L'horticulture et le jardinage en France et en Italie au XVI^e siècle : le cas des manuels de techniques horticoles de Charles Estienne (1536) et des traductions italiennes de Pietro Lauro (1545)

*La circolazione delle idee in materia di orticoltura e giardinaggio tra la Francia e
l'Italia nel XVI secolo: i manuali d'orticoltura di Charles Estienne (1536) e le
traduzioni italiane di Pietro Lauro (1545)*

*The Flow of Knowledge in Horticulture and Gardening between France and Italy
in the 16th Century: Charles Estienne's Handbooks of Horticulture (1536) and
Their Italian Translations by Pietro Lauro (1545)*

Moreno Campetella

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/cei/5174>

DOI : 10.4000/cei.5174

ISSN : 2260-779X

Éditeur

UGA Éditions/Université Grenoble Alpes

Édition imprimée

ISBN : 978-2-37747-063-1

ISSN : 1770-9571

Référence électronique

Moreno Campetella, « L'horticulture et le jardinage en France et en Italie au XVI^e siècle : le cas des manuels de techniques horticoles de Charles Estienne (1536) et des traductions italiennes de Pietro Lauro (1545) », *Cahiers d'études italiennes* [En ligne], 27 | 2018, mis en ligne le 30 septembre 2018, consulté le 27 mars 2021. URL : <http://journals.openedition.org/cei/5174> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/cei.5174>

Ce document a été généré automatiquement le 27 mars 2021.

© ELLUG

L'horticulture et le jardinage en France et en Italie au xvi^e siècle : le cas des manuels de techniques horticoles de Charles Estienne (1536) et des traductions italiennes de Pietro Lauro (1545)

La circolazione delle idee in materia di orticoltura e giardinaggio tra la Francia e l'Italia nel XVI secolo: i manuali d'orticoltura di Charles Estienne (1536) e le traduzioni italiane di Pietro Lauro (1545)

The Flow of Knowledge in Horticulture and Gardening between France and Italy in the 16th Century: Charles Estienne's Handbooks of Horticulture (1536) and Their Italian Translations by Pietro Lauro (1545)

Moreno Campetella

- 1 Les trois premières guerres d'Italie (1494-1504) marquent la découverte de l'art des jardins par les rois de France. Les campagnes de Charles VIII et Louis XII dans la Péninsule ont des retombées lourdes de conséquences non seulement sur le plan politique et militaire, mais aussi d'un point de vue culturel. Vaincue sur les champs de bataille et dans l'arène diplomatique internationale, l'Italie prend sa revanche en imposant aux nouveaux maîtres son raffinement et son style de vie : le jardinage et l'horticulture — culture des fleurs et culture des légumes du potager ne font qu'un — ne constituent pas, loin s'en faut, un élément secondaire dans ce processus. Le fait que les jardins représentent souvent les vecteurs privilégiés de la gloire et de la puissance des nouveaux princes du Rinascimento, aussi bien italiens qu'étrangers, explique sans doute cet intérêt, qui est donc politique, avant d'être purement artistique ou esthétique.

- 2 Ce qui n'était au début qu'un flux à sens unique, du fait de l'influence exercée par les jardiniers italiens — Pacello da Mercogliano est le plus célèbre d'entre eux — à la cour des Valois et partout ailleurs dans le royaume, se transforme, à partir des années 1520-1530, en un véritable échange de savoirs entre les deux côtés des Alpes. Le culte voué à l'art de « mettre en scène » les parcs royaux et seigneuriaux caractérise l'âge d'or de la Renaissance ; il gagne toute l'Europe, contribuant à mettre en place un terreau culturel commun qui, jusqu'à la fin de l'Ancien Régime, considèrera la France et l'Italie ses modèles incontournables. Entre les deux pays, l'osmose sera ininterrompue mais le premier quart du Cinquecento semble être aussi l'époque où l'agronomie et l'horticulture des Gaules commencent à s'affranchir de l'emprise de l'Italie et à assumer une physionomie qui leur est propre. Charles Estienne (1504-1564) est celui qui incarne le mieux en France le rayonnement de l'art d'aménager vergers et jardins dans la première moitié du xvi^e siècle. Ses deux ouvrages, *De re hortensi libellus* (Lyon, Sébastien Gryphe, 1536) et le petit traité *Seminarium, et plantarum fructiferarum praesertim arborum quae post hortos conseri solent* (Paris, Robert Estienne, 1536), constituent pour ainsi dire l'acte de naissance de l'horticulture française moderne. Ce processus sera parachevé au milieu du siècle par son œuvre majeure, le *Praedium rusticum* (1554), qui réunit les deux ouvrages susmentionnés, ainsi que le *Vinetum* (1537). Traduite en français sous le titre *Agriculture et Maison rustique* (1564) par le gendre d'Estienne, Jean Liébault, cette *summa* des savoirs agronomiques ne connut pas moins de trente réimpressions jusqu'au début du xvii^e siècle. Les différentes traductions qui accompagnèrent la sortie de ces écrits — phénomène assez exceptionnel à une époque où c'étaient presque exclusivement les auteurs italiens qui avaient l'honneur d'être traduits en langue étrangère — témoignent de leur énorme prestige partout en Europe. Ainsi, le *De re hortensi libellus* et le *Seminarium* sont transposés dans la langue de Dante par Pietro Lauro sous les titres respectifs de *Di Carlo Stephano, le herbe, fiori, stirpi che si piantano ne gli horti, con le loro voci più accorte e accomodate* (Venise, Vincenzo Valgrisi, 1545) et *Di Carlo Stephano seminario over plantario de gli alberi che si piantano con i loro nomi et de' frutti parimente* (Venise, Vincenzo Valgrisi, 1545). Quant au *Praedium rusticum*, il sera traduit en 1581 par Hercole Cato sous le titre *L'Agricoltura et casa di villa*¹. Or, c'est à peu près à la même époque que l'agronomie italienne amorce un lent mais inexorable déclin qui culminera vers 1570² : il suffit de songer à l'Italien Luigi Alemanni (1496-1556), qui trouve refuge dans l'entourage de François I^{er} suite à la persécution de la famille Médicis, et qui publie à Paris le traité sur *La coltivazione delle viti* en 1546. Son cas est le signe tangible de l'importance attachée par la cour des Valois aux sciences agraires et aux compétences provenant d'Italie. En revanche, les textes italiens de Lauro comptent parmi les expressions les plus intéressantes de cette nouvelle mode éditoriale qu'est la polygraphie, qui marque une grande partie de l'histoire littéraire italienne du Cinquecento. L'esprit de vulgarisation qui sous-tend toute cette production, dont les traductions, d'œuvres classiques ou modernes, constituent sans aucun doute l'une des manifestations les plus importantes, et dont Venise est l'un des hauts lieux dans la Péninsule, reflète la tentative des intellectuels et des principaux éditeurs de s'adapter à un changement social majeur dans l'Europe de l'époque, celui représenté par la montée en puissance de la nouvelle bourgeoisie marchande. À cette dernière, qui bien souvent ne connaît pas le latin, et qui commence à former le gros des lecteurs et par conséquent une source de gains incontournable pour les maisons d'édition, les divulgateurs, en particulier ceux qui se spécialisent dans les domaines scientifiques, sont bien obligés de s'adresser en langue

vernaculaire. Cela est particulièrement vrai quand il s'agit, comme dans le cas des écrits de Lauro, d'ouvrages d'agronomie : comme nous le montrons dans d'autres travaux³, le fait de s'approprier ce genre de lectures par le biais du vulgaire permettait aux nouveaux riches, qui ne pouvaient pas vanter de nobles origines, de se hisser à la même hauteur que les aristocrates, qui considéraient la terre et son administration comme leur apanage exclusif. Ce phénomène était particulièrement répandu à Venise, cité dont la richesse s'était bâtie sur les trafics maritimes plutôt que sur la propriété foncière⁴.

- 3 Nous avons fait allusion dans le paragraphe précédent aux avancées techniques des jardiniers français à partir du premier quart du xvi^e siècle, phénomène admis par la totalité des spécialistes d'histoire de l'horticulture : or, nous nous sommes demandé si cet état de choses ne pouvait pas transparaître à travers l'étude du technolècte des textes français d'Estienne et des traductions italiennes de Pietro Lauro. En effet, l'analyse du vocabulaire agronomique des écrits originaux et des textes cibles et la comparaison lexicale des uns et des autres semblent témoigner des différences culturelles en matière de *cultura hortorum* entre la France et l'Italie à l'apogée de la Renaissance. Les textes d'Estienne sur lesquels sera menée l'enquête dans cette contribution sont le *De re hortensi libellus* et le *Seminarium*, qui constituent le socle de ses connaissances en matière d'aménagement de jardins et potagers. Ces manuels sont rédigés en latin, mais ils présentent l'intérêt majeur d'accompagner les lexèmes spécialisés, désignant techniques horticoles et végétaux, de leur nom vernaculaire. Or, ce dernier donne corps à des phénomènes et à des objets propres au monde de la campagne bien mieux que de longues descriptions savantes dans la langue de Cicéron ne pourraient jamais le faire⁵. En effet, s'il est vrai que l'équation établie par le principe de biunivocité⁶ — un seul nom pour chaque chose, une seule chose pour chaque nom — est à la base des langues techniques et que, comme Gille⁷ l'a si bien dit, le niveau d'une certaine discipline est indissociable de la précision de la langue employée par les spécialistes qui la pratiquent, alors l'existence d'un seul et unique signifiant technique désignant un seul et unique signifié (ce que les linguistes qualifient de référent) est bien l'indice le plus probant des progrès effectués par une certaine civilisation dans un domaine donné. C'est ce simple syllogisme qui nous permet de tracer avec assez de précision l'état de rapports existant entre France et Italie en matière d'horticulture dans la première moitié du xvi^e siècle. En particulier l'examen de la méthodologie adoptée par le traducteur italien pour transposer le texte source et l'étude des choix effectués s'avèrent très utiles pour dresser un portrait le plus fidèle possible de l'histoire culturelle des échanges de savoirs techniques entre les deux pays : nous considérons ici que l'absence d'un technicisme vernaculaire parfaitement correspondant dans le texte cible italien par rapport au texte source français — cela peut prendre la forme d'une longue périphrase là où chez Estienne la description est couronnée par un seul terme technique qui résume le tout ou bien d'une littéralité extrême qui colle au texte source — est la preuve que le sujet en question lui est inconnu, très probablement en raison de son inexistence dans la société dans laquelle son auteur évolue⁸. Au contraire, l'emploi d'un technicisme vernaculaire dans le texte cible, et même parfois un ajout de nature antiquaire et civilisationnelle par rapport au texte source, reflètent une connaissance directe d'un référent de la part de l'auteur et, partant, de la popularité qui le caractérisait. C'est donc sur la base de ce simple raisonnement que nous allons mener notre enquête pour essayer de mettre en lumière les particularités culturelles de l'Italie et de la France en matière

d'aménagement de jardins, potagers et vergers en cette première moitié du Cinquecento. Si cette méthode s'avère exacte et les hypothèses que nous faisons ici se trouvent confirmées par l'analyse comparative des lexèmes dont il sera question dans les paragraphes qui suivent, cela mettra en exergue toute l'importance de l'étude lexicologique d'un texte technique comme complément incontournable de l'histoire des sciences.

Termes techniques vernaculaires non traduits en italien

- 4 Dans plusieurs cas, les termes techniques employés par Estienne ne reçoivent pas de traduction appropriée dans le texte cible : cela pourrait constituer, comme nous l'avons indiqué ci-dessus, une preuve indirecte de l'inexistence au sein de la culture horticole italienne contemporaine du phénomène décrit par le jardinier français. C'est le cas des termes désignant des procédés consistant à *exturbare arborem*, dont Estienne donne également le terme vernaculaire, *curer*, qu'on peut supposer avoir fait partie du technolècte des arboriculteurs⁹ :

Exturbare arborem, est herbas quae circunquaque adnascuntur, avellere, ut melius terra alimentum capiat. Curer. (Charles Estienne, *Seminarium*, p. 42).

= *Sturbare l'albero significa cavare le erbe che vi nascono attorno, acchiocché pigliano meglio il nodrimento della terra.* (Pietro Lauro, *Seminario*, p. 19v),

ou de l'opération d'*interlucare ramos*, dont le terme vulgaire français serait *bailler jour* ou *bailler foillaige* selon Estienne, c'est-à-dire « aérer la charpente des arbres » :

Interlucare ramos arborum, dixit Plinius lib. 17 cap. 23, pro eo quod est, ramos seu germina inutiliter pullulantia cum intervallo reseca, ut solem et lucem alii rami possint recipere. Quod vulgus nostrum vocat bailler jour ou ballier foillaige. (Charles Estienne, *Seminarium*, p. 42)

= *Illustrare gli alberi... tagliare rami overo germi che vengono inutilmente, lasciandovi gl'intervalli, acciocché gli altri rami possano ricevere il sole e la luce; chiamasi dal volgo dare luce o dare il sole.* (Pietro Lauro, *Seminario*, p. 20)

- 5 Dans tous ces *loci*, on ne peut que constater le contraste existant entre le technolècte d'Estienne, de toute évidence puisé dans la tradition agronomique à en juger par les témoignages de ce verbe et de ses versions régionales dans la littérature technique¹⁰, et celui de Lauro, dont la terminologie employée ne correspond à rien de réel, l'auteur se limitant ici à des transpositions littérales à partir du latin¹¹.
- 6 Cette stratégie de traduction dans laquelle au signifiant ne correspond aucun signifié, donc aucun phénomène réel dans le cadre strict de l'agronomie, est encore mieux illustré par la terminologie vernaculaire des outils de jardinage. Ainsi en est-il de l'arrosoir (*chantepleure* dans le texte d'Estienne) :
- Irigare hortum, arrosare ung jardin. Horti, inquit Plinius, si rigui non sunt, e puteo pertica, organisve pneumaticis vel tollenonum haustu irrigandi sunt. Nostri autem clepsydris utuntur ad hortos irrigandos, une chantepleure.* (Charles estienne, *De re hortensi*, p. 10)
- = *Adacquare un giardino, dice Plinio. Se gli horti si possono adacquare, traggasi l'acqua del pozzo con pertica o con stromenti con mantici. I nostri usano per adacquare gli horti alcuni vasi di sotto larghi con molti pertusi.* (Pietro Lauro, *Le herbe*, p. 5-6)
- 7 Cet accessoire, d'un usage si courant dans nos jardins modernes, déjà connu en France depuis 1530¹² et dont Olivier de Serres donne en 1600 la première description¹³, ne

possède pas de véritable nom chez Lauro, ce qui pourrait laisser penser, encore une fois, qu'il était inconnu en Italie à cette époque. L'expression « *vasi di sotto larghi con molti pertusi* » semblerait n'être qu'une périphrase explicative et descriptive du latin *clepsydris* du texte source, même si on ne peut pas exclure *a priori* une connaissance directe de cet objet : en effet, la description de Lauro ressemble de près à l'instrument dont il est question dans le *Riposo* (1584) de Raffaello Borghini (1537-1588) ; ce dernier emploie presque les mêmes mots que son prédécesseur de la première moitié du siècle, mais en prenant soin de rajouter le technicisme adéquat, *annaffiatoio*, dont ce passage constitue la toute première attestation : « *Prese un grande annaffiatoio di terra, di quelli che sono pieni di piccoli pertugi, con cui s'innaffiano i giardini.* » (p. 41) Lui fait écho son contemporain Marcello Adriani (1553-1604) qui cite également « *gli annaffiatoi che hanno molti fori nel fondo* » (cité dans *GDLI*, p. 489, s.v. *annaffiatoio*). Il faut remarquer que les citations de Borghini et Adriani, qui, de toute évidence décrivent un outil ayant la même facture et fonctionnant de la même façon — l'eau sort par des trous situés sur le fond d'une sorte de pot en terre cuite — sont postérieures de quarante ans¹⁴ à la traduction de Lauro : cela pourrait plaider en faveur d'une importation de l'arrosoir d'au-delà les Alpes et de son acclimatation dans la Péninsule dans ce laps de temps ou, tout simplement, d'un perfectionnement technique de l'outil en question. Cela expliquerait pourquoi le traducteur d'Estienne n'utilise pas le terme approprié pour le désigner. Faute d'éléments probants, la question est destinée à rester sans réponse. Notons également qu'un autre terme technique est employé dès la fin du xvii^e siècle, *cantimplora*, clairement dérivé de *chante-pleure*, mais qui ne désigne aucunement un arrosoir mais un ustensile lui ressemblant de près et servant à verser le vin : « *La cantimplora ha un lungo e grosso collo che sorge da uno de' fianchi a foggia d'annaffiatoio*¹⁵. » C'est la présence d'un long bec verseur qui explique l'emprunt du terme au technolècte de l'horticulture. L'origine agricole de ce mot est d'ailleurs clairement évoquée par l'auteur (*a foggia d'annaffiatoio*). Cette brève citation, bien qu'elle n'ait aucun rapport avec le milieu de l'agronomie, est importante dans la mesure où elle nous confirme indirectement la forme définitive prise par l'arrosoir à la fin du Seicento — celle d'un objet doté d'un long cou — et que le nom de cet objet est un dérivé du lexème qui indiquait l'ancêtre de ce même arrosoir (*cantimplora* < *chante-pleure*). Cela confirme que, même en Italie, la *chante-pleure* était, au moins à ses origines, l'arrosoir par excellence. Les sources examinées et les technicismes employés permettent donc de préciser le chemin emprunté par l'arrosoir entre le premier quart du xvi^e siècle et la fin du xvii^e : à partir d'un objet assez primitif dont l'usage était bien plus courant en France qu'en Italie vers les années 1530¹⁶, prenant la forme d'un pot en terre cuite troué sur le fond, les professionnels des travaux des champs aboutissent, vers la fin du Cinquecento, à un outil probablement en métal, doté ou non d'un bec verseur, qui se généralisera à la fin du siècle suivant. Dans tous les cas, l'emploi d'un signifiant bien déterminé pour indiquer un objet spécifique dans les plus anciennes sources françaises, contrairement aux témoignages italiens contemporains qui ignorent un quelconque qualificatif technique, ainsi qu'une influence terminologique des premières sur les seconds à la fin du Seicento (la *cantimplora* évoquée par Redi) plaide pour un usage de cet instrument bien plus courant dans les Gaules qu'en Italie, et pourrait même laisser supposer qu'il y a vu le jour.

- 8 Encore plus représentatifs de l'avance prise par les horticulteurs français sur leurs confrères italiens, se révèlent les termes techniques relatifs aux fruits du verger. Ainsi

en est-il des pommes, dont Estienne donne les noms d'innombrables variétés, telles les *pommes d'estranguillon* ou *pommes de bois* du passage suivant :

MALORUM GENERA ET DIFFERENTIAE. Malus arbor vulgo nota, quae Graecis...melea dicitur, ung pommier, a pomis ferendis... Sunt et parva ingrati saporis, atque etiam odore acutiora, peculiari acerbitatis improbitatisque convitio, inquit Barbarus. Quibus vis tanta, ut etiam aciem gladii perstringant: vulgus nostrum vocat Pommes d'estranguillon, pommes de bois. Quae eadem austera vocare possumus. (Charles Estienne, *Seminarium*, p. 49-52)

= Il melo albero è da tutti conosciuto e nomato da' Greci melea, cioè pomaro, perché produce pomi... sonovi pomi picciuoli d'ingrato sapore et d'acuto odore, di peculiare acerbità e malvagità. Et è de quelli l'asprezza, che guastano il taglio del coltello, nomansi volgarmente pomi stranguglioni et puotiamo chiamarli pomi austeri. (Pietro Lauro, *Seminario*, p. 23v-25)

- 9 Ici Lauro récupère mécaniquement les nomenclatures, française ou latine, des fruits (*pomi stranguglioni*, *pomi austeri*) et les traduit à la lettre en italien. Les gallicismes et les latinismes sont ici le signe que le phénomène qu'il décrit lui est tout à fait inconnu. C'est le cas des *pomi austeri*, dont on ne connaît aucun témoignage écrit ou de la pomme *strangugliona* : de cette dernière variété, il n'y a aucune attestation et l'adjectif, qui paraît plus tardivement dans les sources, qualifie exclusivement une sorte de poire¹⁷.
- 10 On peut aisément multiplier les exemples de ce genre, comme dans la liste suivante dans laquelle Estienne dresse un portrait d'autres variétés locales de pommes, aujourd'hui disparues :

Pomorum omnium quae apud nos reperiuntur, longe commendatissima sunt quae vulgo Capenduta vocantur. De courpendu. Fortassis curtipendia sive curtipenda appellanda, a pediculi, e quo dependent, brevitatem: ut ipsi veluti arbori inhaerere videantur, et e ramis sine pediculo prodire. Itali Calamila appellant, quasi omnium optima: praesertim circa Romam et Bononiam. Nam Veneti corrupte Calamania appellant. Saporis admodum iucundi, et odoris gratissimi... colore, cum maturerunt, luteo. Caetera petito apud Ruellium... Proxima sunt illis et viribus et sapore, quae vulgo ratelliana dicuntur, Pommes de râteau: praeterquam quod maculas rubiginosas tam frequentes non habent, et partem soli apertam ostendunt rubicondiorem. Ad haec etiam non parum accedere videntur quae reneria vulgus vocat. Pommes de renette... Accedunt quae passipoma dicuntur. Des Passepommes: quae cum reliquis omnibus de primatu certarent, nisi tam fugacia noscerentur: unde vernaculum nomen deductum est... Alia sunt poma quae ab insitione pyromela vocari possunt: vulgus vocat Pommepoires: quod ea in arbore pyro insita sunt, habentque pomorum tantum formam, neque enim sunt turbinata, aequae ac pyra ipsa. Saporem vero et fere colorem pyrorum, praesertim ea quae calculosa vocantur, retinent... Poma sunt alia castinia appellata, Pommes de chastignier, austiore gustu, dura veluti castaneae cartilagine, mediocri magnitudine, oblonga. (Charles Estienne, *Seminarium*, p. 53-55)

= Di tutti i pomi nascenti appo noi, sono più giocondi quei che si chiamano capenduti, ma forse dovrebbero esser detti corti piedi, dal corto pezzuolo dal quale pendono. La onde pare che tocchino l'albero, e escano di quello senza pezzuolo. Itali li chiaman Calamele, ciò è degli altri migliore, li Vinitiani corrottamente le dicono Calamani. Sono di sapore giocondissimo et di sapore gratissimo, e si conservano longo tempo, di meggiana grandezza, et giallezzano quando sono maturi. Leggi il rimanente in Ruellio. Prossimi a questi in bontà et gusto sono i ratelliani, eccetto che non hanno le macchie rose così spesse, et mostrano più rubiconda quella parte che è verso e'l sole. A questi non poco s'avvicinano i pomi renitii... Seguono di vicino quelli che si chiamano passi pomi, i quali starebbono con tutti gli altri al parangone, se non fossero tanto poco durevoli, la onde è nasciuto il nome volgare... sono altri meli che da l'inesto peri meli, perché sono inestati nel pero si nomano. Hanno

forma de pomi ma non riescono appuntati come i peri, il sapore et colore de' peri, specialmente di quelli, che chiamiamo sassosi... Sonovi altri detti pomi castinii cioè di castagno, sono d'aspro gusto, duri di scorzo come castagne, di mediocre grandezza et longi... (Pietro Lauro, *Seminario*, p. 25-26)

- 11 On voit bien que, là aussi, la nomenclature pomologique de Pietro Lauro est vide de substance et que le signifiant, auquel en français correspond un référent réel, n'a pas de signifié véritable et qu'il n'est qu'une traduction littérale du lexème du texte source. Ainsi les *peri-meli*, *pomi castinii*, *pomi ratelliani* sont-ils inconnus aux sources écrites italiennes. Des témoignages tirés de la littérature technique de la fin du xvi^e siècle contribuent à confirmer l'origine française d'autres variétés de pommes comme les *renitii* (*pomme reinette*) ou les *passipone*, nomenclatures également dérivées des dénominations mentionnées par Estienne. Ces calques permettent de voir en filigrane à quel point l'arboriculture italienne est redevable à la française : ainsi, il est clairement établi que le phytonyme *renetta*, dont la première attestation scientifique italienne daterait seulement de la fin du xix^e siècle¹⁸, descend du fr. *reinette*, alors que pour la *passipona* et la *capendua*, c'est l'un des plus célèbres représentants de l'arboriculture de la fin du Cinquecento, Giovanvettorino Soderini, qui les rattache sans aucun doute, à la France : « *In Francia [le mele] capendue di color di loto, di grato sapore, che in tanta suavità non van via presto. Hanno le passipone, le rabaudiche, le gelee*¹⁹. » Le témoignage d'Estienne pourrait même constituer un *terminus ante quem* pour dater la création des variétés qu'il décrit, étant donné que le passage en question en représente la première attestation écrite. La seule exception dans la liste des fruits dressée par Lauro est constituée par le *mele calamanne*, que non seulement Estienne reconnaît comme étant spécifiquement d'origine italique mais sur lesquelles les témoignages dans la littérature agronomique italienne sont nombreux et assez circonstanciés²⁰. La comparaison des passages d'Estienne et de Lauro est bien le miroir d'une réalité historique, celle de la grande diversité de l'univers des pommes en France, confirmée par les longues listes qu'en donnent les agronomes des siècles suivants, à commencer par Jacques Daléchamps dans son *Histoire générale des plantes*²¹ (1587). Face à ce foisonnement, d'après André Leroy²², le petit échantillon d'à peine douze variétés auquel fait allusion Agostino Gallo dans *Le venti giornate d'agricoltura* (1550) témoignerait de la pauvreté du paysage pomologique italien.
- 12 Un passage relatif à l'abricot confirme nos vues et contribue également à dresser un portrait d'une arboriculture française des années 1530 en avance sur l'Italie. Le *locus* d'Estienne témoigne de l'acclimatation, récente il est vrai, de l'abricotier en France²³ alors que ce représentant du genre *prunus* d'origine arménienne aurait été tout bonnement absent des vergers de la Péninsule : Lauro ne se donne même pas la peine de traduire le terme français, préférant le laisser tel quel (*abricot*), comme si l'origine française du fruit était, tout du moins en Italie, incontestable. L'absence de l'abricot en Italie pendant toute la Renaissance — la culture de l'abricot aurait disparu à partir des invasions barbares du v^e siècle et même le célèbre agronome Agostino Gallo n'en parlerait pas au milieu du Cinquecento — est évoquée également par André Leroy²⁴ ; en revanche, ce savant, en abordant l'étendue de son aire de culture à la fin du Moyen Âge, le mentionne en France dès 1490 et met en lumière son essor à partir des années 1520 :

Malus armeniaca sive armenia, in persicorum genere apud Galenum venit. Vocant Itali tam arborem ipsam quam fructum Diarmelini, quemadmodum bolum armenium aut terram armeniacam dicimus, quae primum ex Armenia Asiae

regione ad nos venit et inde adfertur. Vulgus nostrum malum armeniam vocat, Ung abricotier. (Charles Estienne, *Seminarium*, p. 62)

= Pomo armeniaco tra persichi annoverato da Galeno et chiamasi l'albero e il frutto in Italia Armelino... chiamasi in francioso abricot. (Pietro Lauro, *Seminario*, p. 29v)

- 13 La partie de l'œuvre d'Estienne consacrée aux poires permet de confirmer la place de choix détenue par la France à la Renaissance, et cela jusqu'au xix^e siècle, dans la production de ce fruit, qui dépassait de loin, en quantité et qualité, celle des autres pays d'Europe. Qu'on en juge au nombre de variétés qui peuple le passage suivant :

Pyra itaque omnium nobis gratissima sunt, quae vulgo bonchrestiana cognominantur, Poires de Bon Chrestien. Non ob hoc solum quod in eximia suavitate librale pondus aequant: sed quia tantae sunt teneritudinis ut gustata vel ipso ore et tantum primoribus labris, statim eliquescant et perennent gestatumque tolerant. Primum quidem Neapolim usque delata Carolo octavo ibi res gerente, a foelici illa Campania. Proxima magnitudine sunt iis mariana, vulgo divae Mariae pyra dicta, Poires de nostre Dame... Minima omnium sunt muschata, Poires musquettes²⁵, que alio nomine Chia vulgo dicuntur, Poires de chiot, baccas corporis tuberculo non excedentia. Quina senave, saepe plura ab una origine longis dependent pediculis, odorata moschi iucunditate. Ab hoc nomen contraxerunt... Turbinatiora omnibus certoliana, Poires de certeau, quae Campanica alio nomine dicuntur, non quidem ab illa Campania quae in Italia est: nam apud Italos sunt peregrina: sed a nostra Galliarum Campania, quae Pertosiensis appellatur. Ea igitur pyra in metae formam mucronantur, hyemem tolerant, duriore corporis callo, mira suavitate, praesertim cocta inter cineres, et prunis tosta. Ita enim saccharata videntur. Nonnulli, ut saporem augeant, saccharo condiunt, adiecta cinnamoni et caryophyllorum portiuncula, ut coenas claudant. (Charles Estienne, *Seminarium*, p. 68-69)

= Sono tra gli altri peri gratissimi quelli che si nomano Buon Cristiani, non solamente perché con la molta soavità vengono d'una libra, ma etiamdio perché sono tanto teneri che si liquefanno in bocca, durano, et si possono portare di lontano. Furono primieramente portati dalla felice Campania fino a Napoli a Carlo ottavo. Prossimi a questi son per grandezza i mariani, detti volgarmente peri di Santa Maria... Sono assai minori i moscatelli nomati altramente chii dal volgo, i frutti non sono maggiori d'una gonfiatura nel corpo, nascono a sei, a sette e alle fiato più in un luogo con longhi pezzuoli, rendono odore di muschio e indi hano preso il nome... Sono più pontute le pere certoliane, che si chiamano con altro nome campaniche, non già da Campania d'Italia, perché sono forastieri, anco appo gli Italiani, ma da Campania di Francia che si chiama Pertosiense. Vengono queste pere appontate, durano il verno per la soda scorza. Sono di ammirabile soavità, specialmente cotte sotto la cenere o arrostate sopra carboni ardenti, perché in tal modo paiono inzuccherate. Alcuni per farle più saporose le spargono con zucchero, aggiuntavi una particella di cinnamomo, o de garofani per fornire la cena. (Pietro Lauro, *Seminario*, p. 32r-v)

- 14 Parmi toutes les variétés auxquelles Estienne fait allusion, deux en particulier attirent l'attention de l'historien des vergers, la *Bon-Chrétien*²⁶ et la *Poire de Notre-Dame*. Leur renommée en cuisine devait avoir une certaine résonance même à l'étranger, si elles font l'objet d'une citation de la part de l'un des pères de l'horticulture italienne du xvi^e siècle, Agostino Gallo : « *Parimente vi è il pero buon Christiano, che per esser così buono crudo, come cotto, quasi ognuno ne ha ne' suoi giardini*²⁷. » Lui fait écho, quarante ans plus tard, Giovanvettorio Soderini : « *Appresso i Franzesi sono stimate assai le pere buoncristiane... le mariane ancora son apprezzate, dette de Santa Maria*²⁸. » Les autres variétés évoquées par Estienne étaient probablement inconnues en Italie, au vu de leur absence dans les sources contemporaines et si on se fonde, encore une fois, sur la littéralité de la traduction de Lauro : c'est ainsi que la *poire du certeau* devient *certoliana*, les *poires du*

chiot des *chii*, alors que les *campaniche* correspondent aux *campanica* du texte latin d'Estienne. L'exceptionnelle diversité des fruits dans le texte d'Estienne et la méconnaissance matérielle du domaine de la part de son traducteur laissent vraisemblablement entrevoir le haut niveau atteint par les jardiniers du Roi Très Chrétien dans ce contexte très spécifique. Cela n'étonne guère quand on sait que la France devient le principal pays producteur de poires en Europe aux environs du xie siècle et que la poire des Gaules est de loin la meilleure du continent. Pierre Brisset²⁹ rappelle qu'« il avait plus de pommes que de poires sur les marchés mais les poires donnaient lieu à des expériences de recherche de jardinage plus marquées » depuis le xiv^e siècle. Ce processus s'intensifie à partir du milieu du xv^e siècle — époque de l'apparition de la *Bon-Chrétien*, variété véritablement autochtone créée très vraisemblablement à l'époque de Louis XI³⁰, dans les sources écrites (*TLFi*, s.v.) — jusqu'à ce que, à la fin du xix^e siècle, la qualité des poires françaises dépasse amplement celle des fruits produits dans tous les autres pays européens³¹. Parmi ces derniers l'Italie faisait sans doute bien pâle figure face à la France : la petite douzaine de variétés brièvement mentionnées par Agostino Gallo dans ses *Venti giornate di agricoltura* (1550) constituerait pour André Leroy³² un indice probant du bas niveau de ce type de culture dans la Péninsule au xvi^e siècle, à comparer avec les 260 cultivars attestés dans les Gaules depuis le viii^e jusqu'au début du xvii^e siècle³³.

- 15 Un autre fruit au sujet duquel les jardiniers de France semblent avoir dépassé les collègues transalpins est vraisemblablement la cerise, en particulier certaines variétés qui sont encore de nos jours une gloire du patrimoine arboricole de ce pays. C'est le cas, entre autres, de la *guigne*, que Charles Estienne décrit en deux endroits de son traité. Dans un premier passage il semble que ce terme désigne les cerises par excellence, s'il faut croire à ses propos selon lesquels *cerasia* ne serait qu'un régionalisme lyonnais correspondant à ce que, dans le reste du royaume de France, on appelait justement *guinea*³⁴ :

Cerasiorum apud nos varia sunt genera, quae optimum est ut explicemus. Quaedam (inquit Ruellius) mediocri arbore crescunt, interdum pumila, quasi frutice... pendunt autem pediculo brevi, pomo rotundo, rubente, carne multa, molli, succosa, osse intus duro, nucleo dulci, grato acore placentia: fortasse iis similia, quae aproniana Plinius appellavit. Atque haec quidem apud nos tantum cerasii nomen meruerunt: vulgus enim vocat, Des cerises. Etsi in Lugdunensi agro Cerasia appellant, quod Franci Guinea et ediverso Guinea quae illi Cerasia: sed hoc linguae varietas et incerta quaedam atque inconstans vulgi opinio effecit. (Charles Estienne, *Seminarium*, p. 76-77)

= Sono appo noi più generationi di cirieghi, i quali sie bene che si dichiarino. Alcuni hanno secondo Ruellio picciolo albero... pendono le ciregie con pezzuolo corto, rotonde e rosse. Hanno molta carne tenera et piena di sugo, l'osso è duro e il nocciuolo dolce, piaciono per grata amaritudine, et forse s'assomigliano a quelle che chiama Plinio aproniane. Et queste sole appo noi si nomano ciriegie. (Pietro Lauro, *Seminario*, p. 36r-v)

- 16 On peut aisément constater que le texte de Lauro s'arrête juste avant d'aborder la partie consacrée à la *guigne*. Comment expliquer cette lacune sinon par le peu d'intérêt que son public pouvait prêter, en Italie, à un fruit pratiquement inexistant ? En réalité, dans le texte d'Estienne le terme *guigne* semblerait désigner le fruit d'un cultivar issu de la domestication du merisier ou cerisier sauvage³⁵. Cette cerise, appréciée sur les tables des riches Romains de l'Antiquité, disparaît presque entièrement des vergers italiens à partir de la période du Bas-Empire : les propos de Lauro sembleraient indiquer que la

situation avait bien peu évolué depuis le v^e siècle³⁶. Quelques lignes plus bas les phytonymes latin et français désignant cette même cerise (respectivement *guinea* et *guynne*) sont, comme dans plusieurs cas de figure vus plus haut, traduits littéralement (*guinee*) :

Alia cerasia procera ex arbore dependent: turbinatiore et oblongiore pomi figura: pediculis longis, pluribus una coeuntibus. Baccis partim rubentibus, partim candicantibus, nonnumquam in totum rubris: praedulci carni, ori iucunda, fragili intus osse, nucleo non insuavi. Sed hoc malum longe acidis fugacius, primumque (inquit Ruellius), in cerasiorum genere maturitatem sentit, vulgus nostrum Guinea vocat, Des Guynnes: fortassis ob id ex ea parte Gallia primum allata, quae Aquitania dicitur, vulgo Guyenne, unde nomen tractum. (Charles Estienne, *Seminarium*, p. 77-78)

= Pendono altre ciriegie d'alto albero, con figura più appontata et rotonda, et longhi pezzuoli, nascono più insieme, et parte rosseggiano, parte sono bianche, et alle fiato tutte rosse, la carne molto dolce, gioconda alla bocca, l'osso fralle, e il nocciuolo non ingrato. Ma questo frutto passa più tosto che gli acetosi, et secondo Ruellio è il primo a maturarsi, il nostro volgo le chiama guinee, forse perche furono primieramente portate di quella parte di Francia, che si chiama Aquitania e dal volgo Guiene. (Pietro Lauro, *Seminario*, p. 36v-37)

- 17 La littéralité de la traduction et l'absence de témoignage en italien du terme *guinea* laisseraient penser que le fruit était très peu répandu en Italie à cette époque. C'est le cas également des *cerises-cœur* ou *cerises-heaume*³⁷ — dans lesquelles il faut vraisemblablement reconnaître des bigarreaux — qui, d'après Estienne, tireraient leur nom de la forme qui rappellerait celle d'un cœur ou d'un heaume :

Sunt praeterea etiam alia iis congenerem quandam formam habentia: sed tardissime omnium crescentia, crassioraque et nigriora. Carne durior et solidior, admodum dulci, et in qua per maturitatem vermiculi albicantes generantur. Omnium enim facillime putrescunt. Ea cerasia vulgo Cordia appellantur, Des cueurs: a cordis humani effigie, quam tum ipse fructus, tum etiam os ipsum qui intus continetur, prae se ferunt. Quidam a galeri cuiusdam forma, vocant Des heaulmes, Des cerises heaulmes, et arborem ipsam, ung Heaulmier. Quae nomina in agro Andecavensi peculiaria sunt. (Charles Estienne, *Seminarium*, p. 78)

= Sonovi alcune altre di medesima forma, le quali più che le altre tardano a crescere, vengono più grosse e nere, la carne è più dura, e soda, molto dolce, nella quale, quando sono mature, si generano alcuni vermini, per il che si corrompono più agevolmente di tutte le altre. Nomansi quelle ciriegie cordie, da la forma del cuore humano, che si vede nel frutto e ne l'osso. Alcuni da la forma del cappello le chiamano ciriegie, cotai nomi sono costumati nel territorio Andecavense. (Pietro Lauro, *Seminario*, p. 37)

- 18 Lauro traduit, toujours littéralement, selon sa stratégie habituelle, à partir du latin (*cordia* > *ciriegie cordie*), omettant totalement les termes vernaculaires français et ne donnant aucune expression vulgaire correspondante en italien (l'adjectif *cordie* n'existe pas et ne peut donc pas être considéré comme un terme technique). La localisation géographique restreinte de ces cerises (*in agro Andecavensi*, « dans le territoire d'Angers ») plaide en faveur d'une nature autochtone de ces fruits et confirme leur absence en Italie en cette première moitié du xvi^e siècle. D'ailleurs, il devait s'agir de variétés rares même en France en cette période : la citation d'Estienne est la première qui en fasse mention, ce qui pourrait laisser penser que le premier quart du Cinquecento est l'époque même de la création de ce cultivar. En outre, les sources sont très silencieuses à ce sujet et, après un vide de plus de deux siècles, ces cerises refont surface à la toute fin du xviii^e siècle : une première fois dans le *Dictionnaire des*

*jardiniers*³⁸ (1785), traduction française d'un original anglais rédigé par Philip Miller, puis en 1798 dans *La nouvelle maison rustique*³⁹. La comparaison entre les écrits d'Estienne et l'œuvre de son traducteur italien laisserait donc entrevoir une différence substantielle entre l'arboriculture italienne et celle pratiquée par les jardiniers transalpins en ce qui concerne le fruit qu'on vient d'analyser : à côté d'un engouement certain de la part de ces derniers, on constate un silence total dans les sources italiennes, qui semblerait révéler que la culture du cerisier était inconnue ou alors très réduite. Cela semble être la conclusion à laquelle en effet arrive André Leroy. Cet éminent pépiniériste du xix^e siècle pense que ce type de culture avait dû pratiquement disparaître après le vi^e siècle, suite aux invasions barbares⁴⁰ et qu'encore en plein xvi^e siècle elle ne devait pas connaître une étendue exceptionnelle⁴¹. Rien à voir avec la passion manifestée vis-à-vis de la cerise en France, au moins depuis le milieu du xiv^e siècle, en particulier en Normandie.

Termes techniques traduits ou accompagnés d'un ajout dans le texte italien

- 19 Nous avons vu dans les passages ci-dessus que les traductions à la lettre de Pietro Lauro ne correspondent probablement pas à des référents réels du monde agricole de l'époque, preuve que ces mêmes référents n'y existaient pas ou alors que leur diffusion et popularité n'étaient pas aussi larges et profondes qu'en France. Le technolècte de Charles Estienne semble bien être la preuve du plus grand développement des savoirs techniques dans les domaines susmentionnés, en particulier dans celui de l'arboriculture et de la pomologie dans le royaume du Roi Très Chrétien. D'autres cas de figure dans les œuvres de Lauro témoignent en revanche d'un lien direct entre les termes techniques employés et le monde réel, entre signifiants et signifiés. Ce phénomène est mis en lumière par les nombreux ajouts effectués par le traducteur par rapport au texte source. Ici ce dernier ne se limite pas à traduire, mais il transpose les termes originaux et les adapte à une culture cible, celle de ses lecteurs italophones. Dans ce cas il remplace tout bonnement la description d'un certain objet inhérent à la campagne française par un phénomène homologue caractéristique du *contado* italien. Un exemple significatif en ce sens est fourni par un paragraphe consacré à l'édification d'enclos et murs d'enceinte de jardins et potagers.

Hortos antiqui variis modis claudabant, quemadmodum hodie quoque solemus. Alii enim, inquit Palladius, luto inter formas clauso, parietes figuratos ex lateribus imitabantur. Qui mos passim in Italia adhuc est frequentissimus, praesertim in hortis delectationis gratia compositis. Quibus copia suppetit, macerias luto et lapide excitant: ut solent ditiores, qui voluptatem pecuniis emunt, neque sumptibus parcunt: et pomaria, fruticeta, atque etiam veluti sylvas quasdam hortis includunt. Plerique sine luto congesta in ordinem saxa componunt, adversus ferarum impetus. (Charles estienne, *De re hortensi*, p. 11)

= Rinchiudevano gli antichi gli horti con varii modi, come hoggi facciamo noi. Alcuni dice Palladio, dando al fango varie forme, imitano le figure de le mura fatte de mattoni, che s'usano in Spagna, et su quel di Taranto. Il che usasi in Italia fin'a questo tempo, specialmente ne gli horti, che si fanno per diletto. I più ricchi fanno le mura di loto et mattoni et desiando di comprare il piacere con denari senza pardonare alla spesa, rinchiudono ne gli horti le piazze de' pomari et d'altri frutti, et alcune picciole selve, come facevasi nel terreno Tusculano. Altri rinchiudono i

loro horti con mattoni cotti, come usasi in Francia, altri con crudi, il che fassi nel paese Sabino. (Pietro Lauro, *Le herbe*, p. 6r-v)

- 20 Ici, Lauro rajoute à la description des murs faits de boue pressée, qu'Estienne lui-même reconnaît comme spécifiquement italiques (*luto inter formas clauso... qui mos adhuc est in Italia frequentissimus*), la précision que ce genre de construction est propre à la ville de Tarante, en Calabre, mais aussi à l'Espagne (*che s'usano in Spagna, et su quel di Taranto*). De la même manière, le traducteur approfondit les propos de l'original au sujet des grands enclos qui arrivent à englober des vergers entiers et même de petits bois (*pomaria, fruticeta, atque etiam veluti sylvas quasdam hortis includunt*), en expliquant qu'ils font partie du patrimoine populaire des campagnes de Palestrine, au sud de Rome (*come facevasi nel terreno Tusculano*). La même attention prêtée aux différences régionales du patrimoine architectural champêtre se révèle là où Lauro distingue entre une aire française au sein de laquelle le choix des bâtisseurs se porte sur les briques cuites comme matériau de prédilection (*Altri rinchiudono i loro horti con mattoni cotti, come usasi in Francia*), et la Sabine, dans la partie méridionale du Latium, où les enclos sont majoritairement édifiés en briques crues (*altri con crudi, il che fassi nel paese Sabino*). Ces caractérisations géographiques sont absentes du texte d'Estienne. L'importance de la clôture, non seulement en Italie mais en toute l'Europe, dans le domaine horticole explique sans doute les précisions à caractère civilisationnel de Lauro⁴².
- 21 Autre technique qui semble être bien connue de Lauro est celle de la culture sur *arginuzzi* ou *porche*, les termes *arginuzzo* ou *porca* traduisant le *pulvinus* (*couche* en français) du texte source :

Nomen autem adhuc vulgo retinet, appellamus enim pulvinum, *une couche*, quasi torum dicere vellemus cum Plinio lib. 19, cap. 4. Fimum, inquit, tres pedes alte cum terra misceri, areis distingui, easque resupinis pulvinorum toris ambire, singulis tramitum sulcis, qua detur accessus homini, scatebrisque decursus. Est igitur pulvinus areola terram elatam inter duos sulcos complectens, in qua semina obruuntur, quae in agris porca a porrigendo appellatur. (Charles Estienne, *De re hortensi*, p. 40)

= Plinio nel libro 19 al cap. 4 dice: mescola il grassume con la terra tre piedi sotto, et distingui l'orto in piazze attorniandolo con arginuzzi et con solchi, per i quai vada l'huomo, et corra l'acqua. Arginuzzo adunque è un terreno elevato tra due solchi, nel quale si pongono i semi cuoperti, et chiamansi ne i campi porca, da porrigo latina parola, che significa porgere fuori. (Pietro Lauro, *Le herbe*, p. 20v)

- 22 Dans ce passage le traducteur n'adopte pas la stratégie de la littéralité extrême, dont il a donné plusieurs exemples précédemment, mais transpose en adaptant les mots du texte source à la culture cible, en choisissant un technicisme déjà largement acclimaté au sein de cette dernière. Si le terme *porca* pourrait faire croire que Lauro colle excessivement à l'original, *arginuzzo* exprime, sans aucun doute, une réalité agricole typiquement italienne et bien tangible. Ce dernier, ainsi que ses synonymes *arginetto* et, moins usité, *argine* désignent la *porca* (« billon »), ce dernier lexème faisant également partie intégrante de la terminologie agronomique. Comme Lauro, dans le sillage de son modèle français, prend soin de l'expliquer, *arginuzzo* et *porca* identifient le même référent du monde des campagnes, c'est-à-dire un sillon assez profond dont la partie sommitale est réservée au semis ou au repiquage et le fond à l'évacuation de l'excès d'eau. La seule distinction entre les deux consiste en ce que l'*arginuzzo* caractérise un lot de terrain de taille réduite, tel un potager (d'où l'emploi du diminutif), alors que la *porca* est mise en place sur des surfaces bien plus étendues. La vitalité des deux technicismes est prouvée par leur diffusion dans le cadre de la littérature agronomique

italienne des époques suivantes : ainsi si *arginuzzo* se retrouve déjà dans l'un des textes fondateurs de l'horticulture italique moderne⁴³, *porca* est toujours couramment utilisé dans le milieu agricole, en particulier en Toscane. Également appelée *proda* ou *argine*, elle désigne la *cultura a prode* ou *alla toscana*. Cette dernière, perfectionnée vraisemblablement pendant le xvi^e siècle, consiste à cultiver en rangées parallèles de petites buttes d'environ 15-20 centimètres de hauteur (6-8 pouces), préparées la saison précédente. Les buttes sont aplaties sur le dessus pour former une sorte de trapèze à pente douce (*colmata* en italien) évitant le ravinement en cas de fortes pluies. On plante sur le sommet du plateau. Il s'agit d'un système idéal pour évacuer le trop-plein d'eau sur des terres très humides. Le passage en question du *Le herbe* exprime donc un savoir bien ancré dans la culture populaire, ce qui est confirmé indirectement par son emploi courant dans l'agriculture contemporaine, surtout sur des terrains en pente, alors qu'en France elle a presque totalement disparu sur les plus grandes surfaces après 1945. D'ailleurs le fr. *couche* du texte d'Estienne n'est plus employé depuis le xviii^e siècle⁴⁴.

- 23 Mais ce sont les innombrables traductions vernaculaires de plantes ornementales du jardin qui véhiculent la connaissance directe du domaine et, dans certains cas, l'avance des Italiens par rapport aux Français. C'est le cas de l'*herba muralis* (*paritoire* en français⁴⁵) qui reçoit le phytonyme vulgaire de *vitriolo* dans la version de Lauro⁴⁶, de la *joubarbe* (*sempervivum* en latin⁴⁷), que Lauro⁴⁸ affuble de leurs noms populaires *herba recchiara* et *herba pagnola*, ou encore de l'un des tout premiers légumes ornementaux du potager, selon une vogue qui ne fera que prendre de l'ampleur au fil des siècles suivants, la (*cucurbita*) *anguina*⁴⁹, qui devient (*zucca*) *serpentina* dans le texte de Lauro⁵⁰.

- 24 Certains autres phytonymes évoqués par Lauro représentent des écarts de taille par rapport au modèle. La plus grande précision affichée par la nomenclature vernaculaire italienne vis-à-vis de la française semblent bien être le signe d'une nature typiquement italique de certaines plantes et de leurs plus amples diffusion et popularité dans la Péninsule. Un bon exemple en ce sens est celui de l'*abrotonum foeminam* ou *chamaecyparissus*, qui reçoit l'appellatif de *cyprès*, alors que Lauro le qualifie de *santolina*⁵¹, qui élimine toute ambiguïté⁵² et aide les lecteurs italophones à identifier l'espèce. Cette dernière en effet n'appartient pas à la famille des Cupressacées mais à celle des Composées ou Astéracées :

Abrotonum autem foeminam, quidam chamaecyparissum vocant, hoc est cupressum humilem: arborescit enim et quandam similitudinem habet cum ipsa cyparisso arbore sed albius est: unde etiam vulgo nomen retinet, du cypres... (Charles estienne, *De re hortensi*, p. 53)

= Abrotono femina, detto da alcuni chamecyparisso, ciò è basso cyparisso, perché doventa albero come il cupresso, et gli rassomiglia alquanto ne l'albero, ma è più bianco, puosi veramente nomare santolina... (Pietro Lauro, *Le herbe*, p. 27r-v)

- 25 Au demeurant, Estienne lui-même reconnaît volontiers à certains endroits de son œuvre l'avance prise par les jardiniers et botanistes italiens dans le domaine de la floriculture, en particulier dans la culture d'espèces venues d'ailleurs. C'est le cas du *giglio rosso* ou *giglio di San Giovanni* (*Lilium bulbiferum* / *Lilium Croceum* L.) que l'agronome français associe dans le passage cité ci-après à l'illustre botaniste Gaspard Gabrieli (1494-1543). Ce dernier fut l'un des pères de la botanique moderne ainsi que l'un des initiateurs d'une nouvelle et révolutionnaire taxonomie végétale au jardin botanique de Padoue, en tant que chargé de l'enseignement intitulé *lectura simplicium medicamentorum* à l'université de cette même ville. Il ne serait donc pas invraisemblable que l'introduction de la fleur évoquée par Estienne, originaire d'Europe centrale et

acclimatée en Italie depuis le début du xvi^e siècle, soit imputable à ce savant dont la renommée avait apparemment franchi les Alpes :

Sunt et lilia rubra, a purpureis, ut opinor, differentia: nam sponte in montibus Patavio vicinis hiuiuscemodi florem crescentem vidimus. Cui etiam similes visuntur hodie in horto Gasparis a Gabrielis, viri inter nobiles Patavinorum longe nobilissimi, et omnibus animi, atque ingenii dotibus admodum insignis. Cui preter omnium bonarum ac liberalium artium perfectam cognitionem, hoc etiam laudis et gloriae accessit: quod omnes facultates suas... in hortuli sui diligentissima cura insumat: neque vero aut pecuniis aut diligentiae parcat, ut omnibus etiam rarissimis floribus ac fructibus, ex remotissimis orbis partibus advectis, abundet. (Charles Estienne, *De re hortensi*, p. 49)

= Sonvi etiamdio gigli rossi, da i porporini à mio giudicio differenti, perché vedemmo crescere questo fiore ne i monti a Padova vicini. Et hora se ne veggono nel giardino di Gasparo de' Gabrieli, huomo tra Padovani nobilissimo... (Pietro Lauro, *Le herbe*, p. 25r)

- 26 Mais encore plus que les plantes ornementales et les fleurs, ce sont les légumes du potager qui font la renommée de l'Italie au xvi^e siècle. Deux passages d'Estienne mettent à l'honneur deux « reines » de l'horticulture italienne du Cinquecento, la salade (laitue) et l'aubergine. L'allusion à l'étymologie de la première, confirmée par les modernes lexiques spécialisés (TLFi, s.v. *salade*), est également une occasion de rappeler à ses lecteurs qu'elle vient d'au-delà des Alpes (*apud Italos a sale*) :

Acetarium, une salade, ab aceto fortassis deductum est, quod herbae ipsae cum aceto et sale ederentur, quemadmodum salita vulgo, tum apud nos, tum etiam apud Italos appellatur a sale. (Charles estienne, *De re hortensi*, p. 63)

= Acetario cio è un'insalata, forse ha pigliato nome da l'aceto, perché queste herbe si mangiano con sale et aceto, si come hoggi di chiamansi salate le cose con sale condite. (Pietro Lauro, *Le herbe*, p. 33r)

- 27 En effet, la *zelada*, ancêtre de la salade, est à l'origine un mets typique des repas de gala milanais du xv^e siècle. Par contre, la laitue n'y joue pas le rôle principal, étant donné qu'il s'agissait d'un ragoût très liquide, très salé, d'où son nom, relevé de confitures, de moutarde, de citron et décoré de massepain. Ce n'est qu'au xvi^e siècle qu'on aurait remplacé cette sauce par de l'huile ou du vinaigre et que ces derniers ne constituent qu'un assaisonnement des feuilles du légume crues⁵³. La chronologie de ce changement gastronomique peut expliquer que les deux passages d'Estienne et Lauro soient les premières attestations écrites des lexèmes *salade* et *insalata*. L'importance attachée en Italie à la salade découle du succès, dans la première moitié du xvii^e siècle, d'un texte littéraire comme la *Cicalata delle lodi dell'insalata*⁵⁴ de Valerio Chimentelli. C'est peut-être l'un des rares cas dans toute l'histoire de la littérature où un légume est au centre des envolées lyriques d'un poète. Mais il ne faut oublier que ce mets est bien connu des auteurs toscans depuis la fin du xiii^e ou le tout début du xiv^e siècle à en juger par le passage suivant de Domenico Cavalca : « *Ed apparecchiò e puose loro innanzi pane biscotto e di quell'erba qu'eglino chiamano sale e disse: Per vostro amore faccio miglior cena che non soglio. Onde fece un'insalata di erbe e con poco d'aceto ed oglio cenarono*⁵⁵. »

- 28 Quant à l'aubergine, le pont qui la relie à la Péninsule est tout aussi présent à l'esprit d'Estienne :

Fructus sane herbarum varii sunt, alii enim in rotundam malorum formam succrescunt. Quales sunt peponum species variae, item mandragorae quoddam genus, cuius fructus nos poma Cupidinis, Itali *melezanas* vocant. (Charles estienne, *De re hortensi*, p. 80)

= Sono i frutti de le herbe di varie specie, altri vengono rotondi a foggia de pomi,

come sono varie specie de peponi, et una certa specie di mandragora, i cui frutti chiamiamo noi pomi di cupidine, et gli Italiani li dicono melethane. (Pietro Lauro, *Le herbe*, p. 43r)

- 29 La mention du nom vernaculaire italien chez Estienne est peut-être le signe le plus tangible d'une prééminence des horticulteurs de la Péninsule dans la culture de ce légume. *Melezana*⁵⁶ (dérivé vraisemblablement de *mala insana*, la « pomme folle », dans le sens de « pomme bizarre, inhabituelle »), *melanzana* en italien moderne, devient presque le nom par excellence de ce fruit du potager et a par ailleurs généré d'autres nomenclatures vernaculaires qui semblent en dériver directement, telles l'allemand *melanzanapfel*, l'albanais *melzhane* et même le français (centre de la France) *melongène*⁵⁷. Cela n'étonne guère quand on sait que l'usage alimentaire des aubergines, introduites en Occident au vii^e siècle à partir du Moyen-Orient, est propre, depuis la fin du xv^e siècle, presque exclusivement à l'Italie : ses fruits, selon Ermolao Barbaro, étaient mangés cuits à la manière des champignons, avec de l'huile, du poivre et du sel et sa consommation atteignit son apogée vers le milieu du xvi^e siècle⁵⁸. Le passage de Pietro Lauro, qui représente par ailleurs la première attestation du nom *melanzana* et qui permet de reculer la datation habituellement donnée (1557 selon le *GDLI*, s.v.) de plus d'une décennie, est donc bel et bien un signe des temps et reflète on ne peut mieux cette nouvelle vogue gastronomique. Au contraire, en France l'emploi du fruit est uniquement décoratif jusqu'à la fin du Cinquecento⁵⁹.

Conclusion

- 30 La comparaison entre la terminologie agronomique et horticole employée par Charles Estienne et le technolecte des traductions italiennes de Pietro Lauro nous donne la possibilité d'embrasser du regard la diversité des méthodes d'aménagement des jardins et des potagers en France et en Italie dans la première moitié du xvi^e siècle. Dans certains domaines, les professionnels français de l'art des jardins semblent prendre une longueur d'avance par rapport à leurs collègues d'au-delà des Alpes, mettant un terme à plus d'un siècle de domination italienne : c'est le cas de la production de certains fruits du verger tels que les pommes, les poires ou les cerises, où les expériences de recherche ayant mené à de nouvelles variétés avaient dû être nombreuses au vu de l'immense richesse de cultivars évoqués par Estienne — et confirmés par d'autres sources — vis-à-vis de la pauvreté génétique de ces fruits en Italie. Les lexèmes désignant certaines techniques d'aération de la charpente des fruitiers (*curer*, *bailler jour*) témoignent également d'un plus haut niveau technique en matière d'arboriculture. Les Français semblent briller également dans la fabrication d'outils de jardinage (*chantepleure*).
- 31 D'autres lexèmes, au contraire, sont le signe d'une supériorité italienne : les passages relatifs à la salade ou à l'aubergine, constituent par exemple autant d'éléments qui en disent long sur l'ancienneté ou la plus grande extension de ce type de culture en Italie. Tout comme certaines méthodes de mise en culture des sols (*porca*) laissent entrevoir une plus grande maîtrise de ce genre de travaux dans la Péninsule.
- 32 Dans l'ensemble, l'analyse lexicologique du technolecte ferait penser à un déclin de l'horticulture et de l'agronomie italiennes et à un essor de ces mêmes disciplines en France. Cela ne fait que confirmer les éléments que les historiens de l'agriculture ont extrapolés d'autres sources, documentaires ou littéraires.

BIBLIOGRAPHIE

- BLACKBURNE-MAZE Peter, *Une histoire illustrée du fruit*, Paris, Citadelles & Mazenod, 2002.
- BRAGANTINI Renzo, « “Poligrafi” e umanisti volgari », dans E. Malato, *Storia della letteratura italiana*, vol. IV, *Il Primo Cinquecento*, Rome, Salerno, 1996, p. 681-754.
- BRISSET Pierre, *L'évolution des habitudes alimentaires et de la consommation des légumes en Europe occidentale*, thèse de doctorat, Paris, EHESS, 1991.
- CAMPETELLA Moreno, « Les néologismes techniques dans le traité *Della cultura degli orti e giardini* (1588-1596) de Giovanvettorio Soderini », *ELAD-SILDA. Études de linguistique et d'analyse du discours – Studies in Linguistics and Discourse Analysis*, vol. 1 (numéro spécial consacré aux Actes du colloque international NEOLEX : « Les néologismes à travers les âges », Lyon, 8-10 juin 2017), 2018.
- DAUNAY Marie-Christine, « Aubergines », dans C. Foury et M. Pitrat, *Histoire de légumes. Des origines à l'orée du XXI^e siècle*, Paris, INRA éditions, 2003, p. 252-265.
- DI FILIPPO BAREGGI Claudia, *Il mestiere di scrivere. Lavoro intellettuale e mercato librario a Venezia nel Cinquecento*, Rome, Bulzoni, 1988.
- FÉNELON Paul, *Dictionnaire d'histoire et de géographie agraires*, Paris, Conseil national de la langue française, 1991.
- GILLE Bertrand, *Les ingénieurs de la Renaissance*, Paris, Hermann, 1964.
- GRENDLER Paul Frederick, « Form and Function in Italian Renaissance Popular Books », *Renaissance Quarterly*, vol. 46, 1993, p. 451-485.
- GRENDLER Paul Frederick, *Books and Schools in the Italian Renaissance*, Aldershot, Variorum, 1995.
- GUALDO Riccardo, « Il campo di ricerca », dans R. Gualdo et S. Telve, *Linguaggi specialistici dell'Italiano*, Rome, Carocci, 2011, p. 17-180.
- LACHIVER Marcel, *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*, Paris, Fayard, 1997.
- LEROY André, *Dictionnaire de pomologie, contenant l'histoire, la description, la figure des fruits anciens et des fruits modernes*, 5 vol., Angers, Chez l'auteur, 1867-1877.
- MEILLER Daniel et VANNIER Paul, *Le grand livre des fruits et légumes*, Besançon, La Manufacture, 1991.
- QUELLIER Florent, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012.
- RICHARDSON Brian, *Print Culture in Renaissance Italy. The Editor and the Vernacular Text. 1470-1600*, Cambridge, Cambridge University Press, 1994.
- SALTINI Antonio, *Storia delle scienze agrarie. Dalle origini al Rinascimento*, Bologne, Edagricole, 1984.
- UBRIZSY-SAVOIA Andrea, « Naturalistes », dans E. Kushner (éd.), *L'époque de la Renaissance (1400-1600)*, t. III, *Maturations et mutations (1520-1560)*, Amsterdam-Philadelphie, J. Benjamins, 2000, p. 434-459.
- VANZETTI Carlo et ROSSINI Egidio, *Storia dell'agricoltura italiana*, Bologne, Edagricole, 1987.

Dictionnaires

FEW = WARTBURG Walter VON, *Französisches Etymologisches Wörterbuch*, Bonn-Leipzig-Berlin, F. Klopp, 1928-1966.

GDLI = BATTAGLIA Salvatore (1961-2000), *Grande Dizionario della lingua italiana*, Turin, UTET.

Huguet = HUGUET Edmond (1928-1967), *Dictionnaire de la langue française du seizième siècle*, Paris, Honoré Champion.

TLFi = Version informatisée de IMBS Paul et QUÉMADA Bernard (1971-1994), *Trésor de la langue française. Dictionnaire de la langue du XIX^e et du XX^e siècle*, Paris, Éditions du CNRS.

NOTES

1. À ce sujet, voir : A. Saltini, *Storia delle scienze agrarie. Dalle origini al Rinascimento*, Bologne, Edagricole, 1984, p. 257-270 ; A. Ubrizsy-Savoia, « Naturalistes », dans E. Kushner (éd.), *L'époque de la Renaissance (1400-1600)*, t. III, *Maturations et mutations (1520-1560)*, Amsterdam-Philadelphie, J. Benjamins, 2000, p. 434-459.
2. A. Saltini, *Storia delle scienze*, ouvr. cité, p. 385 et suiv.
3. M. Campetella, « Les néologismes techniques dans le traité *Della cultura degli orti e giardini* (1588-1596) de Giovanvettorio Soderini », *ELAD-SILDA. Études de linguistique et d'analyse du discours - Studies in Linguistics and Discourse Analysis*, vol. 1 (numéro spécial consacré aux Actes du colloque international NEOLEX : « Les néologismes à travers les âges », Lyon, 8-10 juin 2017), 2018.
4. De ce point de vue, des raisons de nature sociale sinon même pédagogique et païdeutique, en plus de motivations purement financières, ont pu inspirer l'œuvre des premiers polygraphes. Sur ces derniers et leur importance pour l'imprimerie italienne, vénitienne en particulier, et les éditions en langue vernaculaire, voir : C. Di Filippo Bareggi, *Il mestiere di scrivere. Lavoro intellettuale e mercato librario a Venezia nel Cinquecento*, Rome, Bulzoni, 1988 ; P. F. Grendler, « Form and Function in Italian Renaissance Popular Books », *Renaissance Quarterly*, vol. 46, 1993, p. 451-485 ; Id., *Books and Schools in the Italian Renaissance*, Aldershot, Variorum, 1995 ; B. Richardson, *Print Culture in Renaissance Italy. The Editor and the Vernacular Text. 1470-1600*, Cambridge, Cambridge University Press, 1994, p. 90-108 ; R. Bragantini, « "Poligrafi" e umanisti volgari », dans E. Malato, *Storia della letteratura italiana*, vol. IV, *Il Primo Cinquecento*, Rome, Salerno, 1996, p. 681-754.
5. L'importance qu'Estienne attache à ces dénominations vernaculaires est mise en évidence par le caractère italique grâce auquel il les distingue, dans le *De re hortensi libellus*, du reste de l'énoncé.
6. À ce sujet, voir R. Gualdo, « Il campo di ricerca », dans R. Gualdo et S. Telve, *Linguaggi specialistici dell'Italiano*, Rome, Carocci, 2011, p. 80-81.
7. B. Gille, *Les ingénieurs de la Renaissance*, Paris, Hermann, 1964, p. 188-189.
8. À moins que cette lacune lexicale ne soit due tout bonnement à son inexpérience personnelle, ce qui étonnerait tout de même étant donné qu'une grande partie de son activité de traducteur porte justement sur l'agronomie et au vu de connaissances directes du milieu horticole dont il fait preuve ailleurs dans les deux écrits qui font l'objet de cet article (voir plus loin, section 2).
9. L'expression *curer un bois* est toujours courant en sylviculture (TLFi, s.v.).
10. Voir m. fr. *curer*, « retrancher du cep le bois inutile », « couper les souches mal venues », « couper les branches mortes (d'un arbre) », nic. *curà*, *querò* (Panissière), « tailler, élaguer (les arbres) » ; m. dauph. *rekürà*, « élaguer », *recurùn* (Tarn), lim. *recuradis*, « branches provenant de l'élagage ».

11. Du syntagme *sturbare alberi*, il n'existe aucune attestation en italien. L'expression *illustrare gli alberi* n'est pas attestée en italien et constitue un calque du latin *interlucare*, tout comme *dare luce* et *dare il sole* le sont des syntagmes français *bailler jour* et *bailler foillaie* (du texte d'origine d'Estienne, Lauro reprend jusqu'à la conjonction disjonctive qui lie les deux verbes).
12. Huguet, vol. II, p. 188.
13. « Par l'instrument appelé Chante-pleure l'eau ramonte tant qu'on veut... La Chante-pleure n'est autre que que tuiaux d'estain ou d'autre matière, d'esgale longueur et grosseur... joints ensemble faisant deux branches de telle figure que ceste lettre grecque Λ. » (*Théâtre d'agriculture et ménagement des champs*, VII 3, cité dans Huguet, s.v. *chante-pleure*.)
14. On peut également admirer un bel exemplaire d'arrosoir toscan en cuivre dans le catalogue du musée Horne (Florence). Il daterait du xvi^e siècle, sans ultérieure précision de la part des rédacteurs du document (<www.museohorne.it>).
15. Francesco Redi, *Lettere*, p. 489, cité dans GDLI, vol. I, p. 489, s.v. *annaffiatoio*.
16. La première attestation de *chantepleure* dans les sources françaises daterait de 1256 et aurait consisté en un « arrosoir pneumatique à fond percé de trous » (FEW, vol. II/1 223a). Il s'agit également du tout premier témoignage d'un instrument servant à arroser le jardin, indépendamment de sa dénomination particulière. Florent Quellier (*Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012, p. 48) considère également le xvi^e siècle, sans autre précision, comme l'époque du passage de la *chante-pleure* en terre-cuite et à fond percé à l'arrosoir moderne. Les définitions qu'en donnent Lachiver (*Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*, Paris, Fayard, 1997, s.v. *arrosoir*) (« arrosoir de jardin à gueule longue et étroite ») et Fénelon (*Dictionnaire d'histoire et de géographie agraires*, Paris, Conseil national de la langue française, 1991, s.v. *arrosoir*) (« arrosoir de jardin à long tuyau ») l'assimilent, a tort me semble-t-il, à un arrosoir moderne.
17. « Le [pere] *stranguglione*, pere d'angoscia dette, mal volentieri s'inghiottiscono. » (Giovannetorio Soderini, *Trattato degli arbori*, 1588-1596, p. 536, cité dans GDLI, s.v. *stranguglione*.) Le qualificatif *stranguglione*, dérivé de toute évidence du français *estranguillon*, caractérise en général, dans les deux idiomes, un fruit au goût désagréable et à la texture très fibreuse, qui le rendent difficile à avaler, d'où leur nom. En 1600, Olivier de Serres fait également état de la culture de la *poire d'estranguillon* (cité dans Huguet, vol. III, p. 731, s.v. *estranguillonne*), tout comme de la *cerise d'estranguillon* (Huguet, s.v. *estranguillon*), une sorte de cerise très aigre. Pour les *passépommes* ou *pommes de passe*, voir : Huguet, vol. V, p. 668 ; Lachiver (*Dictionnaire*, ouvr. cité, s.v.) ; Fénelon (*Dictionnaire*, ouvr. cité, s.v.).
18. « 'Gelatina di mele ranette': levate il seme e il torso a due chilogr. di mele ranette ben mature, teagliatele a fette sottili, fatele cuocere con tre litri d'acqua, il succo d'un limone, e finite in ogni modo la gelatina con lo zucchero. » (Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria*, Milan, s.d.) Le traité de Vialardi n'est pas daté, mais il doit se situer vers le milieu du siècle. L'auteur naît en 1804 et meurt en 1872.
19. *Trattato degli Arbori*, p. 480, cité dans GDLI, s.v. *passipona*.
20. « Ai tempi nostri [tra le mele] s'apprezzano in Italia le calamele » (Soderini, ouvr. cité, p. 481) ; Alessandro Citolini : « Tutte le specie loro [delle mele] cioè mele appie, mele rosse, calimane, ruggine... » (*Tipocosmia*, 1561, cité dans GDLI, s.v. *calamana*).
21. Sur la fortune de la pomme en France, à partir du xi^e siècle, voir D. Meiller et P. Vannier, *Le grand livre des fruits et légumes*, Besançon, La Manufacture, 1991, p. 262. L'interminable liste des variétés cultivées en France depuis Charlemagne jusqu'à l'époque de Louis XIII dressée par André Leroy (*Dictionnaire de pomologie, contenant l'histoire, la description, la figure des fruits anciens et des fruits modernes*, t. III, Angers, Chez l'auteur, 1873, p. 17 et suiv.) en dit long sur l'essor de cette culture dans ce pays.
22. A. Leroy, *Dictionnaire de pomologie*, ouvr. cité, t. III, p. 14.

23. La forme *aubercot*, dérivée du catalan *albercoc* (fin du xiv^e siècle) serait attestée, en 1525 environ, chez Jean Thenaud (*Voyage de oultre mer*, éd. C. Scheffer, p. 36, cité dans *TLFi*, s.v.) Le phytonyme *abricotier* daterait de 1526.
24. *Dictionnaire de pomologie*, ouvr. cité, t. I, p. 13.
25. Première attestation de cette variété de poires en français. Il s'agit des poires musquetées ou musquées, évoquées par Olivier de Serres ainsi que par André Thevet dans sa *Cosmographie universelle* (1575) (cité dans Huguet, vol. V, p. 380).
26. Les poires qualifiées par Estienne de *de certeau* et *de Champagne* ne seraient, quant à elles, que des synonymes de *Bon-Chrétien*, s'il est vrai qu'en italien *Campane* et *Buoncrisiane* sont des phytonymes parfaitement interchangeables (*GDLI*, vol. I, p. 441). Pour les poires *de certeau*, voir Huguet (s.v. *certeau*) et Fénelon (*Dictionnaire*, ouvr. cité, s.v.).
27. *Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa*, Turin, Domenico Tarino, 1588 (1^{re} éd. 1550), p. 127.
28. *Trattato degli arbori*, p. 536, cité dans *GDLI*, s.v. *Buoncrisiano*.
29. *L'évolution des habitudes alimentaires et de la consommation des légumes en Europe occidentale*, thèse de doctorat, Paris, EHESS, 1991, p. 183.
30. Il semblerait tout de même que cette poire soit originaire d'Italie, apportée au père du futur Charles VIII par le moine calabrais François de Paule dans son domaine de Plessis-lez-Tours, durant l'été 1482. Cette poire aurait même déjà été cultivée dans la Rome antique. Sur l'histoire de la *Bon-Chrétien*, voir : M. Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris, Bordas, 1987, p. 463 ; D. Meiller et P. Vannier, *Le grand livre*, ouvr. cité, p. 262.
31. La notoriété des variétés françaises est telle qu'au xix^e siècle c'est à partir d'elles que se développent des cultivars anglais célèbres, comme la *Williams* dérivée justement de la *Bon-Chrétien* (D. Meiller et P. Vannier, *Le grand livre*, ouvr. cité, p. 263). Une phrase célèbre de l'éminent pépiniériste anglais Edward Bunyard en dit long sur le fait que la poire est, au début du xx^e siècle, le véritable emblème de l'arboriculture française : « La pomme est le fruit qui correspond le mieux au goût des Anglais. Laissons au Français sa poire, à l'Italien sa figue. » (*Anatomy of Dessert*, 1929, cité par P. Blackburne-Maze, *Une histoire illustrée du fruit*, Paris, Citadelles & Mazenod, 2002, p. 14.)
32. A. Leroy, *Dictionnaire de pomologie*, ouvr. cité, t. I, Angers, Chez l'auteur, 1867, p. 39.
33. *Ibid.*, p. 41-47.
34. M. Lachiver (*Dictionnaire*, ouvr. cité, s.v. *guigne*) rappelle que *guigne* est le nom de la cerise en Angoumois.
35. P. Blackburne-Maze (*Une histoire*, ouvr. cité, p. 98) pense que la cerise sauvage, mieux connue sous le nom de *merise* ou *guigne* (*Prunus avium* L.), correspondrait au fruit que Pline l'Ancien qualifie de *cerasa Lutatiana*, alors que la *cerasa Juniana* de la terminologie plinienne serait la *guigne* dite *française*. Cette dernière pourrait bien être celle évoquée par Estienne dans le passage susmentionné.
36. La *merise* ou *guigne* est connue de nos jours en italien sous le nom de *ciliegia selvatica* (Fénelon, *Dictionnaire*, ouvr. cité, s.v. *guigne*). Le caractère moins technique par rapport au français *guigne* (ou *merise*) reflète peut-être le fait que cette essence, à l'état sauvage ou domestiqué, est toujours bien moins répandue en Italie qu'en France.
37. Le *heumier* compte parmi les cerisiers cultivés par Olivier de Serres (1600). Pour Fénelon (s.v. *heumier*) il s'agit d'un synonyme du *guignier*.
38. Cité dans *TLFi*, s.v.
39. T. II, p. 166, cité dans *TLFi*, s.v.
40. A. Leroy, *Dictionnaire de pomologie*, ouvr. cité, t. V, p. 134.
41. Le célèbre botaniste Pietro Andrea Matthioli n'en cite qu'une quinzaine de variétés.
42. Dans certains pays comme la France la forme particulière des clôtures, surtout en maçonnerie, engendre, depuis le xi^e siècle, des formes bien déterminées de jardin potager,

spécifiques à chaque région : *enclos-jardins* ou *jardins-vergers* comme les *ouches* du Maine, les *ravières* d'Auvergne et Limousin, *enclos à chanvre et lin* du Lyonnais (P. Brisset, *L'évolution des habitudes*, ouvr. cité, p. 100). L'importance de la clôture est telle qu'elle occupe toute une section du traité intitulé *Five Hundred Points of Good Husbandry*, publié par Thomas Tusser en 1557 : la terre protégée par un enclos y apparaît comme la seule digne d'être mise en culture (A. Saltini, *Storia delle scienze*, ouvr. cité, 1984, p. 282). Sur l'histoire des enclos de jardins en Europe occidentale, voir aussi F. Quellier, *Histoire*, ouvr. cité, p. 38-41.

43. « Deono esser trapiantati [i petonciani] quando son grandicelli in sugli arginuzzi de' solchi, o rigoletti dove corra l'acqua » (Giovan Vittorio Soderini, *Degli orti*, p. 201, cité dans GDLI, s.v. *argine*) ; « Seminansi [i cetrioli] in fondo o in su l'argine o costa di un lungo solco, ricoprendoli poco, lontani l'uno dall'altro un braccio... » (ibid., p. 98) ; « E quando han dato fuori con tre foglie [gli agli], appianisi l'arginetto del solco, e si pareggi il terreno », « Si trapiantano [le lattughe] nelle prode degli orti poste a solatio, ovvero in arginetti fatti a posta nel piano » (ibid., p. 145).

44. Sur le système de culture *a prode*, voir M. Campetella, *Les néologismes techniques*, ouvr. cité.

45. C. Estienne, *De re hortensi*, ouvr. cité, p. 14.

46. P. Lauro, *Le herbe*, ouvr. cité, p. 8.

47. C. Estienne, *De re hortensi*, ouvr. cité, p. 16.

48. P. Lauro, *Le herbe*, ouvr. cité, p. 8.

49. C. Estienne, *De re hortensi*, ouvr. cité, p. 35.

50. P. Lauro, *Le herbe*, ouvr. cité, p. 18.

51. Le passage de Lauro constitue la toute première attestation écrite de ce phytonyme dont on ne retrouve plus trace avant le début du xix^e siècle.

52. Le français *du cyprès* renvoie à *petit cyprès* qui est encore de nos jours l'une des dénominations vernaculaires de cette plante à l'allure de cyprès nain, utilisée souvent comme couvre-sol ou comme bordure.

53. P. Brisset, *L'évolution*, ouvr. cité, p. 186 ; M. Toussaint-Samat, ouvr. cité, p. 507 ; D. Meiller et P. Vannier, ouvr. cité, p. 244.

54. *Prose fiorentine raccolte dallo Smarrito*, *Accademico della Crusca*, t. II, *Orazioni e Cicalate*, Venise, Domenico Occhi, 1730, p. 44.

55. *Volgarizzamento delle vite de' SS. Padri*, Milan, Giovanni Silvestri, 1830, p. 152. Pour le *TLFi* (s.v. *salade*) la première attestation italienne serait chez Cenne de la Chitarra, contemporain de Domenico Cavalca.

56. La dénomination *poma Cupidinis*, calque latin de *pomme d'Amour* ou *pomme d'Adam*, dans la France du xvi^e siècle désignait indistinctement l'aubergine et la tomate, sur la base de la croyance populaire en une certaine vertu aphrodisiaque de ces fruits.

57. M.-C. Daunay, « Aubergines », dans M. Pitrat et C. Foury, *Histoire*, ouvr. cité, p. 256. Mais il faut rappeler que déjà le moine allemand Albert le Grand et le médecin valencien Arnaud de Villeneuve (xiii^e siècle) connaissaient le fruit qu'ils appelaient *melongena* (d'où Linné tirera le deuxième élément de la nomenclature binomiale *Solanum melongena*) qui serait en réalité une fusion de *malum* et du dernier élément de l'arabe *al badin gen* (du persan *badin gen*), peut-être par le biais de l'espagnol *alberengena* (D. Meiller et P. Vannier, *Le grand livre*, ouvr. cité, p. 231). Les Italiens, probablement des marchands génois, pisans ou vénitiens, qui fréquentaient les côtes d'Égypte et de Barbarie auraient contribué à populariser ce légume en l'introduisant les premiers sur le Vieux Continent. Il faut croire alors qu'Albert le Grand et Arnaud de Villeneuve en auraient eu des renseignements indirects, par le biais de vieux manuscrits grecs ou arabes et n'auraient jamais aperçu le fruit *de visu* (M.-C. Daunay, « Aubergines », art. cité, p. 258). C. Vanzetti et E. Rossini (*Storia dell'agricoltura italiana*, Bologne, Edagricole, 1987, p. 278), tout en affirmant que l'aubergine débarque en Italie au xiv^e siècle et qu'elle est l'un des légumes les plus cultivés pendant tout le Cinquecento, précisent que c'est en Espagne qu'elle est introduite, à partir de l'Égypte, au début du Trecento.

58. M.-C. Daunay, « Aubergines », art. cité, p. 258. L'aubergine est l'un des légumes au centre du *Tacuinum sanitatis*, dont la première traduction en latin (à partir de l'original arabe) est effectuée à la demande de la cour de Sicile en 1250. Depuis le xiii^e siècle donc, il semblerait qu'un lien privilégié s'établisse entre l'aubergine et l'Italie. Dans un manuscrit italien du *Tacuinum* de la fin du xiv^e siècle, le fruit est déjà appelé *melongiane* (M. Pitrat et C. Foury, *Histoire de légumes*, ouvr. cité, pl. 9, fig. 2).

59. Même si le français *aubergine* est un emprunt au cat. *alberginia*, de l'arabe *al badingjian*, remontant au xii^e siècle (TLFi, s.v.).

RÉSUMÉS

Les deux traités d'horticulture de Charles Estienne, *De re hortensi libellus* (Lyon, 1536) et *Seminarium, et plantarum fructiferarum praesertim arborum quae post hortos conseri solent* (Paris, 1536), marquent le début de l'âge d'or de l'art des jardins en France. Encore sous l'influence des grands maîtres venus d'Italie trente ans plus tôt, le jardinage français assume une physionomie qui lui est propre dans les années 1530, dépassant, à bien des égards, leurs confrères transalpins. La comparaison entre le vocabulaire technique employé par Estienne et celui qu'on retrouve dans l'œuvre de son traducteur italien Pietro Lauro — *Di Carlo Stephano, le herbe, fiori, stirpi che si piantano ne gli horti, con le loro voci più accorte e accomodate* (Venise, Vincenzo Valgrisi, 1545) et *Di Carlo Stephano seminario over plantario de gli alberi che si piantano con i loro nomi et de' frutti parimente* (Venise, Valgrisi, 1545) — permet de mettre en lumière cette prééminence française dans bien de domaines et, dans tous les cas, une différente manière d'aménager jardins et potagers.

I due trattati d'orticoltura di Charles Estienne, *De re hortensi libellus* (Lyon, 1536) et *Seminarium, et plantarum fructiferarum praesertim arborum quae post hortos conseri solent* (Paris, 1536), segnano l'inizio di una specie di età dell'oro dell'arte dei giardini in Francia. Ancora influenzati dai grandi giardinieri italiani all'inizio del secolo, negli anni trenta del Cinquecento la scuola francese di giardinaggio comincia ad assumere una fisionomia caratteristica e, in certi campi, i francesi superano addirittura i loro colleghi d'Oltre'Alpe. Il confronto tra il tecnico di Charles Estienne e quello del suo traduttore italiano Pietro Lauro — *Di Carlo Stephano, le herbe, fiori, stirpi che si piantano ne gli horti, con le loro voci più accorte e accomodate* (Venezia, Vincenzo Valgrisi, 1545) e *Di Carlo Stephano seminario over plantario de gli alberi che si piantano con i loro nomi et de' frutti parimente* (Venezia, Valgrisi, 1545) — offre molti esempi di questa superiorità francese e, in ogni caso, permette di evidenziare le differenze dell'arte dei giardini in Francia e in Italia.

Charles Estienne's treatises *De re hortensi libellus* (Lyon, 1536) and *Seminarium, et plantarum fructiferarum praesertim arborum quae post hortos conseri solent* (Paris, 1536), mark the beginning of the Golden Age of gardening in France. In the 1530's, French gardeners freed themselves from thirty years of Italian technical domination and created their own gardening school, surpassing Italian gardeners in many fields. A comparison of the technical language in Estienne's treatises and in Pietro Lauro's translation of them into Italian, reveals France's superiority—or at the very least, the difference in approaches—in the art of gardening and horticulture.

INDEX

Parole chiave : agronomia, orticoltura, Italia, Francia, XVI secolo, Charles Estienne (1504-1564), Pietro Lauro (1510-1568), lessicologia, tecnoletto

Keywords : agronomy, horticulture, Italy, France, 16th century, Charles Estienne (1504-1564), Pietro Lauro (1510-1568), lexicology, technical languages

Mots-clés : agronomie, horticulture, Italie, France, XVIe siècle, Charles Estienne (1504-1564), Lauro Pietro (1510-1568), lexicologie, technolecte

AUTEUR

MORENO CAMPETELLA

Université catholique de Lyon, CEL