La rhétorique de la recette : remarques sur le *Dictionnaire Économique* de Chomel (1709) et l'*Encyclopédie*

Marie Leca-Tsiomis

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/rde/1241>

DOI : 10.4000/rde.1241

ISSN : 1955-2416

Éditeur

Société Diderot

Édition imprimée

Date de publication : 15 octobre 1998

ISSN : 0769-0886

Référence électronique

Marie Leca-Tsiomis, « La rhétorique de la recette : remarques sur le *Dictionnaire Économique* de Chomel (1709) et l'*Encyclopédie* », *Recherches sur Diderot et sur l'Encyclopédie* [En ligne], 25 | 1998, mis en ligne le 04 août 2007, consulté le 30 juillet 2021. URL : <http://journals.openedition.org/rde/1241> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/rde.1241>

La rhétorique de la recette : remarques sur le *Dictionnaire Œconomique* de Chomel (1709) et l'*Encyclopédie*

Prenez demi-once d'angélique, autant de cannelle, le quart d'une once de girofle, autant de mastic, de coriandre et d'anis vert, demi-once de bois de cèdre ; concassez le tout dans un mortier ; mettez ensuite infuser dans une quantité suffisante d'eau-de-vie, pendant vingt-quatre heures ; distillez au bain-marie...¹

Diderot a fourni, on le sait, quelques recettes de cuisine à l'*Encyclopédie*² qui, comme ici celle de l'eau d'angélique, proviennent souvent du *Dictionnaire Œconomique* de l'abbé Chomel, auquel le Philosophe emprunta quasi littéralement la manière de confire les artichauts, les abricots verts ou de faire les amandes à la praline : mince constat sans doute, mais à partir duquel il est cependant possible, en suivant quelques-uns des fils qui relient le *Chomel*, recueil alphabétique de recettes et de secrets venant souvent d'une tradition sans âge des campagnes, au monument que les Lumières consacrèrent aux arts et aux sciences de leur temps, d'avancer certaines réflexions qui touchent à la liaison entre les rhétoriques utilisées par Diderot dans son œuvre définitionnelle pour l'*Encyclopédie* et le contenu des savoirs transmis.

C'est donc à deux titres que le *Dictionnaire Œconomique*³ de l'abbé Noël Chomel, paru en 1709 et fréquemment réédité au cours du siècle,

1. Supplément éditorial à l'article ANGÉLIQUE, Diderot, *Œuvres Complètes*, Paris, Hermann, 1975, tome V, pp. 379-380. Nous utiliserons désormais l'abréviation : DPV suivie de l'indication du tome et de la page.

2. Sur « le réseau culinaire dans l'*Encyclopédie* », voir l'étude de J.C. Bonnet, *Annales ESC*, 1976 (31), p. 891-914.

3. En 1694, l'Académie, dans son *Dictionnaire*, définissait ŒCONOMIE comme « l'ordre, la règle qu'on apporte dans la conduite d'un ménage, dans la dépense d'une maison ».

retiendra tout d'abord notre attention : en tant que production, de nos jours médiocrement connue⁴, de cette époque prolifique que fut « l'âge des dictionnaires »⁵, et en tant qu'outil ponctuel de travail de Diderot encyclopédiste.

Le Dictionnaire Œconomique

Ce que nous savons de son auteur, Noël Chomel, vient essentiellement de l'« Avertissement du libraire » placé en tête de la deuxième édition du dictionnaire. Cet Avertissement retrace, sous forme d'éloge, la carrière de l'abbé, mort en 1712 et né sans doute en 1633 puisqu'il est présenté comme un « Ecclésiastique de 76 ans »⁶ : comment, jeune homme, nommé par le Séminaire de St. Sulpice administrateur des biens de la communauté à Avron, près de Vincennes, il devint l'élève du « fameux Monsieur de la Quintinie » auprès duquel il acquit des savoirs agricoles, jardiniers et potagers ; comment, retour de Paris, Noël Chomel fut « œconome » du Grand Hôpital de Lyon, où il suivait les médecins visitant les malades et recopiait les remèdes éprouvés. L'abbé — signale aussi l'Avertissement — appartenait à la famille des Chomel médecins, de Gannat⁷, et se trouvait ainsi en possession quasiment « héréditaire » de connaissances médicales.

En 1709, Noël Chomel fit imprimer, à ses dépens, son *Dictionnaire* qui fut vendu à Lyon, chez Pierre Thened et dont le tirage fut limité. La deuxième édition parut aussi à Lyon mais se vendait à Paris chez Étienne Ganeau et Jacques Étienne, en 1718⁸. Présentée comme « revue corrigée et augmentée », elle intègre le *Supplément* que l'abbé avait donné, en 1712, à Lyon chez J. Guerrier et A. Besson⁹.

4. Concernant les premières éditions du Chomel, voir l'étude de Joanny Rey, « Le Dictionnaire œconomique de Noël Chomel » in *Mélanges économiques dédiés à M. le Professeur René Gonnard*, Paris, Librairie Gle. de Droit et de Jurisprudence, 1946 (pp. 329-346). Jacques Proust a récemment montré l'important trajet de la descendance de l'ouvrage au Japon à travers l'utilisation de l'édition hollandaise de 1768-77. Voir « L'encyclopédie au Japon au XVIII^e siècle » in *Tous les savoirs du monde*, Paris, BNF, Flammarion, 1996 (pp. 411-415), pp. 414-415 et *L'Europe au prisme du Japon XVI-XVIII^e siècle*, Paris, Albin Michel, 1997, pp. 218 et sv.

5. Pierre Rétat, « L'âge des dictionnaires », in *Le Livre triomphant, Histoire de l'édition française*, Paris, Promodis, 1982-1984, pp.186-194.

6. Avertissement, première page (aij), pour la deuxième édition du *Dictionnaire Œconomique*, Lyon, E. Ganeau, J. Étienne, 1718.

7. Son frère Jean-Baptiste fut doyen des médecins ordinaires du Roi jusqu'en 1705 et un de ses neveux, Jacques-François, devint intendant des eaux de Vichy, et demeure comme l'auteur d'un célèbre *Traité des Eaux Minérales*.

8. Jean Bruyset, possesseur du Privilège en date de 1715, y associe Ganeau et Étienne, lit-on au bas de la page reproduisant le Privilège. Ganeau, seul ou en association, fut un des grands éditeurs de dictionnaires de l'époque : les éditions successives du *Dictionnaire de Trévoux*, celui de Bayle hors Pays-Bas, ainsi que de grands ouvrages *in folio* comme *l'Antiquité expliquée* [...] du père Montfaucon.

9. En 1732 deux nouvelles éditions augmentées et concurrentes virent le jour. L'une en

Le titre de l'ouvrage est, pour l'époque — pensons à celui de Furetière —, d'une taille quasi canonique :

Dictionnaire Œconomique, contenant divers moyens d'augmenter et conserver son bien, et même sa santé¹⁰. Avec plusieurs remèdes assurés et éprouvés pour un très grand nombre de maladies, et beaucoup de beaux secrets pour parvenir à une longue et heureuse vieillesse. Quantité de moyens pour élever, nourrir, guérir et faire profiter toutes sortes d'animaux domestiques, comme brebis, moutons, bœufs, chevaux, mulets, poules, abeilles, vers à soie. Différents filets pour la pêche et la chasse de toute sorte de poissons, oiseaux et animaux etc. Une infinité de secrets découverts dans le Jardinage, la Botanique, l'Agriculture, les terres, les vignes, les arbres ; comme aussi la connaissance des plantes des Pays étrangers et leurs qualités spécifiques etc. Les Moyens de tirer tout l'avantage des fabriques de savon, d'amidon ; filer le coton, et faire à peu de frais des pierreries artificielles fort ressemblantes aux naturelles ; peindre en miniature sans savoir le dessin, et travailler les bayettes ou étoffes établies nouvellement en ce Royaume pour l'usage de ce Pays, de l'Espagne etc. Les moyens dont se servent les Marchands, pour faire de gros établissements ; ceux par lesquels les Anglais et les Hollandais se sont enrichis en trafiquant des chevaux, des chèvres et des brebis etc. Tout ce que doivent faire les Artisans, Jardiniers, Vignerons, Marchands, Négociants, Banquiers, Commissionnaires, Magistrats, Officiers de Justice, Gentilshommes, et autres d'une qualité et d'un emploi plus relevé, pour s'enrichir etc. Chacun se pourra convaincre de toutes ces vérités, en cherchant ce qui lui peut convenir ; chaque chose étant rangée par ordre alphabétique comme dans tous les autres Dictionnaires.

D'emblée, ce titre renvoie à la tradition dans laquelle s'inscrit l'œuvre de Palissy, dans les années 1564, *Recette véritable par laquelle tous les hommes de la France pourront apprendre à multiplier et augmenter leurs trésors* ; le *Dictionnaire Œconomique* tient, certes, ce que promet son titre. Ruses de pêche, pièges de chasse, accompagnés de nombreuses figures, cultures potagères, jardinage, mise en conserve, pâtisserie, usages des herbes médicinales, techniques de tissage à la main, de décoration domestique, voire vingt pages décrivant la fabrication de peintures

France, chez E. Ganeau à nouveau, à Lyon et Paris, l'autre en Hollande, à Amsterdam, chez J. Covens et Corn. Mortier. Celle d'Amsterdam comporte des figures « nouvellement dessinées et gravées par B. Picart le Romain », dont la qualité tranche avec celle des éditions précédentes. En 1740 paraît, à Amsterdam, chez les mêmes libraires, un Supplément en deux volumes, dû à « divers curieux et surtout à Pierre Roger, docteur en théologie ». Celle qui se présentera en 1741 comme la quatrième édition ((à Commercy, chez Henry Thomas, 1741, page de titre) paraît n'être qu'une contrefaçon de la belle édition de 1732 d'Amsterdam. Le *Dictionnaire Œconomique* connaîtra, en France, une importante édition « extrêmement corrigée et très considérablement augmentée par M. de De la Marre » en 1767, chez Ganeau, Bauche, Estienne frères et d'Houry, Paris.

10. On note une légère variation dans le titre entre la première édition et les suivantes qui porteront : « contenant divers moyens d'augmenter son bien et de conserver sa santé ».

miniatures : tout un savoir transmis au cours des siècles et qui n'a souvent, dans certains domaines, guère varié depuis Olivier de Serres ou Liebault¹¹. Ainsi, dans l'Avertissement, sont cités « *Les Ruses innocentes* »¹², le « *Moyen de devenir riche*, par le fameux Palissy, *Le Jardinage* d'Antoine Mizaud, Médecin de Paris » et plusieurs « autres de cette nature ». Le journaliste de la *République des Lettres*, dans l'extrait qu'il fera du *Dictionnaire* à sa parution, indiquera d'autres sources parmi les ouvrages d'un genre alors très répandu : « la *Maison Rustique*, le *Médecin de Soi-même*, les *Divers secrets pour guérir les maladies*, dont on a publié un si grand nombre depuis quelques années, les *Ruses Innocentes*, la *Vénerie* de Salnove, La Quintinie etc. »¹³.

Cependant tout l'ouvrage ne relève pas de connaissances de seconde main. Chomel disposait de son savoir de curé vivant au contact des artisans et des commerçants qui peuplaient sa paroisse, ces « marchands de bois, de blé, de vin, de soie » (Avert. dernière page), dont le métier n'était pas seulement de vendre mais aussi de parvenir à augmenter le rendement d'un tonneau de vin ou le volume de crème de lait au moyen d'agents, parfois plus ou moins douteux, de fermentation, tel le limaçon¹⁴.

Si le principe directeur du recueil est contenu dans son titre, « augmenter son bien » et « conserver sa santé »¹⁵, un autre aspect de l'ouvrage retient l'attention, qui met en œuvre les savoirs du curé Chomel « œconome » d'hôpital, dans sa pratique d'assistance aux pauvres et de gestion des aumônes. Le *Dictionnaire Œconomique* est, en effet, traversé de part en part du souci de la faim et de l'augmentation menaçante du nombre des mendiants. La première décennie du siècle fut marquée par de nombreuses disettes et 1709 fut, on le sait, une année de terrible famine qui demeura longtemps dans les mémoires¹⁶. Comment nourrir ou, plutôt, faire subsister à moindre frais les affamés ? Foisonnent, dans l'ouvrage, les

11. Entre autres, les *Quatre Livres des Secrets de médecine et de la Philosophie chimique*, paru à Paris en 1579 ou, surtout, *L'Agriculture et maison rustique* de M. Ch. Estienne et J. Liebault en 1583.

12. *Les ruses innocentes dans lesquelles se voit comment on prend les Oiseaux [...] avec les plus beaux secrets de la pêche dans les Rivières et dans les Étangs et un Traité très utile pour la chasse, le tout divisé en cinq livres avec figures [...]* par F.F.F.R.D.G. dit le Solitaire Inventif (Frère François Fortin, religieux de Grand-Mont), à Paris chez C. de Sercy, 1688.

13. *Nouvelles de la République des Lettres* par Jacques Bernard, Amsterdam, P. Mortier, juin 1709, pp. 682-83.

14. P.e., à l'article CRÈME, pour augmenter la crème dans un pot de lait : « Prenez un limaçon rouge, le pendez à un filet au milieu du vaisseau où se fera le lait et tout ce que qui sera au dessus du limaçon se convertira en crème ».

15. Ou encore URINE, USER, USURE, USURIER.

16. Quesnay l'évoque toujours : « En 1709 la gelée fit partout manquer la récolte ». *Encyclopédie*, t. VII, Art. GRAINS, note (e).

recettes de soupe aux herbes, de pain sans céréales, voire de pain de limaçon :

Pain dont on peut sustenter huit jours un homme, sans manger autre chose : prenez quantité de limaçons et leur faites vider leur mousse, puis les faites sécher et réduisez en poudre déliée ; de laquelle vous ferez un pain dont un homme, avec un morceau, peut être huit jours sans manger (art. PAIN).

Dans l'article AUMONE, Chomel rappelle certes la prescription évangélique, mais il souligne surtout la décision du Concile de Tours prohibant la mendicité et, donc, l'aumône directe faite aux pauvres. Tout l'article est en fait un plaidoyer pour la centralisation des aumônes et leur gestion par les Curés, Vicaires et les divers ordres de charité¹⁷.

Recueil mêlant les apports contemporains aux savoir-faire hérités de la longue cohorte des « Maisons Rustiques », l'ouvrage de Chomel se signale aussi par la place importante réservée aux préceptes de morale sociale et aux dogmes religieux. On y voit, par exemple, succéder aux articles JUJUBIER et JULIENNE, un article IVROGNERIE. On trouve aussi, entre AMBRE et AMELETTE (omelette), un article AME dans lequel on peut lire :

La religion nous prouve invinciblement que l'âme est immortelle par la récompense qu'elle promet aux bons et par les peines dont elle menace les méchants après leur mort. La raison nous démontre infailliblement la même vérité.

Suit une énergique attaque du matérialisme :

L'homme est si malheureux qu'il a beaucoup d'inclination à croire qu'il n'agit que par un même principe et que tout ce qui agit en lui n'est que matière. Cependant si nous rentrons en nous-mêmes nous sentons que la chose qui pense qui veut qui doute qui affirme qui nie qui juge, qui sent de la joie, de la douleur, est bien différente de celle qui est étendue en longueur, largeur, et profondeur.

L'immortalité de l'âme a donc sa place, dans le *Dictionnaire Economique*, entre les vertus de l'ambre et la préparation des œufs frits. Et, dans ce voisinage, on ne doit pas voir le seul souci d'un religieux casant son prêche comme il peut ; il s'agit, plus profondément, d'une nouvelle marque d'appartenance de l'ouvrage à la tradition, ici celle des

17. J. Ray a montré l'importance de l'article AUMONE comme écho vigoureux aux ordonnances de Louis XIV sur les Hôpitaux généraux, *ouvr. cité*, pp. 34-343.

« mesnagiers »¹⁸, recueils de préceptes autant que de recettes, constituant une sphère de « l'œconomie » qui ne dissociait pas les pratiques des conduites, les savoir-faire du savoir-être¹⁹.

Le caractère novateur de l'entreprise de Chomel dans les années 1709 n'est donc pas tant dans les contenus du recueil qui dérivent, pour bonne part tout au moins, d'une fort ancienne tradition, que dans la forme choisie : avoir opté pour l'ordre alphabétique, forme dynamique de classement, apte à toutes les extensions, ouverte à l'accumulation et à l'élargissement des connaissances.

La mise en ordre alphabétique

Une des vertus que se reconnaît l'ouvrage est bien d'abord d'offrir ce classement : « ... chaque chose étant rangée par ordre alphabétique comme dans les autres Dictionnaires ». L'entreprise de Chomel, en ce sens, s'inscrit pleinement dans ce vaste mouvement de lexicalisation et de mise en ordre alphabétique du savoir, qui, du XVII^e siècle à l'*Encyclopédie* et à ses multiples épigones, marque « l'âge des dictionnaires », démarche novatrice et puissante par laquelle l'ordre du dictionnaire conquiert peu à peu « la totalité du champ culturel »²⁰. Et l'ouvrage de Chomel nous fournit un bon exemple de la manière dont, *sur le plan pratique*, s'opéra cette mutation dans les recueils de connaissances.

Pour composer la majeure partie de ses articles, l'abbé a d'abord compilé les différents traités existants. Il les découpait ensuite par thème, en élisant un mot-clé qui devenait ainsi une « adresse », puis gagnait sa place dans l'ordre alphabétique. Un ouvrage nous permet d'observer précisément sa manière de faire : il s'agit du *Recueil de plusieurs Lettres familières d'un Curé adressées à d'autres curés contenant diverses pratiques pour sanctifier les Paroisses*, que Chomel avait fait paraître en 1697²¹. Ce recueil de pieuses pratiques, qu'il cite souvent (p.e. aux articles

18. Rappelons quelques-unes des divisions du *Mesnagier* dit de Paris, à la fin du XIV^e siècle : « Prières au lever et au coucher », « Enseignement catéchistique et moral », « Modèles de chasteté féminine », « Le jardinage », « Les domestiques, prendre soin du vin, choisir un cheval », « Traité de chasse à l'épervier », « Généralités sur la cuisine », « Recettes ». *Le mesnagier de Paris*, texte édité par G.E. Brereton et J.E. Ferrier, coll. Lettres gothiques, L.G.F. 1994, Table, pp. 857-58.

19. On entrevoit à quels lecteurs l'abbé destinait son ouvrage : non plus aux seuls curés, auxquels auparavant s'adressait son *Recueil de Lettres familières*, mais à un public de propriétaires exploitants, de « ménagers », responsables de famille et de domesticité. Au XVIII^e siècle, le terme de « ménager », dans le Languedoc comme dans le Velay, désigne « le bon propriétaire exploitant, jamais fermier », écrit P. Goubert, dans *La vie quotidienne des paysans français au XVII^e siècle*, Paris, 1982, p. 160.

20. P. Rétat, « L'âge des dictionnaires », *ouvr. cité*, p. 190. Ainsi le *Commentaire Littéral* de Dom Calmet devint-il le *Dictionnaire de la Bible* (*ibid.*).

21. À Lyon, se vend à Paris chez Antoine Varin, 1697 ; le Privilège date de 1693. Une seconde édition augmentée parut en 1701.

MARIAGE, AUMONE, etc), lui sert en effet à la composition de nombreux articles. Ainsi, la Lettre XVI du premier *Recueil* fournissait une série de recettes de « Bouillons et Potages à peu de frais pour les Pauvres »²². On retrouvera ces recettes dans le Dictionnaire à l'adresse PAUVRES, et l'article commence non par une définition mais par un conseil pratique en direction de ceux qui ont la charge des pauvres :

PAUVRES. Ceux qui se trouvent en cet état pourront se soutenir dans leur nourriture par le moyen d'une demie livre de pain ou une livre sans autre nourriture, par le moyen des potages de santé. Bouillons et potages à peu de frais pour les pauvres.

Suit alors la liste des recettes données dans le *Recueil*. De même lisait-on, dans la lettre VIII, la longue énumération des devoirs ancillaires qui composait l'« Avis d'un Curé aux servantes »²³ : elle se retrouvera intégralement dans le Dictionnaire à l'adresse SERVANTES, SERVITEURS. Dans le second *Recueil*, une nouvelle lettre (XIX) contenait « les moyens de soulager les pauvres dans les calamités présentes »²⁴. L'ensemble de ce dispositif se rencontrera dans l'article AUMONE du Dictionnaire.

C'est essentiellement par ce découpage lexical et cet ordonnancement de A à Z que Chomel produit un « dictionnaire ». On chercherait en vain, en effet, à l'intérieur des articles, un protocole suivi de classement des informations et le mot ne fait que très rarement l'objet d'une définition : l'article rassemble un certain nombre de savoirs, de provenances diverses, sur « les choses ».

Les secrets

Recueil de savoirs-faire et de préceptes, ordonnés et par l'alphabet et par une vision chrétienne des travaux et des jours, l'ouvrage de Chomel dut en partie son succès aux *secrets* que l'Abbé se vantait de détenir. Ainsi, au premier tome, l'article ABONDANCE retient-il le lecteur²⁵ : il renvoie aux articles BLÉ, CRÈME, VIN, etc. où l'on trouve les secrets spécifiques de l'abondance en chacune de ces productions.

Pour tenter d'évaluer l'importance alors accordée aux secrets offerts par Chomel, on s'en rapportera d'abord au compte rendu que fit, à la sortie de l'ouvrage, le *Journal des Savants*. L'extrait, en effet, insiste longuement

22. *Recueil de plusieurs Lettres familières* [...] pp. 302 à 315.

23. Par exemple : « Adonnez-vous tout de bon au travail pour lequel vous êtes née », *Recueil*, *ibid.* p. 87, ou l'injonction : « Servir Dieu en la personne de vos maîtres », *ibid.*, p. 91.

24. Datée d'Octobre 1693, *ibid.*, deuxième partie, pp. 1 à 59.

25. Ce n'est pas par hasard que, vingt ans plus tard, Chambers, dans l'article ABONDANCE de sa *Cyclopaedia*, citera ABONDANCE de Chomel.

sur cet aspect de l'ouvrage et notamment, question essentielle entre toutes puisqu'elle concerne le rendement des céréales, sur le secret de la multiplication des grains que Chomel, dans l'article BLÉ, dit tenir du Prieur de la Perrière. L'article, de fait, énonce douze procédés visant à lutter contre les maladies du blé et à augmenter le rendement, notamment par divers usages du nitre. Le douzième procédé attire l'attention et c'est de lui dont le *Journal des Savants* fait surtout réclame²⁶. Il s'agit d'un secret et la figure qui l'accompagne est éloquente : d'une seule semence jaillissent plus de quarante drus épis...²⁷

Il faut pour cela la matière universelle, il faut attirer l'Esprit Universel. C'est là le grand point qui est aussi difficile que ce qu'on appelle La Grand'Œuvre ou autrement la Pierre Philosophale.²⁸

Chomel n'entreprend point d'expliquer ce qu'est « l'Esprit Universel » ou comment il est attiré : « on laisse l'un et l'autre aux Physiciens », se contente-t-il de signaler. S'il indique alors l'utilisation de la « matière universelle », il n'en « marque point la composition » non plus, car le secret — et les bénéfices que l'on pouvait en tirer — avait été légué par le prieur La Perrière à la communauté des « pauvres Filles Demoiselles »²⁹.

De fait, ces secrets sont la grande affaire de l'abbé Chomel. C'est sur eux que repose, selon son auteur, le principal intérêt du *Dictionnaire Économique* : dans le *Supplément* paru en 1712, l'abbé souligne, en « Avis au Lecteur », que son ouvrage contient, à la fin, un « trésor véritable », c'est à dire « un assemblage de secrets très précieux »³⁰.

Ce que sont ces secrets, le clivage très net marqué entre leur énoncé et celui des remèdes le montre bien. Dans l'énoncé des remèdes la distance se marque souvent entre le procédé rapporté et le rapporteur : ainsi en va-t-il du remède à la surdité³¹ grâce à l'urine de chat qui laisse, en fin de compte, la providence divine pourvoir à la guérison. Les secrets, au contraire, sont

26. *Journal des Savants*, Supplément, dernier août 1709, p. 318.

27. Le rendement moyen à l'époque est estimé à 5 grains récoltés pour 1 semé : voir G. Duby, R. Mandrou, *Histoire de la civilisation française*, t. II, 11^e édition, Paris, A. Colin, 1968, p. 102 ; F. Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme*, t. I, Paris, A. Colin, 1979), pp. 128 et sv.

28. *Dictionnaire Économique* [...], article BLÉ.

29. *Journal des Savants*, ouvr. cité, p. 321. Un autre secret fut fort vanté par le même journal : après la multiplication des grains, la transformation de l'eau en vin au moyen de certaines drogues dont l'Abbé ne donnait pas davantage la description car, là encore, le secret faisait vivre une communauté de religieuses.

30. *Supplément au Dictionnaire Économique*, 1712, « Avis au Lecteur », première page (non numérotée).

31. Article SURDITÉ (*ibid.*) : « Pour guérir un sourd, il faut avoir un chat noir qui ne soit pas châtré et le mettre dans un vaisseau ou panier qu'il ne puisse pas sortir de trois jours et si on le met dans un vaisseau, il faut qu'il soit percé et mettre par dessous un autre qui

énoncés comme des savoirs certains. L'abbé se dispense d'expliquer ou de prouver ; il indique comment faire : le secret est un énoncé d'autorité. Quitte parfois, c'est le cas pour le secret du BLÉ, à livrer l'adresse où on pourra obtenir une poignée de *matière universelle* : « à Lyon, à la cure de S. Vincent, ou au bas de la côte des Carmélites, maison de madame Goa »³². Certes, on peut voir dans cette différenciation de traitement l'expression des crédits respectifs de la médecine et de l'agriculture à l'époque. Sans doute aussi la préoccupation de Chomel est-elle d'un autre ordre : ce qu'il semble viser essentiellement, c'est *la quantité des secrets produits*. Comme si cette profusion était en elle-même vertu et que de ce foisonnement de secrets pouvait surgir, au hasard des mises en pratique, ici ou là, quelque effet. Au lecteur, donc, de faire le tri des informations, les essais, l'observation, le démêlage du vain et de l'efficace. Ce faisant, Chomel place tout utilisateur du *Dictionnaire Économique* dans la situation d'expérimentateur direct.

La publication du *Dictionnaire Économique* déclencha quelques sarcasmes³³ : « Voici un ouvrage nouveau dont le Titre est d'une longueur à vous effrayer » lit-on dans les *Nouvelles de la République des Lettres*, à la parution du Dictionnaire, en juin 1709³⁴. « Peut-être que cette magnificence le fera taxer d'un peu de charlatanerie » (*ibid.* p. 682). Et, poursuit le Journaliste, « je ne suis en peine que d'une chose : savoir s'il s'acquittera exactement de toutes ces grandes promesses ».

Mais, entre la louange du *Journal des Savants* évoquée plus haut et ce soupçon de charlatanerie, existait alors une autre voie, promise à l'avenir, que mit en avant le journaliste des *Mémoires de Trévoux*, quand il fit à son tour l'extrait de l'ouvrage. Cette voie est l'appel à l'expérimentation systématique et à grande échelle des secrets :

Un Livre si curieux trouvera beaucoup de lecteurs incrédules, et qui voudraient que Mr. Chomel eût éprouvé tous les secrets qu'il rapporte : mais quoiqu'il ne l'ait pas fait, il a néanmoins rendu service au Public en les lui communiquant : c'est à ceux qui en doutent à les éprouver. L'importance de ces secrets mérite bien qu'on hasarde quelque peine et quelque dépense pour y réussir. Des Princes généreux ne pourraient mieux employer leur autorité et leurs richesses, qu'à des expériences qui peuvent

reçoive l'urine du dit chat, de laquelle il en faudra mettre dans l'oreille du sourd soir et matin pendant quinze jours et il guérira moyennant la grâce de Dieu ».

32. Signalant ainsi qu'il s'adresse d'abord à un public lyonnais.

33. Plus tard, en 1758, on s'esclaffera franchement : le *Grand Vocabulaire*, à l'article AGNUS CASTUS, recommande : « Lisez cet article dans [le] Dictionnaire Économique, il vous fera rire et vous apprendrez qu'à la cure de S. Vincent de Lyon, il y a un remède pour conserver la chasteté, dont la base est l'*agnus castus* et qu'on n'en donne qu'à Messieurs les Curés, Confesseurs et Religieux ». *Grand Vocabulaire Français*, Paris, Panckoucke, 1758, t. I.

34. *Nouvelles de la République des Lettres*, ouvr. cité, juin 1709, p. 680.

être infiniment utiles à leurs Peuples. Ils acquerraient une gloire immortelle, soit qu'ils détrompassent les hommes, soit qu'ils leur procurassent de si grands biens.³⁵

Anticipons quelque peu pour dire qu'il est difficile de ne pas rapprocher cet appel à l'expérimentation méthodique, émanant des *Mémoires de Trévoux* en 1709, de celui que lancera Diderot, quarante ans plus tard, à propos du « nouveau système d'agriculture » de Jethro Tull et de H.L. Duhamel du Monceau, à la fin de l'article AGRICULTURE :

Nous invitons ceux à qui leurs grands biens permettent de tenter ces expériences coûteuses, sans succès certain et sans aucun dérangement de fortune, de se livrer à celles-ci, d'ajouter au parallèle et aux conjectures de M. Duhamel les essais. (DPV V, 311)

La différenciation entre le prouvé, le probable et le « préjugé » est, on le sait, au cœur de l'entreprise encyclopédique et on ne peut mieux mesurer la distance qui sépare une démarche comme celle de Chomel de celle des Encyclopédistes qu'en comparant les énoncés d'autorité que sont les secrets de l'abbé avec les articles dus aux collaborateurs spécialisés, les compte rendus de conjectures étayées et les rapports d'expériences qui peuplent l'*Encyclopédie*, tant dans le domaine des arts libéraux que dans celui des arts mécaniques. Que l'on se souvienne de la façon dont le physiocrate G. Le Roy présente à Diderot l'outillage mental de la confirmation d'un fait en matière d'agriculture³⁶, à savoir les découvertes que Tillet venait d'expérimenter à Trianon sur le traitement du blé atteint de la nielle :

J'ai souvent été trompé sur ces matières, écrit Le Roy ; et sans penser que M. Tyllaye voulût abuser les autres, je croyais qu'il pouvait s'en imposer à lui-même. Je vous ai dit que ces expériences se répétaient à Trianon, et que j'en serais le témoin scrupuleux et le censeur. Je l'ai été avec une attention que la défiance rendait très vive. Il faut l'avouer, j'ai vu la nature elle-même développer peu à peu le système de M. Tyllaye, et confirmer les conjectures qu'il avait faites.³⁷

35. *Mémoires pour l'Histoire des Sciences et des Beaux Arts*, mai 1710, pp. 911-912.

36. « Je vous prie, Monsieur de bien vouloir exhorter [M. Tyllaye] au nom de toute la terre, à donner promptement au Public ceux de ses procédés qui sont les plus faciles et les moins chers ». « Lettre à Monsieur Diderot », 8 Août 1756. *Mercure de France*, oct. 1756, pp. 155-157. Le Roy souhaitait la publication dans l'*Encyclopédie* de cette découverte de Mathias Tillet, agronome, collaborateur de Duhamel de Monceau.

37. *Ibid.* p. 155. Diderot soulignait déjà l'importance des « découvertes de M. Tillet » dans l'article ENCYCLOPÉDIE (DPV VII, 183), et avait rendu compte, en 1755, de la publication du livre de Tillet, *Dissertation sur la cause qui corrompt et noircit les grains de blé*, dans la *Correspondance Littéraire*. Voir « Du blé niellé », texte établi et commenté par J. Proust, DPV IX, 116-121.

Quant au *Dictionnaire Œconomique* lui-même, son édition de 1767 se voudra débarrassée de toutes les « pratiques fausses, puériles et superstitieuses » qui nuisaient au crédit des premières éditions de l'ouvrage : le continuateur de Chomel, M. de La Marre, s'efforcera de soumettre à l'expérimentation les secrets de Chomel, soit pour en mettre en doute l'efficacité³⁸, soit pour en retrouver et en expliquer, de façon détaillée, la composition³⁹. Et, sur un plan plus général, on perçoit parfaitement en le lisant les transformations établies en moins de soixante ans dans la délimitation des champs relevant du *Dictionnaire Œconomique*. Ainsi La Marre déplore-t-il, dans sa Préface, la confusion des domaines dont Chomel s'était, selon lui, rendu coupable :

Il pensait que le mot Œconomie pouvait s'appliquer à la Morale comme à l'Administration Domestique. (ij)

Effaçant du *Chomel* ce qui tenait encore du « mesnager », La Marre le fait entrer dans la spécialisation : il supprime donc AME, EUCHARISTIE, MARIAGE, IVROGNERIE, etc., pour consacrer l'ouvrage « au seul objet de l'Œconomie Rurale ». Car plus personne, explique-t-il, ne pense désormais à chercher des préceptes moraux « dans un livre d'Agriculture » (*ibid.*).

Cette distinction si tranchée, il appartenait à Diderot — on verra comment — de s'en jouer à sa manière. Mais venons-en d'abord à l'usage qu'il fit des recettes de cuisine de Chomel⁴⁰.

Diderot et les recettes de Chomel

Pour mener à bien son œuvre de polygraphe, le Philosophe utilisa un ensemble varié d'outils dont bon nombre sont des dictionnaires. Jacques Proust a montré le rôle que joua le *Dictionnaire Universel de Commerce* de Savary-Desbruslons⁴¹, J. Roger, celui du *Dictionnaire de Médecine* de James⁴² ; nous nous sommes, quant à nous, intéressée à la manière dont furent mises à contribution, dans la fabrique encyclopédique, des sommes, universalistes comme les *Trévoux*, ou terminologiques comme la

38. Ainsi, de l'efficacité des limaçons pour augmenter la crème de lait : « J'en ai fait l'épreuve avec des limaçons vivants et de morts [...] sans que 24 ou 30 heures aient produit aucun effet sensible. » (article LAIT).

39. Ainsi La Marre lève-t-il le secret de la « matière universelle » : une liqueur à base de salpêtre et de sels végétaux, dont il fournit la préparation.

40. Il ne s'agit pas de présenter ici le tableau exhaustif des emprunts de l'*Encyclopédie* au *Dictionnaire* de Chomel, ni même ceux du seul Diderot : un relevé de ce type demanderait une autre échelle d'investigation.

41. J. Proust, *Diderot et l'Encyclopédie*, Paris, A. Colin, 1962, pp. 179-181.

42. J. Roger in Diderot, DPV I, 155-163.

*Cyclopaedia*⁴³. Parmi les outils de travail de Diderot, figurait le *Dictionnaire Économique* qui apparaît, en 1749, dans le fonds constitué par les Libraires associés⁴⁴. Les recettes de cuisine que le Philosophe y pêcha parurent, notamment au tome I de l'*Encyclopédie*, sous forme de suppléments éditoriaux. Citons par exemple : ABRICOTS, AGNEAU, ANGÉLIQUE (eau d'), ARTICHAUT, ASPERGES en petits pois, ou, au tome II, BISCOTIN puis BISCUIT⁴⁵.

Diderot n'était certes ni le premier ni le dernier à utiliser l'ouvrage et le *Dictionnaire de Trévoux* l'avait lui-même copieusement mis à profit dans le même domaine. Il arrive bien sûr que les emprunts de Diderot au *Chomel* aient transité par le *Trévoux*, mais la confrontation d'articles montre que ce fut souvent directement au *Dictionnaire Économique* que le Philosophe eut recours⁴⁶. Notre propos ne sera donc pas tant d'admirer la façon dont le Philosophe se tire de l'énoncé d'une recette de cuisine que d'observer quelques-unes des questions qu'il se pose dans ces articles.

Bien que Diderot ait plaidé pour la présence de la cuisine dans le *Dictionnaire raisonné* comme « une branche importante de la chimie » (Art. ENCYCLOPÉDIE, DPV VII, 248) pour laquelle on connaît son vif intérêt, et bien qu'il ait consacré, en supplément à l'article ALIMENS de Vandenesse, un long descriptif à l'analyse chimique des chairs, ce n'est pas exclusivement à la quantité de sels volatils contenus dans une once de pieds de veau qu'il s'intéressait, mais bien aussi à la cuisine en elle-même et pour elle-même.

Si, de façon générale, les préparations culinaires appartiennent de droit au recueil de savoirs et de savoir-faire que voulut constituer l'*Encyclopédie*, leur existence dans le *Dictionnaire raisonné* relève aussi, selon nous, du souci à la fois extrêmement pragmatique et profondément philosophique qui animait Diderot dans son entreprise de legs des connaissances à la postérité. Un article de Mythologie, AMPHIPHON, que le Philosophe rédigea pour le premier tome illustre, de façon très claire, cette préoccupation :

AMPHIPHON Gâteaux qu'on faisait en l'honneur de Diane, et qu'on environnait de petits flambeaux. C'est là tout ce que nous en savons. Ceux

43. Voir notre thèse, *Écrire l'Encyclopédie : Diderot, de l'usage des dictionnaires à la grammaire philosophique*, ss. dir. de Georges Benrekassa, Université Denis Diderot, Paris, 1995, à paraître dans *Studies on Voltaire and the eighteenth century*.

44. « Il peut s'agir des deux volumes de l'édition de 1718 et du supplément en deux volumes publié à Amsterdam en 1740 » commente J. Proust dans « La bibliothèque de Diderot », *R.S.H.* 1958 (pp. 257-273) p. 261.

45. Le Père Berthier pointera, dans son journal, quelques-uns de ces emprunts à Chomel : « la Méthode pour faire des Compotes d'Abricots verts, d'Abricots murs [...] l'art de faire des Amandes à la praline, l'eau d'Angélique, les Asperges en petit pois se trouvent la plupart dans le Dictionnaire de Chomel » *Mémoires de Trévoux*, déc. 1751, p. 2619.

46. Comparer, p.e., l'article BISCUIT du *Dictionnaire de Trévoux* de 1743, fort succinct, à BISCUIT, de Diderot, qui reproduit en détail la recette de Chomel.

qui écrivent tombent dans une étrange contradiction ; ils prétendent tous que leurs ouvrages passent à la postérité, et la plupart d'entre eux parlent des choses d'une manière à n'être entendus que de leurs contemporains⁴⁷.

Le mot demeure mais on ne sait plus rien de la chose. Ce serait aux « dictionnaires », poursuit alors Diderot, de transmettre ces « éclaircissements » et « ces détails ». Le projet encyclopédique de mise à l'abri des connaissances inclut donc celles qui, triviales pour les contemporains, deviendront des mystères pour la postérité, si elle n'en conserve que les noms et ignore tout des choses désignées⁴⁸. C'est à ce souci de définir pour ce temps, inéluctable, où « le nom *Français* [...] sera inutilement cherché sur la surface de la terre » (DPV VI, 190) que correspond sans doute, en partie, l'existence des articles de cuisine dans l'*Encyclopédie* et le soin qu'en début d'entreprise tout au moins en prit Diderot : on le voit consacrer un article au « biscuit », un autre au « biscotin », préservant ainsi ces pâtisseries banales au XVIII^e siècle du sort de l'« amphiphon » des Anciens...

Mais on ne saurait se limiter à cette remarque : car on voit poindre ici quelques-unes des récurrentes et fondamentales questions qui traversent l'œuvre de l'Encyclopédiste, à commencer par celles de la relation entre mots et choses, autrement dit par celles de la définition.

La définition encyclopédique telle qu'elle apparaît dans la *Description des arts*, a pour objet de détailler le moyen de fabriquer la chose⁴⁹. En ce sens, la recette de cuisine, énoncé d'un procédé de fabrication, s'inscrit légitimement dans la définition encyclopédique. Est-elle définition « de mots » ou « de choses », pour reprendre les termes de l'interrogation à l'âge classique ? Lisons BISCOTIN (Pâtisserie) :

Sorte de pâtisserie friande qui se fait de la manière suivante. Prenez du sucre selon la quantité de biscotins que vous voudrez faire, faites-le cuire à la plume ; prenez une demi-livre de farine, poussez-la dans le sucre ; remuez, faites une pâte ; parsemez une table de sucre en poudre ; étendez dessus votre pâte, pétrissez-la ; quand elle sera dure, pilez-la dans un mortier avec un blanc d'œuf, de la fleur d'orange, un peu d'ambre ; incorporez bien le tout ; divisez votre masse en petites boules ; jetez ces

47. DPV V, 355-356. La « définition » trop rapide de l'amphiphon, c'est-à-dire la première phrase de l'article, Diderot l'a vraisemblablement empruntée à *L'Antiquité expliquée* [...] du père Montfaucon où on la trouve mot pour mot.

48. Répondant aux reproches de frivolité faits aux articles traitant de cuisine ou de mode, Diderot soulignera plus tard que « le plus succinct de nos articles en ce genre épargnera peut-être à nos descendants des années de recherche ». art. ENCYCLOPÉDIE, DPV VII, 247.

49. J. Proust a montré que c'est ce qui intéressait Diderot dans le *Dictionnaire Universel de Commerce* de Savary-Desbrulons. Voir *Diderot et l'Encyclopédie*, ouvr. cité, pp. 179 et sv.

boules dans de l'eau bouillante ; enlevez-les avec l'écumoire quand elles nageront à la surface ; laissez-les égoutter ; posez-les ensuite sur du papier, et les faites cuire à feu ouvert. Cela fait, vous aurez ce qu'on appelle des biscotins. (DPV VI, 190)⁵⁰

La chute de l'article est remarquable : au lieu du « et servez » ou du « conservez », phrases-types et fins classiques de la recette de cuisine, apparaît soudain ici la définition du mot (« vous aurez ce qu'on appelle des *biscotins* ») comme résultat de la fabrication de la chose elle-même.

Pour Diderot, la recette apparaît donc comme une des modalités de la définition encyclopédique, et elle engage, en ce sens, toute sa réflexion sur l'art et le but de la définition. Il suffit pour s'en convaincre de comparer ses articles avec ceux que donna, dans le même domaine, le Chevalier de Jaucourt. Ce dernier se contenta souvent — c'est du moins ce qu'indique un relevé rapide — de signaler en termes très généraux les ingrédients constitutifs d'un met, sans plus s'occuper d'en fournir la recette. Il n'explique pas ce qu'est « la chose » mais définit « le mot », comme on peut le voir dans l'article TARTE :

Pièce de pâtisserie de fruits, de confiture, de crème, etc. composée d'une abaisse et d'un couvercle découpé, ou par petites bandes proprement arrangées, à quelque distance les unes des autres⁵¹.

« *La cuisine de nos pères* »

De quel type de cuisine Diderot voulut-il dans l'*Encyclopédie* ? Un passage de l'article AGNEAU, à la rubrique cuisine, nous renseigne : après avoir signalé que « tout ce qui se mange de l'agneau est délicat »⁵², Diderot y énumère une série de préparations dont celles d'une entrée faite avec des pieds d'agneau, puis de l'agneau à la broche pour conclure :

Voilà la vieille cuisine, celle de nos pères. Il n'est pas possible de suivre la nouvelle dans tous ses raffinements. Il vaudrait autant se proposer l'histoire des modes, ou celle des combinaisons de l'Alchimie. Tous les articles de la Cuisine ne seront pas faits autrement. Nous ne nous sommes pas proposés de décrire les manières différentes de dénaturer les mets mais bien celle de les assaisonner.

50. L'article était dans le *Chomel* et fut repris par le *Trévoux*. Diderot condense ici son modèle.

51. *Encyclopédie*, t. XVI. Voir aussi GELÉE, PÂTÉ, etc.

52. « Tout ce qui se peut manger d'agneau est toujours fort délicat » assurait Chomel dans l'article homonyme, et avant lui, Louis Ligier, dans son *Economie générale de la campagne ou Nouvelle maison rustique*, Paris, C. de Serisy, 1700, t. 2, p. 367.

Citons un autre exemple, celui du supplément à l'article ARTICHAUT. Après les résultats de l'analyse chimique des culs d'artichauts distillés à la cornue, Diderot indique quatre préparations, empruntées à l'article homonyme de Chomel (« On mange les artichauts à la poivrade ; on les frit ; on les fricasse, et on les confit ») et les détaille successivement. Puis il ajoute :

Certes il existe d'autres façons, plus raffinées, d'accommoder ce légume : on met encore les *artichauts* à la sauce blanche et à plusieurs autres. *Voyez là-dessus les traités de cuisine.* » (DPV V, 510)

Ce souci de transmettre non pas les raffinements des cuisiniers du temps mais « la vieille cuisine de nos pères » explique que ce soient souvent les recettes de mise en conserve que Diderot ait choisi de fournir (Confits d'Artichauts, d'Abricots), ou les accommodements simples de légumes sauvages ou potagers (Asperges en petits pois). Le Philosophe, qui suit Chomel, demeure comme lui dans la voie des « bons mesnagers », tel Ligier, qui, en 1700, précisait :

Le lecteur sera prévenu que la cuisine dont nous parlons ici est une cuisine purement champêtre, et qui regarde plus l'économie dont nous traitons, que la délicatesse des ragoûts qu'on recherche dans les grandes tables⁵³.

Cependant, Diderot, raillé pour ses recettes⁵⁴, abandonna assez vite le terrain à Jaucourt⁵⁵. Il n'en reste pas moins que ce respect du Philosophe pour la tradition en matière culinaire et cette transmission de préparations séculaires tranchent avec l'optique dans laquelle il aborda la *Description des arts*, où on le voit au contraire rechercher, comparer les innovations de tout ordre, voire échafauder ses propres conjectures technologiques⁵⁶. La remarque paraîtra bien triviale tant les registres sont différents et tant il est évident aussi que les recettes de la « vieille cuisine » sont par nature même pérennes. Cependant il n'est pas interdit de pousser un peu ces évidences et leurs logiques. Car on voit se dessiner deux domaines que délimitent assez nettement les procédés rhétoriques : celui de la production individuelle, de l'économique, où prédomine la recette, et celui de la vaste circulation et de la manufacture où prédomine la description.

53. *Ibid.* t. 2, p. 350. Sur « Les manuels de cuisine » au XVIII^e siècle, lire l'étude de J.C. Bonnet, *Dix-Huitième Siècle*, 15, 1983, pp. 53-63.

54. Voir l'Introduction de J. Proust et J. Lough aux articles de Diderot, DPV V, 10 et sv.

55. Qui d'ailleurs, dans l'article CUISINE, développera une conception de « la cuisine simple » assez proche de celle de Diderot. Sur le rôle et les vues de Jaucourt en la matière, cf. J.C. Bonnet, « Le réseau culinaire dans l'Encyclopédie », *art. cité*.

56. Voir, p.e., ASPLE, ACIER, etc.

Fabrication, production et rhétoriques de transmission

Pour mener à bien sa *Description des arts* Diderot s'est affronté à un problème alors totalement neuf⁵⁷ : langue, ordre d'exposition, choix nécessaire entre les descriptions statiques ou dynamiques, toutes les questions posées par la transmission de la fabrication d'un objet manufacturé supposent autant de recherches et d'innovations dans l'expression. Au contraire, la recette de cuisine, transmission d'un savoir-faire traditionnel, possède son moule rhétorique anciennement formé. Comparons succinctement les deux démarches chez Diderot.

Dans les articles traitant de la production manufacturée, l'écrivain est confronté à la nécessité de rendre compte d'opérations infiniment complexes, des mouvements synchrones ou enchaînés de la machine et des gestes de l'ouvrier. C'est à la description que Diderot a recours. Il suffit d'observer des articles comme BAS en métier, BONNETERIE, DAMAS, GAZE, SOIE et VELOURS ; dans chacun d'eux, c'est tout un protocole descriptif qui est mis en place : usage de la troisième personne (« *L'ouvrier* prend la barre », « *il* presse avec ses pouces » ou « *on* charge », « *on* passe », « *on* entrecroise »), grande variété modale, vaste réseau de circonstances, etc. Quant aux destinataires de la *Description des arts*, ils sont eux-mêmes des lecteurs très particuliers : « Il s'agit dans chaque cas de rendre telle technique particulière assimilable par des savants ou des artistes qui l'ignorent mais possèdent à fond une autre technique ou une autre science », souligne J. Proust⁵⁸. On voit même parfois la description de la fabrication envisagée comme un jeu de construction intellectuelle, comme un problème proposé à l'acuité de ces lecteurs. C'est le cas du long article CHAPEAU :

*Soit donc proposé de faire un chapeau à plumet. Voici le problème que nous devons mettre notre lecteur, sinon en état de résoudre, du moins en état de bien entendre la solution que nous allons en donner*⁵⁹.

Il en va tout autrement de la recette : ici, il s'agit de faire faire, et à n'importe qui. La rhétorique de la recette repose, chacun le sait, sur l'énonciation injonctive, centrée sur le destinataire, et sa forme favorite est l'impératif, l'absence de pronom soulignant d'autant la présence du destinataire, « vous » :

57. Sur les problèmes littéraires de l'exposé technologique, voir J. Proust, *Diderot et l'Encyclopédie*, *ouvr. cité*, pp. 205-220, ainsi que l'étude de Georges Benrekassa, « Décrire, écrire, instruire : l'ensemble « Épingle-Épinglier » dans l'*Encyclopédie* », in *Le langage des Lumières*, Paris, PUF, 1995.

58. *Diderot et l'Encyclopédie*, *ouvr. cité*, p. 211.

59. *Encyclopédie*, t. III.

Coupez les pointes de vos asperges en petits morceaux ; faites-les blanchir dans l'eau bouillante ; passez à la casserole avec du beurre ; ajoutez du lait et de la crème ; assaisonnez de sel, poivre et fines herbes...⁶⁰

Présence constante du destinataire et, en corollaire, occultation totale du sujet qui énonce : la recette tient ceci du secret qu'elle est, comme lui, un énoncé d'autorité ; sans doute doit-elle d'ailleurs sa légitimité à l'anonymat de sa transmission, à sa répétition même dans l'épaisseur du temps traversé. Si l'objet à produire, conserve, fricassée ou pâtisserie, peut l'être par tout un chacun, la recette elle-même appartient au mode du savoir-faire domestique.

Et de cet « économique » relèvent, aussi, bien d'autres savoirs : relisons ainsi quelques lignes de la deuxième partie de l'article AGRICULTURE⁶¹ que Diderot donna également au premier tome :

Changez rarement de soc. Ne donnez point à la même terre deux fois de suite la même sorte de grains. Ne faites point labourer à prix d'argent : si vous y êtes forcé, veillez à ce que votre ouvrage se fasse bien. (DPV V, 299).

Ou, plus bas :

Voulez-vous connaître votre travail de l'année ? le voici.

En janvier. Dépouillez les gros légumes. Retournez les jachères. Mettez en œuvre les chanvres et lins. Nettoyez, raccommodez vos charrettes, tombereaux, et apprêtez des échalas et des osiers. Coupez les saules et les peupliers. Relevez les fossés, façonnez les haies, etc. (*ibid.*)

Certes, il ne s'agit plus, à proprement parler, de recettes mais de conseils qui paraissent issus « de ces almanachs que les colporteurs promenaient de campagne en campagne », pour reprendre les termes de J. Proust qui remarque : « l'image qu'ils donnent de la vie des champs pourraient aussi bien dater de 1550 que de 1750 »⁶². Ajoutons : ou de 1709, date du premier Chomel. De fait, la recette de cuisine et le conseil d'agriculture reposent sur le même protocole injonctif, forme aussi ancienne et traditionnelle que les savoirs qu'elles transmettent :

Voilà l'année, le travail et la manière de travailler de nos laboureurs

60. Art. ASPERGE, DPV V, 523. La recette fournie par Diderot décalque celle de Chomel, elle-même absolument semblable à celle que donnait Ligier, dans son *Oeconomie générale*, ouvr. cité, t. II, p. 395.

61. La première partie de cet article qui en comporte trois est un éloge historique de l'agriculture et des lois qui la protègent.

62. *Diderot et l'Encyclopédie*, ouvr. cité, p. 176.

conclut d'ailleurs Diderot, de façon significative, avant de passer, dans le même article, à l'énoncé d'un tout autre savoir et à l'usage d'une tout autre forme d'expression : l'explication d'un « nouveau système d'agriculture », en l'occurrence celui de J. Thull. On sait que s'opèrent alors, dans l'ordre de la production agricole, de profondes mutations que Diderot évoque dans l'article *ENCYCLOPÉDIE* :

La révolution peut être moins forte et moins sensible dans les sciences et dans les arts libéraux, que dans les arts mécaniques ; mais il s'en fait une. (*O.C.* VII, 183)

Et de citer en exemple les « erreurs des siècles passés » concernant les « maladies des grains ». Or, c'est cette révolution en train de se faire qui produit l'étrange effet de coupure qui frappe le lecteur dans l'article *AGRICULTURE* : deux types de connaissances, en effet, et deux rhétoriques s'y croisent. Si le centre de l'article est occupé par le « conseil » traditionnel (« Changez rarement de soc. Ne donnez point à la même terre deux fois de suite la même sorte de grains... »), la fin, elle, est consacrée à la complexe relation d'expérience du « nouveau système » de culture des grains : c'est à la description qu'a recours alors Diderot, selon le rapport que fit l'expérimentateur, J. Thull. Si la formule injonctive apparaît encore, c'est à la charge du sujet – expérimentateur lui-même :

Je propose dit M. Tull, de labourer la terre pendant que les plantes annuelles croissent, comme on cultive la vigne et les autres plantes vivaces. Commencez par un labour de huit à dix pouces de profondeur... (*DPV* V, 306)

Le débat technique est alors transcrit et souligné, sous forme de dialogue rapporté, intégrant le commentaire spécialisé de Duhamel de Monceau et le questionnement sur la probabilité des résultats :

Les autres auteurs prétendent qu'il faut mettre dans un terrain maigre des semences produites par un terrain gras, et alternativement. M. Tull pense au contraire, que toute semence doit être tirée des meilleurs terrains ; opinion, dit M. Duhamel, agitée, mais non démontrée dans son ouvrage [...] C'est au temps et aux essais à décider, à moins qu'on n'en veuille croire l'auteur sur ceux qu'il a faits (*ibid.*, pp. 306-307).

La division si nette qu'on perçoit entre la deuxième et la troisième parties de l'article *AGRICULTURE* illustre clairement les rapports qui existent entre la nature des savoirs transmis et les rhétoriques de transmission.

La rhétorique de la recette, et son protocole si particulier, aurait-elle donc fini sa carrière sous la plume de l'Encyclopédiste avec l'extension de la description d'expérimentation ? On en retrouve, cependant, comme un

écho dans un domaine où on ne l'attendait plus, celui du conseil moral. Pensons, dans l'article LOCKE (PHILOSOPHIE DE), aux conseils prodigués en matière d'éducation de l'enfant :

Accoutumez-le à marcher tête nue, rendez-le insensible au froid des pieds. Nourrissez-le d'aliments simples et communs. Allongez sa vie en abrégeant son sommeil. Multipliez son existence, en appliquant son attention et ses sens à tout. Armez-le contre le hasard, en le rendant insensible aux contre-temps ; armez-le contre le préjugé, en ne le soumettant jamais qu'à l'autorité de la raison etc. (DPV VII, 714)

La proximité entre la parénétiq et la recette repose, certes, de faon gnrale, sur la proximit de l'exhortation et de l'injonction. Par ailleurs, la parent entre le trait d'ducation et le trait d'agriculture se double de la mtaphore classique, ici renouvele par une physiocratie commenante, assimilant le jeune enfant au jeune arbre :

Celui qui veut que l'arbre de son jardin prospre choisit la saison, prpare le sol, et prend un grand nombre de prcautions, dont la plupart me semblent applicables un tre de la nature beaucoup plus important que l'arbre (*ibid.*).

Cependant si, pour conseiller les ducateurs, c'est la rhtorique du trait d'agriculture que fait appel Diderot, n'est-ce point aussi que le souci ducatif relve du savoir domestique, mnager, « conomique » s'il en fut ? Peut-on ne pas remarquer, en tout cas, comment Diderot, dans la srie des prescriptions ducatives cites plus haut, subvertit la procdure classique de la recette ? Alors que, traditionnellement, l'injonction porte sur le moyen d'atteindre un rsultat (« Jetez les amandes dans l'huile bouillante / pour les drober ou ter leur peau »), l'injonction, dans l'article LOCKE, porte sur le rsultat (« Allongez sa vie », « armez-le contre le prjug »), le grondif fournissant la circonstance (« en abrgeant son sommeil », « en ne le soumettant jamais qu' l'autorit de la raison »). On voit comment cette inversion implique, dans une absolue simplicit, une morale matrialiste ici singulirement confiante en elle-mme : les rgles de conduite ne sont que moyens de parvenir l'objectif exprim quelques lignes plus bas, « la production d'un homme » (DPV VII, 713).

Ne chercherait-on aujourd'hui dans le premier *Dictionnaire conomique* que les traces, mises en ordre alphabtique, du quotidien des annes 1700, le bl qui pourrit, la famine, le cur et ses potages sans pain, le *Chomel* demeurerait tmoignage de son temps, et non des moindres. Mais cet trange objet, paru l'ore des Lumires, la fois dans la tradition des mesnagiers et dans l'ge des dictionnaires, — et qui mriterait une analyse bien plus ample — constitua, de fait, un des multiples chanons qui

composent l'histoire des recueils de savoirs et de leurs transmissions jusqu'à l'*Encyclopédie* qui sut tout à la fois rassembler, extraire et re-traiter des matériaux dont beaucoup ont l'éclat de la découverte et quelques-uns, la patine des savoirs ancestraux. A suivre un instant, de Chomel à Diderot, certaines implications de cette forme pérenne qu'est la recette on est conduit à réfléchir aux ruptures et aux continuités qu'impliqua ce re-traitement des savoirs et à mesurer aussi, une nouvelle fois, l'ampleur des réflexions et des procédures que supposa, chez Diderot, l'acte de définition lui-même.

Marie LECA-TSIOMIS

Paris