où il écrit le *Liber de vita Christi ac omnium Pontificum*, collection de biographies des papes qui avaient vécu jusqu'alors.
- 4 Sa première œuvre majeure semble être le *De honesta voluptate et valetudine*. L'ouvrage est rédigé avant 1467, imprimé pour la première fois à Rome en 1473 puis à Venise en 1475. Platina transcrit en latin toutes les recettes de son contemporain maestro Martino, Prince

des cuisiniers comme il le surnomme, auteur du *Libro de Arte Coquinaria* (entre 1456 et 1467). Il enrichit son texte de commentaires et utilise une large variété de sources pour rédiger son œuvre.

- 5 Le *De honesta voluptate* apparaît comme un traité d'un nouveau genre, mêlant intimement cuisine médecine et littérature. Il prône ouvertement la recherche des plaisirs de la table mais tempère les éventuels excès par des considérations médicales. Le titre annonce d'emblée les deux termes majeurs abordés : il s'agit du plaisir (*honesta voluptate*) et de la bonne santé (*valetudine*). Le caractère novateur de l'ouvrage gastronomique lui vaut d'être exceptionnellement diffusé : il n'aura pas moins de 18 éditions latines entre 1470-71 et 1541 et une vingtaine de traductions vernaculaires. Il est organisé en dix livres, identifiés par des titres en latin et chaque livre comporte des notices attribuées à un aliment, à une considération médicale, à une recette.
- 6 Il faut préciser cependant qu'il ne s'agit pas du « premier livre de cuisine » : l'ouvrage se distingue des nombreux recueils de recettes parus depuis la fin du XIII^e siècle par son aspect « composite » puisqu'il intègre de nombreux passages tirés d'œuvres littéraires et médicales, de l'Antiquité mais aussi du Moyen Âge.
- 7 L'édition strasbourgeoise sort des ateliers de Jean Knobloch en 1517. L'imprimeur publie dès 1515 des ouvrages en grec, dont les caractères rappellent ceux de l'imprimerie aldine (Fig. 2 à 4).
- 8 Le livre est un in-quarto (Fig. 1). La page de titre annonce « *Platina de honesta voluptate, & valetudine, vel de obsoniis, & arte Coquinaria libri decem. Othmari Luscinij Argentini ad Lectorem Hexastichon* », c'est-à-dire « Les dix livres de Platina sur le plaisir honnête et la bonne santé, ou sur les mets et l'art culinaire ».
- 9 Elle comporte une épigramme d'Ottmar Nachtgall, latinisé en Ottomarus Luscinus.
- 10 Cet humaniste alsacien, né en 1480 à Strasbourg, séjourne à Paris en 1511 et poursuit auprès de Hieronymus Aleander son étude du grec ancien et auprès de Fausto Andrelli celles des classiques latins. Il revient à Strasbourg en 1514 et transmet son enthousiasme pour les études de grec qu'il a reçues à Paris à la *Sodalitas Literaria* de Strasbourg (première société littéraire créée en Alsace) :

Nachtgall contribue au sein de ce cercle à la diffusion des études grecques à Strasbourg, par son enseignement mais aussi par son travail éditorial. Il a à Strasbourg une activité intense, participant à environ 35 publications en tant qu'auteur, éditeur, traducteur ou contributeur. Ses publications comprennent de nombreux ouvrages en grec à visée pédagogique.
<http://www.humanisme-du-rhin-superieur.eu/ottmar-nachtgall.html>, [consulté le 18 décembre 2015]
- 11 L'impression du *De honesta voluptate* s'inscrit dans le « programme éditorial » (si l'on peut utiliser ce terme) de Knobloch : le succès persistant de ces éditions successives ainsi que les nouvelles approches de Platina qui noue des discours disjoints (plaisir et santé) font s'imposer l'ouvrage dans le champ intellectuel de l'humanisme (LAURIOUX, 2008, 389-407).

Le souvenir des Anciens

- 12 Il est difficile d'affirmer que les références de Platina à certaines sources classiques en particulier (qui ne sont ni données par Pline ni mentionnées dans sa préface) sont fondées sur ses propres observations ou non. Mary Millham (1998, 55) avance qu'il a dû avoir

accès aux manuscrits de Celse ou Macrobe (et ce parce qu'ils étaient disponibles au sein de l'Académie Romaine) ; mais en ce qui concerne le corpus hippocratique grec, Galien ou Discoride, ceci est plus improbable.

- 13 Il est avéré que Platina lit et écrit le grec, mais il est plus vraisemblable que les sources latines qu'il utilise contiennent également des extraits des auteurs grecs. En faisant le pointage des auteurs cités dans le *De honesta voluptate*, il n'est pas étonnant de trouver des auteurs de l'Antiquité : « pour un humaniste tel que Platina, soucieux de rompre avec la période "gothique", il n'est pas question de se référer à un auteur médiéval » (LAURIOUX, 2006, 66).
- 14 Platina exhibe des auteurs grecs et s'inscrit dans la pratique de l'humaniste modèle. Depuis la fin du XIV^e siècle où Manuel Chrysoloras donne des cours de grec, apprendre cette langue devient un passage obligé de la culture humaniste (LAURIOUX, 2006, 67). Les auteurs cités par Platina sont des plus variés : le poète Théocrite, un naturaliste comme Théophraste mais aussi le philosophe Aristote. Les humanistes puisent dans la bibliothèque des Anciens, quitte à compléter çà et là le texte d'observations modernes. Ces hommes s'approvisionnent dans les ressources de l'Antiquité et comme eux, Platina est gourmand de la culture gréco-latine, pourvoyeuse de savoirs. Il est donc normal de trouver dans son ouvrage les principes de la théorie hippocratique des humeurs encore active au XVI^e siècle.
- Celle-ci assimile la santé du corps et de l'esprit au maintien de l'organisme d'un équilibre constant entre les quatre qualités élémentaires : chaud, froid, sec et humide, dont le mélange harmonieux définit la composition des quatre liquides fondamentaux : pituite, sang, bile et atrabile. Ces justes proportions [assurent] la régularité des opérations physiologiques et psychologiques.
(JEANNERET, 1987, 73)
- 15 Platina se réfère à ces fondements quand il conseille « d'éviter le froid extrême, surtout quand souffle le vent du nord, parce qu'il provoque des contractions, des dilatations et une raideur des tendons que les Grecs appellent des spasmes ou des tétanies »¹.
- 16 Il enjoint ses lecteurs : « Quiconque réfléchit à ce qui convient à sa nature et mange ce genre de nourriture, ou quelque chose qui peut nourrir son corps sans lui causer de tort, devra se souvenir des paroles de Socrate qui disait qu'on ne doit pas vivre pour manger mais manger pour vivre »².
- 17 Il évoque en parlant de la grenade sa « variété douce [qui] s'avère contenir une sorte de chaleur dans sa nature et doit être mangée en hors-d'œuvre, pour éviter l'apparition d'une sorte d'inflammation que les Grecs appellent [phlegmone] »³.
- 18 Au sujet des caroubes, il précise : « Galien cependant, a une très mauvaise opinion des caroubes, car elles sont difficiles à digérer, contractent l'estomac et augmentent les humeurs nocives »⁴.
- 19 Platina reproduit quelques remèdes antiques : ainsi, « Hippocrate utilise les blancs de poireaux pour de nombreuses maladies du corps, car son jus contient l'écoulement sanguin et est renommé pour être très puissant contre les morsures empoisonnées quand il est bu avec du vin ou mieux encore avec un mélange de miel et d'eau »⁵. Plus loin encore, « Aristote lit dans ses *Problèmes* que rien ne guérit l'ivresse aussi bien que le chou ou que ses graines, qui, par ses vertus diurétiques, fait s'écouler le vin vers les canaux de l'urine alors qu'il a tendance à s'élever »⁶.

- 20 Les recommandations de l'auteur s'inscrivent dans une nouvelle discipline qui voit le jour à la Renaissance : la diététique.

À la gourmandise, la médecine oppose le régime, aux appétits désordonnés de l'être animal, elle prescrit le contrôle rationnel de l'alimentation. La science descend à table, elle contrôle les menus et, complice des moralistes, contribue au transfert du naturel dans le culturel. (...) elle travaille à domestiquer les pulsions corporelles et à les soumettre à une forme de censure sociale.

(JEANNERET, 1987, 70)

- 21 Une part importante de l'originalité de Platina se trouve dans sa fascination des langues étrangères. On note dans ce traité technique qui mêle latin classique et latin contemporain, l'utilisation d'un dialecte italien ainsi que des références à d'autres langues. Comme le suggère Bruno Laurioux,

il est de bon ton d'émailler son propos d'hellénismes et Platina ne déroge pas à cette règle ; on sait par ailleurs qu'il a pris soin de transcrire de sa propre main, sur un des manuscrits du *De honesta voluptate* les termes grecs qui lui paraissent indispensables.

(2006, 67)

- 22 Dans 26 passages Platina utilise la graphie grecque, en particulier lorsqu'il propose l'étymologie d'un terme. Souvent la référence en grec ancien est faite par le biais de la formule stylistique « *quod Graeci vocant [...]* » c'est-à-dire « [ce] que les Grecs appellent [...] ». Le mot en question est alors imprimé en grec et Platina enrichit son discours en donnant des précisions.

- 23 Ainsi, dans le livre I, Platina évoque le sel : « le mot sel [*sal* en latin] vient du mot grec *αλς* dont l'esprit rude s'est transformé en s »⁷ (Fig. 2).

- 24 Il explique au sujet du basilic « Nous appelons aussi *ocimum* (avec la première syllabe longue) ce que les Grecs appellent *ώκιμον* et ce que l'on appelle vulgairement "basilic"⁸ et au sujet du marrube « le marrube est ce que les Grecs appellent *πράξιον* en raison de son amertume, et ils le comptent au premier rang des herbes »⁹.

- 25 Platina mentionne :

- la mauve : « Il y a deux espèces de mauves, la cultivée et la sauvage, toutes deux dignes d'éloges ; la [mauve] domestique qui est plus petite est appelée *μαλάχην* par les Grecs parce qu'elle adoucit l'estomac »¹⁰.
- l'olive verte : « Cette partie de l'huile qui est pressée est plus agréable à manger si elle ne provient pas d'olives pourries, trop mûres ou trop chaudes. Pline l'appelle *omphacinum*, les Grecs appellent une olive qui n'est pas mûre *ομφαμα* »¹¹.
- le pavot : « le pavot, que les Grecs appellent *μήκωνα* »¹².

- 26 Il envisage des analyses étymologiques :

- au sujet du clou de girofle : « le clou de girofle est peut-être appelé ainsi à partir de *χαρίεν κα ι φιλόν* »¹³. L'étymologie est bien sûr fautive et l'auteur confond les mots *φυλλον* et *φιλον* en se trompant entre le upsilon et le iota (Fig. 3).
- au sujet de la bourrache : « ce que les Grecs appellent buglosse, nous l'appelons langue de bœuf, ce qui est la même chose, en raison de son amertume »¹⁴.

- 27 D'autres passages retranscrivent le mot grec en caractères latins pour évoquer :

- le calament : « ce qui est appelé *nepeta* dans notre langage populaire est appelé *calaminthe* par les Grecs »¹⁵, le terme de *καλαμίνοθη* n'est pas imprimé.

- la moutarde : « *sinapis* doit être prononcé avec l'avant-dernière syllabe accentuée, puisque cela vient du grec -η transformé en -a long »¹⁶.
 - l'ail sauvage : « il existe un ail sauvage que les Grecs appellent *scorodon*¹⁷ », le mot *σκοροδίων* n'est pas imprimé.
- 28 Enfin, certaines références ne sont pas du tout imprimées dans l'édition qui nous intéresse et sont repérables par un espace laissé blanc dans la ligne.
- 29 Par exemple, en parlant de la roquette, le mot *εύζωμον* est absent de l'édition strasbourgeoise : « Comme assaisonnement, le plaisir de cette herbe est si grand que les Grecs l'appellent [*εύζωμον*] »¹⁸, littéralement, « plante qui donne un bon jus ».
- 30 Au-delà de l'histoire de la conception du texte, ces remarques sont autant d'indices sur le livre imprimé en 1517 que l'on tient dans nos mains. Ces mots ou expressions grecs lacunaires questionnent sur le processus d'impression de la langue grecque et sur les éventuelles incapacités des contemporains à retranscrire certains passages : faiblesses dans la connaissance du grec, impossibilité à reproduire l'exemplaire consulté lors de la mise sous presse ? Les questions se posent.
- 31 Enfin, il convient d'évoquer certaines maladresses plus linguistiques que typographiques dans notre édition. On peut trouver, au cours de la lecture, certains mots imprimés en grec, mal orthographiés ou pour le moins fantaisistes.
- 32 Ainsi, l'auteur (ou peut-être l'imprimeur) évoque le lait et écrit «*απο τυυ γαλατος*»¹⁹ au lieu de «*απο του γαλακτος*» (Fig. 4) : si c'est une erreur de Platina, l'omission du κ n'est pas corrigée par l'imprimeur ou le prote de l'atelier de Knobloch. Si c'est une erreur de l'érudit strasbourgeois, Ottmar Nachtgall, elle n'est pas relevée avant impression. La confrontation avec d'autres éditions du *De Honesta voluptate* (MILHAM, 1998, 156) nous permet de déduire que ce barbarisme est né en Alsace...
- 33 Platina décrit aussi certaines parties du corps « concernées » par la digestion des aliments ainsi que les maladies qui peuvent subvenir. Ainsi, dans le livre II, il note :
- Souvent l'*omentum* ou les intestins « se déroulent ». Ce type de maladie est appelé hernie (*κηλη*) par les Grecs, mot déplacé dans notre langage, mais dont le nom commun est hernie²⁰.
- (Fig. 5)
- 34 Mais aussi : « L'abdomen que les Grecs appellent le flanc est la partie du ventre qui va du nombril jusqu'à l'aine entre le cartilage et la peau »²¹ (Fig. 6). Le mot imprimé *λαπασα* semble être en vérité *η λαπαρα* alors qu'une autre édition du texte présente le mot *περιτό νεον* au même emplacement (MILHAM, 1998, 164).
- 35 Dans le livre V, Platina évoque les merles : « on doit se méfier d'eux dans un seul cas, quand ils mangent du *lapsanum* que les Grecs appellent *βαρρικαμ* et que nous appelons *nappellum* »²² (Fig. 7). L'auteur se trompe sur le mot *lapsanum* (en réalité, il s'agit du *lapsanium* ou *lapsana*, sorte de chou sauvage) ainsi que sur le mot grec *βαρρικαμ*, dérivé mal orthographié de *brassica* en latin, le chou.
- 36 Ces gaucheries témoignent bien d'une époque et d'une pratique encore malaisée de l'édition en grec dans la région du Rhin Supérieur. Les acteurs concernés par la création d'une nouvelle édition en grec, correcteurs, imprimeurs, érudits découvrent peu à peu les textes, les auteurs, la langue grecque. Pour mémoire le *Dialogue des Dieux* de Lucien²³ est le premier livre imprimé en grec à Strasbourg dans l'atelier de Martin Schott en 1515... soit deux ans avant le *Platina* de Knobloch. Nous leur devons bien notre indulgence...

Les rituels alimentaires d'un « humanisme » modèle

- 37 Le texte de Platina est pétri de l'imaginaire antique véhiculé par les sources qu'il utilise. Il retranscrit les croyances développées par les auteurs anciens, citant à la fois sa source et les principes qu'il véhicule.
- 38 Ainsi dans le livre III :
- « Consommées avec de la rue, des figues et du sel, les noix sont très efficaces contre le poison et l'air pestilentiel, selon Mithridate »²⁴.
 - « Xénocrate relate un fait merveilleux, s'il est vrai : si une femme consomme un seul grain [de coriandre], ses règles seront retardées de un jour, deux grains, de deux jours, et d'autant de jour que de grain »²⁵.
 - « Une grande force se trouve en elle [l'aneth] et elle n'est pas totalement amère car elle a en elle un pouvoir apaisant ; si l'on en croit les auteurs grecs, elle est si nourrissante que les maîtres des Jeux n'autoriseraient aucune nourriture pour les athlètes sans aneth »²⁶.
- 39 Platina transmet dans son ouvrage les principes d'une alimentation sage et conforme aux croyances transmises par les Anciens.
- 40 L'auteur mêle dans un passage édifiant la croyance antique et la morale humaniste en abordant la question des fèves (livre VII, notice 10) :
- En effet, on fait à partir des fèves du pain mais aussi de la crème pour la peau, et on en utilise aussi pour faire les sacrifices. Pythagore s'abstient de tout plat avec des fèves, parce que les âmes des morts les utilisent comme résidence et parce que cette nourriture, par ses flatulences, est merveilleusement contraire à ceux qui recherchent la paix de l'esprit. Elle est aussi la cause de luxure, puisqu'elle est selon les Grecs [ἐν τοῖς καμνοῖς], c'est-à-dire dans les testicules, qui sont comme des fèves
- ²⁷.
- 41 Pour mémoire, Diogène Laërce évoque un interdit similaire :
- À propos des fèves, Aristote dit que Pythagore les proscrivait soit parce qu'elles ont la forme des testicules, soit parce qu'elles ressemblent aux portes de l'enfer : en effet seules elles n'ont pas de gonds ; soit encore parce qu'elles corrompent, ou parce qu'elles ressemblent à la nature de l'univers, ou encore parce qu'elles sont le symbole d'un état oligarchique. En effet, elles servent pour le tirage au sort²⁸.
- 42 Platina avertit le jardinier :
- En ramassant les raves, nous devons être attentifs à ce que certains petits insectes, des chenilles que les Grecs appellent *ερουκας* ne soient pas au milieu d'elles. Columelle²⁹ affirme qu'une femme travaillant alors qu'elle a ses règles tue ces chenilles si elle détache ses cheveux et qu'elle fait trois fois le tour de son jardin pieds nus³⁰.
- 43 L'humaniste transmet ainsi les traditions et croyances populaires et son discours n'est pas exempt de superstitions. Cependant, ces remarques semblent plus être des effets de style qu'un précepte à transmettre.
- 44 La mythologie n'est pas en reste et figure également au tableau des sources de Platina. Il écrit :
- Le persil est semé en même temps que la menthe. Il est appelé *apium* parce qu'en Achaïe on en couronnait la tête, *apex*, des vainqueurs dans les jeux sacrés ou parce que les abeilles, apes, butinent volontiers ses fleurs. Ils disent qu'Hercule utilise du persil, du peuplier et de l'olivier sauvage pour ses couronnes³¹.

45 Et il mentionne le héros une nouvelle fois :

Je sais que beaucoup vont me critiquer car j'ai introduit de nouveaux noms dans mon écrit, mais je leur lancerai de riches morceaux, comme autrefois Hercule l'a fait avec Cerbère ; et tellement que, tels des chiens enragés et affamés, ceux qui s'accrochent sans cesse à moi devront pour un temps déplacer les morsures de leur chien sur moi vers la gloutonnerie³²

46 Il peut être important enfin de noter les références aux lieux géographiques en rapport avec la Grèce. Platina mentionne :

- la ville de Cydonea en Crète pour origine des coings³³ (mais ne peut-on plutôt y voir Cydonia/Aïvali en Asie Mineure ?)
- Mégare³⁴, connu pour ses bulbes
- le mont Olympos, proche de l'île de Phasellus³⁵ (origine du haricot) (parle-t-il de la cité de Phasélis, antique cité lycienne ?)
- Olympie³⁶
- Thrace³⁷

47 Ces lieux restent très usités et sont trop peu nombreux pour visualiser une quelconque topographie alimentaire inscrite dans l'imaginaire de Platina.

En conclusion

48 L'étude du *De Honesta voluptate* permet de comprendre que la rupture d'avec la tradition n'est pas faite : il faut préserver les esprits, ne pas imposer de théories nouvelles qui remettraient en cause des connaissances bien établies. Il s'agit réellement d'un entre-deux entre tradition et modernité. L'ouvrage demeure cependant un témoin éloquent des transformations de la gastronomie au début de la Renaissance : premier traité de gastronomie, il est l'alchimie réussie entre la gourmandise et la diététique, les recettes contemporaines et les citations d'auteurs classiques de l'Antiquité.

BIBLIOGRAPHIE

JEANNERET Michel, 1987, *Des mets et des mots : banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris : José Corti.

LAURIOUX Bruno, 2006, *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XV^e siècle : autour du De honesta voluptate et valetudine de Platina*, Florence : Sismel.

LAURIOUX Bruno, 2008, « Athénée, Apicius et Platina : gourmands et gourmets de l'Antiquité sous le regard des humanistes romains du XV^e siècle », Colloque *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, Paris, Cahiers de la Villa Kérylos n° 19.

MILHAM Mary Ella, 1998, *On right pleasure and good health: a critical edition and translation of "De honesta voluptate et valetudine" of Platina*, Tempe (Arizona): Medieval & Renaissance text & studies.

ANNEXES

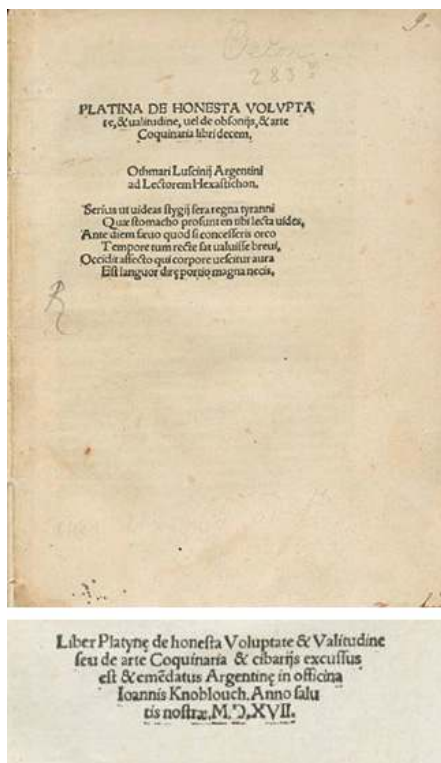
Table des illustrations

Toutes les photographies sont reproduites à partir du *De honesta voluptate et valetudine* de Platina, Strasbourg, 1517.

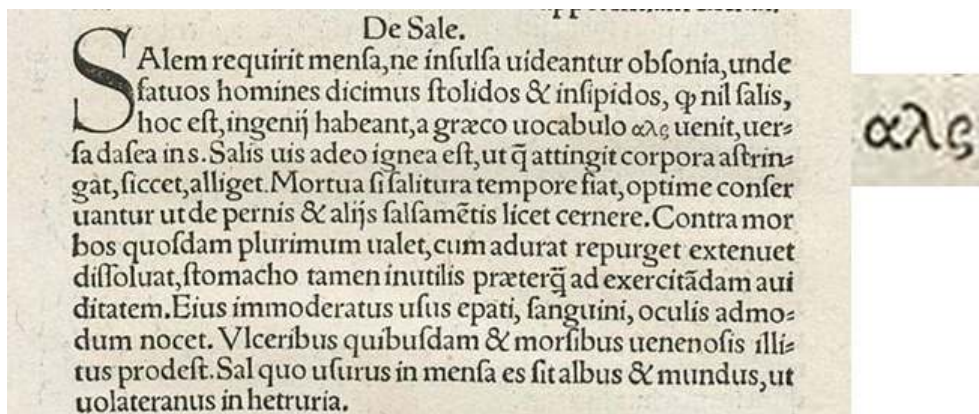
- Un exemplaire est digitalisé dans le catalogue VD16 (*Verzeichnis der im deutschen Sprachbereich erschienenen Drucke des 16. Jahrhunderts* [VD16 P 3235]).
<http://gateway-bayern.de/VD16+P+3235>, consulté le 12 janvier 2016.
- Un exemplaire se trouve à la Bibliothèque Nationale de Strasbourg [Cote R.101.795]
- Texte intégral sur Google livres
<http://books.google.com/books?id=4FAMRdO4N60C>, consulté le 12 janvier 2016.

Les reproductions reproduites ici sont libres de droits.

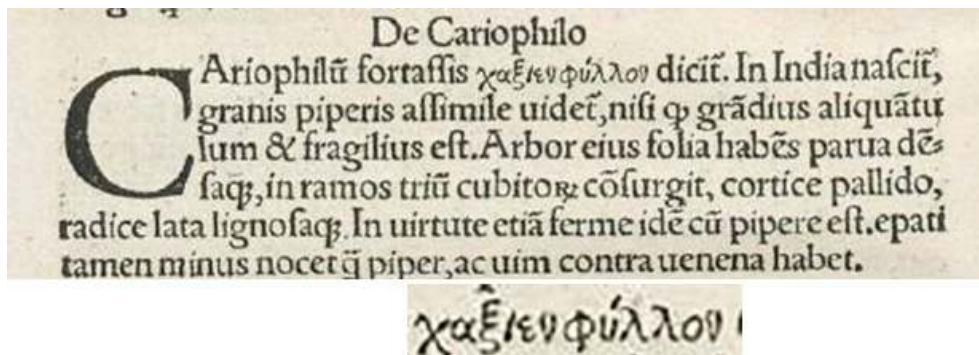
Figure 1 : *De honesta voluptate et valetudine*, Jean Knobloch, Strasbourg, 1517.



Page de titre.

Figure 2 : *De honesta voluptate et valetudine*, Jean Knobloch, Strasbourg, 1517.

Livre I, <13> *De Sale*, folio 17 (a v).

Figure 3 : *De honesta voluptate et valetudine*, Jean Knobloch, Strasbourg, 1517.

Livre III, <9> *De Cariophilo*, folio 41 (d ii).

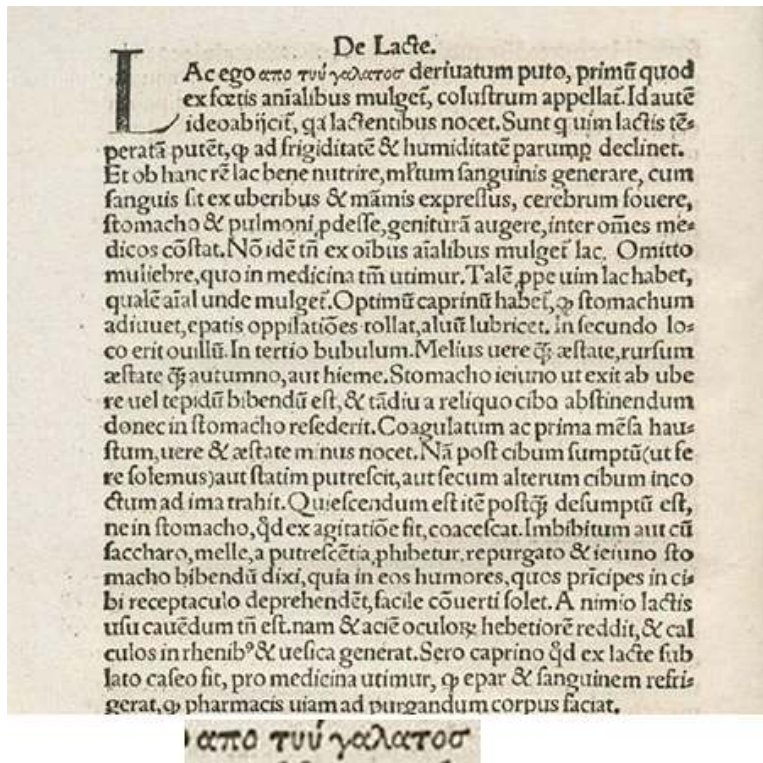
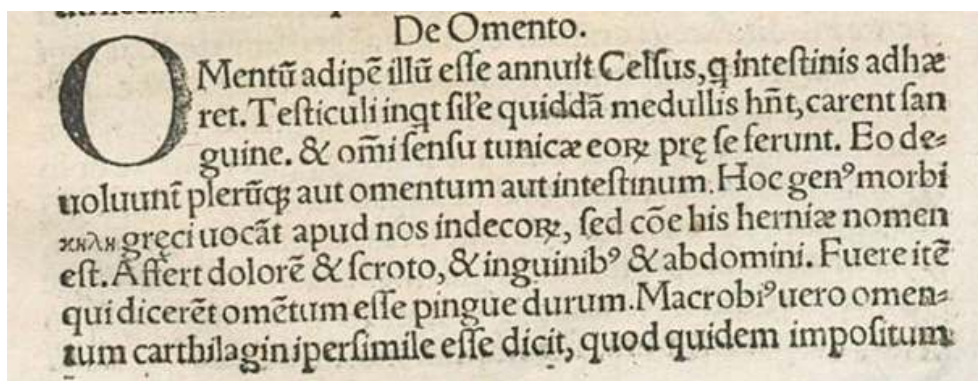
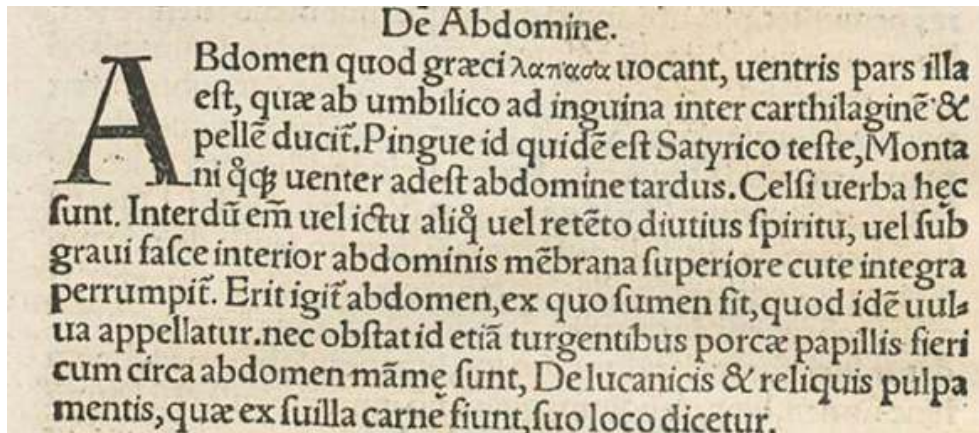
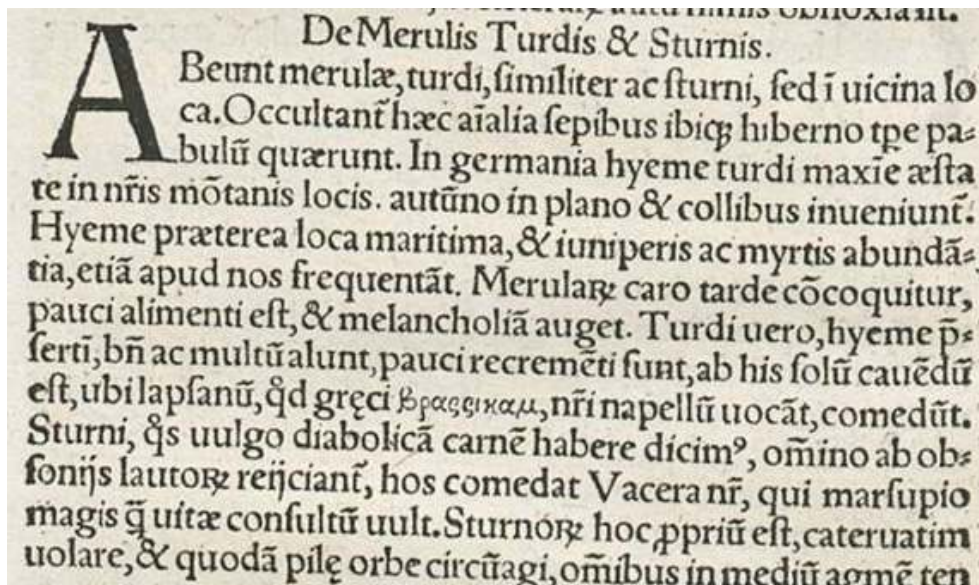
Figure 4 : *De honesta voluptate et valetudine*, Jean Knobloch, Strasbourg, 1517.Livre II, <16> *De Lacte*, folio 33 (c II).Figure 5 : *De honesta voluptate et valetudine*, Jean Knobloch, Strasbourg, 1517.Livre II, <23> *De Omento*, folio 36 (c IV).

Figure 6 : *De honesta voluptate et valetudine*, Jean Knobloch, Strasbourg, 1517.

Livre II, <24> *De Abdomine*, folio 37 (c IV).

Figure 7 : *De honesta voluptate et valetudine*, Jean Knobloch, Strasbourg, 1517.

Livre v, <8> *De Merulis Turdis et Sturnis*, folio 67 (f III).

NOTES

1. Cavendum est etiam ab immenso frigore, praecipue vero flante borea, unde et nervorum contractiones, distentiones ac rigores, quos Graeci spasmus et tetanum vocant (Livre I, <1> *Deligendus locus ad habitandum*, folio 9) [Les références au texte original sont issues de l'édition de 1517 à Strasbourg et les traductions sont de l'auteur de l'article].

2. Pensabit quisque quid genio suo conveniat et id cibi eiusque generis assumet. Quod enutrire corpus sine molestia possit. Meminerit unusquisque dicti illius Socratici, edendum esse ut vivamus, non propterea vivere ut edamus. (Livre I, <10> *Quid observandum in vita ad voluptatem*, folio 15).

3. *Dulcia enim continere aliquid caloris natura ipsa arguit, et ante cibum comedenda sunt, quanquam inde inflammatio quaedam oritur, quam Graeci [espace libre] appellant.* (Livre II, <5> *De Malis Punicis*, folio 26). Le mot grec φλεγμονή n'est pas imprimé dans l'édition de 1517.
4. *Galienus tamen de siliquis pessime sentit quod vix coquantur, et ventrem stringat, & humores noxios augeant.* (Livre III, <6> *De Siliquis*, folio 40).
5. *Porro capitato ad multa corporis vitia Hippocrates usus est. Eius enim succus profluvium sanguinis sistit. Contra etiam venenatos morsus cum mero vel aqua mulsa potus, plurimum valere creditur.* (Livre III, <17> *De Porro*, folio 44).
6. *Affirmat Aristoteles in problematibus, nil aequae ebrietati mederi quam brassica, vel semen, quae sua vi diuretica, vinum altiora petens ad meatus urinae perducit.* (Livre VII, <25> *De Brassica*, folio 93).
7. *A graeco vocabulo αλς venit, versa dasea in s* (Livre I, <13> *De Sale*, folio 17).
8. *Quod graeci ὠκισμον nos quoque prima longa ocimum dicemus, Id est, meo iudicio, quod vulgo basilicon vocant* (Livre III, <29> *De Ocymo*, folio 48).
9. *Marrubium est, quod graeci propter amaritudinem ita vocant, a quibus et inter primas herbas connumeratur* (Livre III, <42> *De Marrubio*, folio 51).
10. *Malvae duo genera sativa et silvestris, et utraque laudanda, quae altea dicitur, quod alte surgat, amplitudine folii discernitur. Sativa minor. Hanc graeci a molliendo ventre μαλάχην vocavere* (Livre IV, <8> *De Conditura Malvae*, folio 56).
11. *Id olei, quod primum exit, si non ex fracescentibus oleis et nimium maturis ac concalectis fuerit, suavius esui est. Hoc Plinius omphacinum vocat, ομφαμα enim uvam immaturam Graeci appellant ; quod genus olei ad frigiditatem & siccitatem tendit* (Livre II, <13> *De Oleo*, folio 31).
12. *Papaver quod graeci μῆκῶνα vocant* (Livre III, <21> *De Papavere*, folio 45).
13. *Caryophyllon fortassis a χαρίεν καὶ φιλόν dicitur.* (Édition de Milham, 1998, p. 180). L'édition de Strasbourg (1517) note « *Cariophilum fortassis χαξιενοφύλλον dicitur* » (Livre III, <9> *De Cariophilo*, folio 41) ajoutant à la fausse étymologie une erreur de retranscription (ou d'impression ?) au sujet de la lettre ξ.
14. *Quod graeci buglossum vocant, nos, quod idem sonat, linguam bubulam ab asperitate appellabimus.* (Livre IV, <4> *Conditura buglossi*, folio 54).
15. *Nepitam graeci, calmiten nostro vulgo dici affirmant* (Livre III, <34> *De Nepita*, folio 49).
16. *Sinapis producta penultima pronuntiandum est, ex graecum enim in a longum convertitur* (Livre VIII, <12> *De Sinapi*, folio 106).
17. *Extat et allium silvestre, quod graeci scorodon vocant.* (Livre III, <14> *De acrimoniis, et primum de Allio*, folio 42).
18. *In contiendis obsoniis tanta est huius herbae suavitas, ut eam Graeci [ἐὺζομον] appellaverint.* (Livre III, <31> *De Eruca*, folio 49).
19. *Lac ego απο τυύ γαλατος derivatum puto, primum quod ex foetis animalibus mulgetur, colostrum appellatur* (Livre II, <16> *De Lacte*, folio 33).
20. *Eo devolvuntur plerunque aut imentum aut intestinum. Hoc genus morbi κηλη graeci vocant apud nos indecorum, sed commune his herniae nomen est* (Livre II, <23> *De Omento*, folio 36). L'édition de Milham mentionne le terme de ἐντεροχέλην à la place de κηλη (MILHAM, 1998, 164).

21. *Abdomen quod graeci λαπασσα vocant, ventris pars illa est, quae ab umbilico ad inguna inter carthilaginem et pellem ducitur.* (Livre II, <24> *De Abdomine*, folio 37).
22. *Ab his solum cavendum est, ubi lapsanum, quod graeci, βαρρικαμ, nostri nappellum vocant, comedunt.* (Livre V, <8> *De Merulis Turdis et Sturnis*, folio 67).
23. Λουκιανου σάμμοσατέως θεων διάλογοι, Martin Schott, Strasbourg, 1515, [VD16 L2955].
24. *Eaedem praesumptae cum ruta et sale, contra venena et pestilentem aerem Mytridatis auctoritate mirifice iuvant* (Livre III, <1> *De Iuglande*, folio 38).
25. *Rem miram tradit Xenocrates, si vera est, menstrua contineri uno die, si unum granum tritum biberit femina, Biduo sit duo et totidem diebus quot grana fuerint* (Livre III, <22> *De Coriandro*, folio 46).
26. *Huic calida vis inesse traditur nec omnino austera. In se enim habet aliquam molliendi potestatem, et si graecis auctoribus credimus, ita nutrit ut Athletarum cibum fine anitho ludorum magistri esse nullo modo paterentur* (Livre III, <35> *De Anitho*, folio 49).
27. *A pulmentario fabaceo Pythagoras abstinuit, vel quod his mortuorum animae, ut ipse afferebat, pro domiciliis uterentur, vel quod is cibus inflatione sua tranquillitatem mentis quaerentibus mirum in modum contrarius sit, ac libidinem excitet, quam Graeci [espace vide] hoc est, in testiculis fabis similibus, esse dicebant* (Livre VII, <10> *De Faba*, folio 88). L'expression grecque n'est pas imprimée (un espace est laissé libre) mais figure dans l'édition de Milham (1998, 310).
28. DIOGÈNE LAËRCE, *Vies et doctrines des philosophes illustres*, Livre VIII, *Pythagoras*, 164, traduction française sous la direction de Marie-Odile GOULET-CAZÉ, Paris, 1999.
29. COLUMELLE, *De l'agriculture. L'économie rurale*, livre X, 357 : « On conduira trois fois autour des planches du jardin et de la haie qui l'entoure, une femme, les pieds nus, le sein découvert, les cheveux épars en signe de tristesse, dans le temps que, soumise aux lois ordinaires de la jeunesse, elle perdra avec pudeur un sang impur ».
30. *Cavendum est dum rapa colligimus. Ne urucae bestiolae quaedam venenosae insint, quas graeci ερουκας vocant* (Livre VII, <22> *De Rapo*, folio 91).
31. *Dictum est apium, quod apex, hoc est caput in achaia victorum sacri certaminis eo coronaretur, aut quod eius flores apes libenter pascuntur. Aiunt Herculem apio, populo, oleastro in coronis usum* (Livre III, <24> *De Apio*, folio 47).
32. *Scio ego plerosque oblatratos in me, quod ego nova nomina hoc meo scripto introduxerim. Verum his ego, ut Herculem quondam latranti Cerbero fecisse aiunt, offas praepingues obiiciam, quibus ut rabidi et famelici canes inhaerentes a me tantisper ad edacitatem caninos morsus converterent* (Livre IX, <1> *De Offellis quas vel frictellas licet appellare*, folio 119).
33. Livre II, <6> *De Coctoneis*, folio 26.
34. Livre III, <16> *De Bulbis*, folio 42.
35. Livre VII, <14> *De Phaseolo*, folio 89.
36. Livre IX, <38> *De Tuberibus*, folio 126.
37. *Idem.*

RÉSUMÉS

Écrit dans les années 1460 par l'humaniste italien Bartholomeo Sacchi, dit Platina, le *De honesta voluptate* s'inscrit dans l'histoire des goûts alimentaires. L'ouvrage mêle intimement cuisine, médecine, littérature et prône la recherche des plaisirs de la table, sous couvert de règles de santé. L'édition utilisée pour cette étude est celle imprimée à Strasbourg chez Jean Knobloch en 1517.

Les dix livres du *De honesta voluptate* mentionnent des termes en grec ce qui, aux yeux d'un helléniste tel que se voulait Platina, devait sans doute ajouter à l'ouvrage une certaine confirmation d'un « humaniste modèle ».

L'auteur n'hésite pas à faire référence aux auteurs de l'Antiquité pour alléguer telle ou telle information profitant ainsi du prestige du grec. Le choix des termes grecs utilisés pour décrire les aliments, les modes de cuisson et les préparations culinaires sont ici l'objet d'une réflexion autour des pratiques alimentaires et culinaires dans l'Europe humaniste des XV^e et XVI^e siècles.

Written in the 1460s by the Italian humanist Platina, *De honesta voluptate* fits into the story of the food tastes. The book mixes intimately cooking, medicine, literature quoting Greek terms that should probably add to the book a certain confirmation of a "humanistic model" in the eyes of a Greek scholar as was intended to be Platina. The edition employed here was printed in Strasbourg in 1517.

The author mentions the writers of Antiquity to allege or not his informations taking advantage of the prestige of the Greek language. He uses hellenisms, and describes with Greek terms or Greek etymologies the foods.

The analysis of the lexical field of food questions us about the nature of the products, the cooking methods and the culinary preparations. Those are here subject of a reflection on the food and culinary practices in the humanistic Europe of the fifteenth and sixteenth centuries.

Το δεκάτομο *De honesta voluptate* (Ρώμη, 1460) του Ιταλού ουμανιστή Bartholomeo Sacchi Platina συνδέει κουζίνα, ιατρική και λογοτεχνία. Η μεγάλη διάδοση του πρώτου αυτού συγγράμματος γαστρονομίας και υγιεινής (40 λατινικές και αλλόγλωσσες εκδόσεις μεταξύ 1470 και 1514, από τις οποίες εδώ επιλέγεται αυτή του Jean Knobloch (Στρασβούργο, 1517)) οφείλεται στον καινοτόμο χαρακτήρα του. Η γλωσσική ανάλυση των – ιδιόχειρων – ελληνικών όρων των τροφών, κατά το επιδιωκόμενο «ουμανιστικό μοντέλο», μας δια φωτίζει σχετικά με την φύση και την ύπαρξη τους τότε, καθώς και για άγνωστες σήμερα διατροφικές πρακτικές. Επικαλούμενος Έλληνες συγγραφείς, ο επίδοξος ελληνιστής επωφελείται του αρχαιοελληνικού γοήτρου, παραδίδοντας ένα έργο πάνω στις διατροφικές και μαγειρικές πρακτικές στην ουμανιστική Ευρώπη του 15ου και 16ου αι.

INDEX

Thèmes : Histoire sociale

Mots-clés : humanisme, gastronomie, pratiques alimentaires, diététique

Keywords : Humanism, Gastronomy, Food practices, Dietetic, Strasbourg

Index géographique : Strasbourg

Index chronologique : Renaissance

motsclesmk ХУМАНИЗМОТ, ГАСТРОНОМИЈА, ХРАНА, ДИЈЕТИТСКИ, СТРАЗБУР, РЕНЕСАНСА,
СОЦИЈАЛНА ИСТОРИЈА

motsclestr Hümanizm, Gastronomi, Yiyecek, Diyetetik, Strasburg, Rönesans, Sosyal tarih

motsclesel Ουμανισμός, Γαστρονομία, Διατροφικές πρακτικές, Διαιτητική, Στρασβούργο

glossaire humanisme, gastronomie, pratiques alimentaires, diététique

AUTEUR

HÉLÈNE GEORGE NOBELIS

Université de Strasbourg