Une table de papier

Frédérique Desbuissons

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/estampe/514>

DOI : 10.4000/estampe.514

ISSN : 2680-4999

Éditeur

Comité national de l'estampe

Édition imprimée

Date de publication : 1 juin 2016

Pagination : 70-77

ISSN : 0029-4888

Référence électronique

Frédérique Desbuissons, « Une table de papier », *Nouvelles de l'estampe* [En ligne], 255 | 2016, mis en ligne le 15 octobre 2019, consulté le 24 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/estampe/514> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/estampe.514>

La revue *Nouvelles de l'estampe* est mise à disposition selon les termes de la Creative Commons Attribution 4.0 International License.

UNE TABLE DE PAPIER

Marcia Reed (dir.), *The Edible Monument: The Art of Food for Festivals*, [cat. exp. Los Angeles, The Getty Research Institute, 13 octobre 2015-13 mars 2016]. Los Angeles, The Getty Research Institute, 2015. 189 pages. ISBN 978-1606064542.

Frédérique Desbuissons

Publié à l'occasion d'une exposition qui s'est tenue du 13 octobre 2015 au 13 mars 2016 au Getty Research Institute à Los Angeles, *The Edible Monument* est appelé à marquer les études croisant l'art et l'alimentation. Marcia Reed, conservatrice en chef au Getty Research Institute, y reprend en l'élargissant le propos d'une présentation antérieure (2000) de gravures tirées des livres de fête de l'époque moderne qui figurent des banquets et des décorations alimentaires¹.

L'ouvrage interroge les enjeux politiques, sociaux et culturels de représentations qui *monumentalisent* – au sens propre de « transmettre le souvenir à la postérité » – des scénographies alimentaires aux formes d'autant plus extravagantes que leur nature éphémère leur imposait de frapper durablement les esprits autant que les sens. Qu'elles aient été consommées lors de réjouissances publiques ou que leurs matériaux périssables les aient condamnées à disparaître sans forcément avoir été touchées, comme dans le cas des décorations de pastillage, elles ne demeurent dans les mémoires qu'autant qu'elles ont été représentées : c'est ainsi l'art de Jean Le Pautre qui a converti en monument le « festin, dont la table estoit dressée autour de la fontaine de la cour de marbre du chateau de Versailles, au-dessus de laquelle s'élevait une colonne toute de lumière » offert à la cour par Louis XIV en juillet 1674 pour célébrer sa victoire en Franche-Comté (ill. 1).

Loin de l'idée reçue selon laquelle les repas seraient déterminés par la nécessité de s'alimenter, les six contributions qui le composent démontrent qu'ils sont motivés par d'autres fonctions sociales que la survie des individus. Marcia Reed et Joseph Imorde, en particulier, soulignent les buts politiques des banquets festifs : ces spectacles alimentaires sont avant tout des manifestations du pouvoir de leur ordonnateur, dont le statut s'affirme dans l'amoncellement et le trop-plein de victuailles, la distinction des denrées rares et coûteuses ou le faste des ornements. Que ce soit dans le cadre exceptionnel des fêtes de la cour ou dans celui des célébrations populaires où abon-

Nota : Pour des raisons essentiellement pratiques, nous avons remplacé les œuvres reproduites dans l'ouvrage par leurs équivalents provenant des collections de la Bibliothèque nationale de France.

1. Il n'existe pas de catalogue gardant trace de cette première version de l'exposition, mais les prémices en ont été diffusées dans un article de Marcia Reed qui portait déjà le titre « The Edible Monument », dans Harlan Walker (dir.), *Food in the Arts*, Totnes, Prospect Books, 1999, p. 141-150 [consulté en ligne le 9 juin 2016].

III. 1. Jean Le Paultre, *Quatrième journée*, dans André Félibien, *Les divertissemens de Versailles donnez par le roy a toute sa cour au retour de la conquête de la Franche-Comté en l'année M.DC.LXXIV*, Paris, Imprimerie royale, 1676. BnF, Réserve des livres rares, RES-V-500.

dent des nourritures inaccessibles en temps ordinaires, la maîtrise des nécessités alimentaires est une démonstration de puissance. Le monumental bœuf rôti farci de plus petits animaux offert par Charles Quint au peuple de Bologne à l'occasion de son couronnement constituait ainsi « un geste en faveur du groupe qui atteste de la capacité du dirigeant à le nourrir » (Reed). La planche de la série gravée par Nikolaus Hogenberg (ill. 2) en préserve certes le souvenir, mais assure surtout son efficacité, sa dissémination imprimée perpétuant indéfiniment le don de nourritures et la puissance de l'autorité qui en règle le partage. À ce titre, comme le rappelle le spécialiste d'art baroque italien Joseph Imorde, les rituels de la table sont aussi essentiels au maintien de l'ordre social. Dans le chapitre traitant des usages politiques du sucre à l'époque moderne, il rappelle que cette denrée rare et exotique a été pendant des siècles un signe ostentatoire de prestige. Sa démocratisation au cours du XIX^e siècle, rendue possible par l'invention, puis l'industrialisation, de la production du sucre de betterave, en galvauda la consommation, et c'est alors que, par un retournement propre aux lois du marché, celui-ci finit par disqualifier ses consommateurs. Instrument de prestige tant qu'il n'était accessible qu'à quelques privilégiés, le sucre a dominé jusqu'au XVIII^e siècle le centre des tables aristocratiques avant d'être détrôné par cet autre produit de luxe qu'était la porcelaine.

Ill. 2. Nikolaus Hogenberg, détail du boeuf rôti dans *Divo et invicto Imperatori Carolo V.P.F.*, Bologne, Engelbert Brunning, 1535-1539, pl. 37. BnF, Estampes, Pd-21-fol.

Ill. 3 (à droite). *Familière description du très vinoporratimalvoisé et très envitaillegonlementé Royaume Panigonnais, mystiquement interprété l'Isle de Crevepance*, c. 1560. Lyon, Pierre de la Maison Neufve. BnF, Estampes, Hennin 1210.

L'esthétique comme la symbolique des groupes ornementaux en sucre n'étaient pas différentes de celles des sculptures contemporaines. L'allégorie politique s'y déployait à une échelle réduite sous les regards des convives, avant d'être diffusée par la gravure, comme ici les décors de sucre conçus par le peintre britannique John Michael Wright pour le banquet organisé en 1686 au palais Doria Pamphilj dans le cadre de l'ambassade envoyée par Jacques II auprès du pape (ill. 3). Joseph Imorde rejoint ainsi Marcia Reed lorsqu'elle montre que la table est une scène réactivant les motifs de la fable, de l'histoire ancienne et des écritures saintes véhiculés par l'enluminure, la peinture et la gravure (ill. 4). C'est pourquoi la fonction mémorielle de ces monuments alimentaires ne s'exerçait pas uniquement dans le cadre de la propagande royale : au-delà de leur contribution à la gloire du règne, les rituels de la table et leur formalisation/réitération figurative participaient, hier comme aujourd'hui, à la construction des identités collectives, conférant aux participants, commensaux aussi bien que spectateurs présents et à venir, la conscience de l'appartenance à un groupe et à une histoire. Le propos de *The Edible Monument* va donc bien au-delà des seuls banquets élitaires pour lier ensemble, dans une perspective anthropologique, les espaces sociaux que l'histoire de l'art et les musées tendent à disjoindre. Ceci est particulièrement

Familiere description du tres vinoporratimaluoisé & tres enuitaillegoulementé Royaume Panigonnois, mystiquement interpreté l'Isle de Creupance.

A Vancez vous Pareffus, qu'on cōteuple
De cepais la Topografie ample.
Voyez ces vers, Contrefers de saint Lache,
Pour que le buoi, chacun de vous sache
(Tailleur de dy de foushain foullement)
Y est compris, & dedai amplement.
Que gardez vous nonchalans, endormis,
Gens ocieux, gens recus & remis
Enroulabeus, & qui sans nulle fin
Yont dandinant, couans les mains au fein
Gens coustumiers de se tenir enrou,
Sur quelc etuailais en pleine vuë,
Chusans, sibans, brimbals piez & trefes,
Voulez vous pas entreprendre la quete
De ce lieu ci, qui sans travail aporte
Tout tant qu'agres à gens de votre forte
Le croy qu'ouy, certes, mai le pisset,
Qu'v'n est leur attendre in possible est,
Que tout premier on n'aille loin & cote
(Pour repugnance à votre nature)
D'y panner, & en celuy le rendre,
Pour le bontens gale sans peine prendre.
Que le fairs de pener en la voye,
D'y aspirer vous degoutte & de troye,
Du noin poutrez en ce pourtrait choisir
L'utile bien, le temps, le plaisir,
La volupé, & poudoir vie
Que Panigons menent en chere lie.
Le tout à fin qu'v'n ger de votre vue,
Si autre chose à pareil n'est d'at
Voyez cela qui a ceur plus vous touche,
Leau, de desir, vous en vienne à la bouche.

Cette contrée en bon largon s'appelle
Des singonies pais, qui est celle
Dant foushaines & quele deourments
Des foudouerez, d'istis, rogerbontems.
Pour bien bouter là sont les longues nuits,
Les jours crains, fairs trauus, sans ennuis
Là du Printems est rousfous la saison
Là les fers vers font tems en raison,
Pour ne troubler l'air rousdus qu'on s'elgaye
Aurec l'ami, au long de la fuyte.
Des habitons la petrie la plus grande,
Est de bauffer, jufques l'on le ferende,
Auremuns d'v'mout, qui en font tout
Ha de boudie & la forme & le gon
Dont les Ormeus, les Clafes, & la refoudre
Sont beure frais, qu'on voit à l'air refoudre
A la chaler du Soleil, l'enement,
Dens ce papin luer fatallement.
Duquel ault, qu'il n'y eult à redire,

En ce que peut l'homme fairs effiro
Les hains rochers font fourrages fondus,
Et font les fairs tems effendus,
Que la largeur à la hauteur egale
Les plus grans monts fupais de l'Isle.
De l'air croy, & le tems on en fomme,
Fur enuoy à ce grand viel bon homme
De Grand goulter, pour chose exquile & rare
En ces quater par le Roy Panigare,
Vn des Justis Chetres prodigieux,
Lequel voulant cellui bon homme viers
(Frillant en soy que bien tout il n'en talle)
Le delcroier v'n peu trop à la halle
De l'en v'n fous (l'histoire ne ment)
Sans le bracher, & tant auidement
Le vous croqua, que s'acrochant bien fort,
Le fustiqua, & ius le rra mort.
Croniez vous bié, du qui aurremet l'en lare,
Tant de ce lieu m'able la nature,
Que les maisons y font de fens couertes,
Fairs melleur qu'odeur nase ou de nerres,
Fonelles, fairs, font fairs de gros gateaus,
Tous les parais font batus de tourteaus,
Les poutres font chose plus rare qu'ou
Cochons rous, parais de leur drap d'or.
Les hayes font autour tel edifice,
De grans boudins, godueus & fairs fairs,
D'hipocra blanc & nualuise exquile,
Douce liqueur, que tant ien l'on pisse,
De vins ault certes beaucoup melleurs
Que ceur d'Arbois, de Beants, ny d'ailleurs,
Famille champs font les fontaines voutes.
Là vous verriez Panigons à grans rous
Veureux de cour à iambes rebeldennes
De ce n'clat remplissans leurs bedennes.
Et de remor, pour mouoir l'appent,
Croitte l'on voit tout petit à petit,
Pres des rousfairs si vinctuellement bons,
Brefil fairs, bourgates & iambons.
Famille bois bugners y font de queste,
Comme entre nous fizes en jour de fiste.
L'Orne fustelle, tant propre à donner ombre,
Est tout courbé d'elchades en grand nobre.
Chetres ault rousp de cartelletes
Que vont queillant valentons, bachelletes.
Et la frefine en tout tems & faison
Pour son fruit fairs, pallez de venaison.
Rousfairs, d'v'mout fairs charger & couers
Degros melleus & fairs Sauts verds,
Quoy que leur troue fairs veras & maulfade,
Portent le pain neumons blanc & fade.
Au long d'v'mout bruent au la combe

Fleurs de l'air, où ce pain fatal tombe.
Si que jamais il n'y trouuent de fust
Pour grignoter, si la fairs les affaie.
Là furs les eaux y agnent les poissens
Boullis, rous, & cures en cent fairs:
Où rendre rous, haines fairs, & cures v'n,
Vn qu'on les peent alement à la main.
Voler ault on y voit à la file
Soit & matin cant aus chams qu'à la ville
Figueus, Poules, Pluimers, & Genillettes,
Grues, Canas, Etoudeus, & Aouettes
Qui rous rous, de leur gré, sans contrainte,
Des Pareffus volent en bouche mainte.
Cochons rous, tous fairs de charagnes
L'on voit rous par plaines & montagnes,
Portans à dos v'n bien trenchant couteau,
Pour, qui en veut, en tailler v'n morceau.
Mais ce qui plus vous femblera estrange
(Bien qu'v'n rous n'ait ault n'y change)
C'est pour certain v'n genre tout nouueat
D'arbes fairs, rous plantez au niasau
En maints coudrois de ce lieu tant fertile,
Dessu lesquels des hommes plus de mille
En lieu de fruits font pendus aux ranceaus,
Ainsi qu'on voit à Tous les gros pruncaus.
Puis au dessous ault que champignons,
Croissent fous, botes, & calignons,
Dedens lesquels tombent en quantité,
Quand font venus à leur maturité
Lors de courir pellemelle à l'enueie,
Sauter, galer, mener oyrie vie,
Qu'v'n n'ait le fairs, ce mort en est elchut
Et de courir (dit on) quand il fairs chu.
Ourre cela, ceus y sont biencheureux,
Qui ont cheaus: car il ponnent des crufs
A pleins paniers, à corbilles & hortes.
Moules ault de fignes plaines botes
Vont fentans: & qu'v'mout que tout,
C'est que leur vie est sans terme & sans bout,
Ayans entre eux par cellette influence,
Celle qu'on dit fontaine de iouissance
Où le vieillard fousneufement s'adrefse
Pour au baigner raneur la vieillesse.
Or rousfairs d'v'n bien tel que se dis
En mille d'v'mout, & mille jeus rousdus
Que le cler jour sur leur Orizon dure,
Pallent le tems aus chams fairs la verdure.
Les vns à l'arc tirent en pleine bue,
L'v'n fairs des fairs, l'autre le coutebut,
L'v'n à haïter tins camp à tous venans,
L'autre à courir, l'autre lues contentans
Aieu qu'on dit à ventre contre ventre

S'en va querant, pour fons deuoir y rendre.
Puis quand la nuit est venue à son tour,
Et qu'v'n maïsons l'istons rous de rous,
C'est v'n plaisir des vns aurranger
Autour du pot, qu'v'n comme entragé
De fairs, de fols, humains celle lequait
Qui tant s'elgaye & refoudit le creut.
Lors de pater parmi celle canaille
Cen est qu'v'n honneur, meime ils en font la maille
Car furs le champ le beau telon tout net
Il paignent pour fairs v'n maïtre pet.
Tous fairs rous, c'est le gain d'v'n elchut
Quine le fairs, ce n'est pas bien vesca.
Les bons pions aus repas y recoient
Vn fous, comme à chacun rous qu'ils bouient.
Les aïfouscurs y gagnent plus encors,
Car c'est v'n art qu'on y prie & decors.
D'y travailler, du bien fuisse la traces,
C'est v'n fousfais que nul parlon ny grace.
Ne pourrais pas exempter de la mort
Le tranfrefleur, fairs qu'il eult droit ou tort.
Mais au rebours poltronner fairs cels,
Hair trauail, aymer dame Pareille,
Dormir fous fols, rousfairs bien hautement,
Sont les moyens d'auoir aumement.
Oresingez fur le present dicours,
Tous qui tenez du Panigon, fairs cours
De quelc que fiele, & fairs du premier ags,
Fut d'alc tins, ny tant riche auanage,
Certes nenny, fairs le point principal
De l'homme heureux (pouir qu'il rend egal
Ain Densiens) & accompagnot tel heur,
Qui est Vertu rousfairs jointe à l'hommeur.
Mais pous qu'v'n elch de tous leurs fairs banie
Cela ne m'elch qu'v'n brutaie vie.
Et pourtant, si croyez mon aus
(Ce que ferez, peut elch, mal enuis,
Tant est ardu forcer le naturel)
Plus ne fuisse de viure v'n moyen tel
Qu'v'n tenu iufqu'à l'heure presente,
Fuyans labeur & le gain qu'il presente,
Qu'à la parfin, ayans bien fait la belle
Bien folatre, v's de votre tette,
Ne possediez (si bien nous calculons)
La fairs aus dents, les mules aus talons.
Trauallez donc, & fairs le deuoir,
Tachez à bien, & bien poutrez, auit.
Suiuez vertueusement l'hommeur furs tout
Lors & bon heur vous saupont par tout
Si aurrement, assignez vous volons
La fairs aus dents, les mules aus talons.
F I N.

A L uon, nar Pierre de la Maison neuue.

III. 4. *Entremets*, dans *L'École parfaite des officiers de bouche*, nouvelle éd. Paris, Veuve de Pierre Ribou, 1708 [1662]. BnF, Imprimés, V-37609.

III. 5 (à droite). Joseph Gilliers, *Le Cannameliste français ou Nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office*, Lunéville, chez l'auteur, 1751, pl. après la p. 230. BnF, Réserve des livres rares, P-V-723.

sensible dans son troisième chapitre : l'imaginaire du pays de Cocagne traverse l'opulence des festins de cour comme les festivités carnavalesques, à l'instar de la *porchetta* (la « petite truie ») qui se déroulaient chaque fin août dans les rues de Bologne jusqu'à son interdiction par Bonaparte, et a fait l'objet pendant des siècles de représentations à la fois pittoresques et symboliques (ill. 5).

À la différence des décorations de sucre, les pièces d'orfèvrerie destinées au décor et au service de la table nous sont parvenues en grand nombre. De tous les objets envisagés ici, ce sont pourtant ceux dont la fonction monumentale est la plus discrète et la relation aux aliments la plus étroite, du fait de leur utilité et de leur décor souvent moulé sur nature. Les terrines, pots à oille et surtout de Thomas Germain et de son fils François-Thomas étudiés par Charissa Bremer-David présentent des motifs de comestibles au puissant naturalisme ; champignon, artichaut, écrevisse et lapin y sont représentés « au naturel » et sans apprêt, dans une juxtaposition savamment ordonnée qui évoque les natures mortes du Oudry et Desportes. S'interrogeant sur les intentions qui président au choix d'une tête de chou-fleur pour orner le sommet d'une pièce d'orfèvrerie, l'auteur montre que la réponse ne peut qu'être plurielle. Si la figuration d'un légume plutôt qu'un autre fait naturellement écho aux préférences alimentaires contemporaines, il s'agit dans un cas comme dans l'autre d'un choix soumis à des règles de goût qui n'ont rien d'arbitraire. La variété et la fraîcheur des produits de la nature, la capacité à outrepasser ses lois – à commencer par celle des saisons – pour en disposer en « primeur », sont des privilèges inaccessibles au commun. La quête de la distinction n'épargne pas non plus l'artiste, dont la virtuosité dans le mimétisme procède d'une démarche doublement paragonale : l'orfèvre s'y affirme comme l'émule du cuisinier, dont il s'empare des ingrédients, autant que de la nature qui les a produits ; il se pose en maître du naturel, aussi valorisé à l'âge classique dans les traités artistiques que dans ceux de la « nouvelle cuisine ». Triomphant

de ses rivaux par sa capacité à préserver et transmettre à la postérité les produits de la nature, il aspire à ravir au cuisinier l'attention du mangeur. Qu'un livre consacré aux gravures des livres de fête s'attache aussi aux pratiques culinaires contemporaines pourrait surprendre. Arguant que la cuisine est à la table ce que les coulisses sont au théâtre, Anne Willan s'efforce de suppléer à l'imprécision des textes comme des images quant aux mets consommés. Les livres de cuisine, et plus encore ceux d'office, offrent, à l'instar de *L'École parfaite des officiers de bouche* (1662), des représentations suggestives de l'ordre des mets et de leur disposition à table (ill. 6), ou encore de surtouts et de décors de pastillage comme les modèles proposés par *Le Cannaméliste français* de Joseph Gilliers (1751) (ill. 7). En revanche, les longs développements relatifs à la cuisine des XVII^e et XVIII^e siècles tendent à diluer le propos de l'ouvrage en dérivant des représentations aux pratiques ; la documentation réunie n'entretient plus que des liens distendus avec le sujet du livre, dès lors que les « monuments » de son titre ne sont pas les nourritures mais les représentations de leur scénographie.

On aura compris que l'originalité de *The Edible Monument* tient à l'ouverture pluridisciplinaire d'une réflexion qui, partant de gravures prestigieuses commanditées par des monarques à des fins de propagande, les inscrit au sein d'une culture visuelle et matérielle élargie. Si les livres de fête font depuis longtemps l'objet d'une attention soutenue de la part des historiens comme des historiens de l'art², alors que

2. Le fonds des 1200 livres de fête de l'Institut national d'histoire de l'art, numérisés depuis 2010, est consultable sur son site ; il s'accompagne d'une base de données interrogeable à distance : <http://www.inha.fr/fr/ressources/bases-documentaires/acces-global-et-organise-aux-ressources-en-histoire-de-l-art-ahorha/livres-de-fete.html>
 Pour la présentation succincte de ce fonds, voir *Chroniques de l'éphémère. Le livre de fête dans la collection Jacques Doucet*, cat. exp. Paris, Galerie Colbert, 15 septembre-15 décembre 2010.

III. 6. Abraham Bosse, *Le Goût* (série des *Cinq Sens*), v. 1638. Eau-forte, 210 x 295. BnF, Estampes, Réserve Ed-30 (a)-fol.

III. 7 (à droite). Jacques Vontet, *La Méthode de trancher les allouëttes, bequefis, et ortolans, avec toutes sortes d'autres petits oyseaux*, v. 1720. BnF, Estampes, Réserve Lc-16 (a)-4.

les frontispices allégoriques et les planches didactiques des livres de cuisine et d'office (ill. 8) sont bien représentées dans les travaux consacrés à la cuisine et à la littérature gastronomique³, tandis que nombreux sont désormais les ouvrages dressant des panoramas des représentations de l'alimentation dans la peinture⁴ et des arts de la table⁵, désormais mis en relation avec les recueils d'ornements⁶ (ill. 9), *The Edible Monument* se distingue par sa capacité à les convoquer tous et les lier ensemble⁷. À partir

3. Edmond Neirinck et Jean-Pierre Poulain, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table en France, du Moyen-Âge à nos jours*, 3e éd. augm., Cachan, Jacques Lanore, 2000 ; *Livres en bouche : cinq siècles d'art culinaire français, du quatorzième au dix-huitième siècle*, cat. exp. Paris, bibliothèque de l'Arsenal, 2001-2002 ; *L'Eau à la bouche*, cat. exp. Dijon, Bibliothèque municipale, 2009-2010.

4. Allen J. Grieco, *Tables et Tableaux*, Londres / Paris, Scala / RMN, 1992 ; Yves Pinard, *Plaisirs de la table*, Paris, Musée du Louvre / Flammarion, 2009 ; Decio G. R. Carugati, *Trionfo del banchetto. Carni imbandite nel mito e nella storia*, [Milan], Silvana Editoriale, 1996 ; Paul Beusen (dir.), *L'Art gourmand*, cat. exp. Bruxelles, Galerie du Crédit Communal, 1996-1997 ; Kenneth Bendiner, *Food in Painting, from the Renaissance to the Present*, Londres, Reaktion Books, 2004 ; Silvia Malaguzzi, *Der gedeckte Tisch : Esskultur in der Kunst*, Parthas Verlag, 2007 ; Arts & Foods. Rituali dal 1851, cat. exp. Milan, Triennale de Milan, 2015.

5. *Versailles et les tables royales en Europe, XVIIe-XIXe siècles*, cat. exp. Versailles, musée national des châteaux de Versailles et de Trianon, 1993-1994 ; Zeev Gourarier, *Arts et manières de table en Occident, des origines à nos jours*, Thionville, Gérard Klopp, 1994 ; *Rencontres de l'École du Louvre, Tables royales et festins de cour en Europe, 1661-1789*, Paris, La Documentation Française / École du Louvre, 2004.

6. Lucie Fléjou et Michaël Decrossas (dir.), *Ornements, xv^e-xix^e siècle. Chefs d'œuvre de la Bibliothèque de l'INHA collections Jacques Doucet*, Paris, Mare & Martin / Institut national d'histoire de l'art, 2014.

7. Il est dès lors dommage qu'un ouvrage d'une telle envergure soit pourvu d'un index mais non d'une bibliographie.

d'un corpus graphique constitué principalement des fonds du J. Paul Getty Museum à Los Angeles et de la bibliothèque du Getty Research Institute que viennent compléter des emprunts à d'autres collections, les auteurs parviennent à démontrer la cohérence et la richesse d'un corpus alimentaire dont le foisonnement est caractéristique de ce que les anthropologues qualifient, à la suite de Marcel Mauss, de « fait social total ».

Leur propos est servi par une maquette exemplaire, qui bénéficie d'un luxe d'illustrations que leur envieront n'importe quels historiens de l'art. On ne peut qu'être impressionné par le parti qui a été tiré de l'espace de la page, que se partagent à égalité le texte et l'image. Au-delà de la beauté de l'in-quarto, auquel une couverture polychrome tissée et un titre en lettres dorées confère un faste en accord avec son contenu, le lecteur est conduit à apprécier la matérialité des objets placés sous ses yeux (on notera le soin apporté par le Getty à la reproduction de ses collections), mais aussi à les envisager selon une perspective élargie que facilitent les associations visuelles. Si la mise en

regard page 130 d'une terrine de l'orfèvre Thomas Germain avec une peinture de François Desportes qui la représente est efficace mais somme toute familière, d'autres rapprochements sont plus inédits. Placer face à l'allégorie du *Gout* d'Abraham Bosse (ill. 10) une planche issue d'un traité enseignant l'art de découper les aliments (ill. 11) invite à une comparaison productrice de sens entre les ornements gravés dans la peau des fruits destinés à la décoration de la table et la forme sculpturale de l'artichaut que déguste le couple élégant dans une loggia. Le télescopage de deux images relevant de traditions figuratives distinctes – la luxueuse gravure porteuse d'une scène de genre moralisante pour l'un, la planche diagrammatique tirée d'un manuel technique pour l'autre –, vient éclairer un phénomène bien connu des historiens du visuel : l'existence de différents niveaux de continuité entre des images contemporaines, quand bien même elles n'auraient pas été conçues pour dialoguer ensemble. Leur rapprochement permet de penser ensemble les formes du légume à la mode et les motifs géométriques tracés à la surface des fruits, l'art de l'officier tranchant et celui du graveur.

Alimentation et beaux-arts entretiennent des relations antagonistes à la pérennité. Ce point de divergence est aussi une pierre d'achoppement aux yeux de beaucoup d'historiens de l'art, qui jugent leur étude inconciliable – Marcia Reed remarque que les monuments alimentaires de l'époque moderne « défient les catégories de l'histoire de l'art et des collections muséales ». *The Edible Monument* prouve au contraire l'efficacité de l'association, que d'aucuns jugeraient contre-nature, de somptueuses gravures dotées d'une généalogie prestigieuse, à des images à vocation pratique ou ornementale. Des sujets réputés vulgaires et frivoles y gagnent en qualité esthétique autant qu'en profondeur anthropologique, rappelant aux lecteurs d'aujourd'hui, habitués à la sur-disponibilité de la nourriture et à son omniprésence dans les médias, quelles valeurs les siècles passés accordaient aux spectacles de l'abondance, de la variété et de la rareté alimentaires.