

BRUNO LAURIOUX

Gastronomie, humanisme et
société à Rome au milieu
du XVe siècle

Autour du *De honesta voluptate* de Platina



FIRENZE

SISMEL - EDIZIONI DEL GALLUZZO ~ 2006

TABLE DES MATIÈRES

11	Liste des abréviations citées dans les notes et les annexes
15	INTRODUCTION
17	<i>Le De honesta voluptate: un célèbre inconnu</i>
22	<i>Le moment Platina</i>
25	<i>La démarche</i>
33	CHAPITRE I. Le premier traité de gastronomie
33	<i>Les résonances d'un titre</i>
34	L'«honnête volupté»: une alliance de circonstance
45	Plaisir et santé: le programme fondamental?
48	Un projet peut en cacher un autre: écrire sur l'alimentation
53	<i>Une structure hybride</i>
53	Combiner Apicius, Pline l'Ancien et Maestro Martino: la macro-structure
59	L'imbrication des discours: les procédés d'agencement
64	<i>À la confluence des savoirs alimentaires</i>
64	Les «autorités»
74	Des sources cachées
89	Oral et écrit
103	CHAPITRE II. Le miroir d'une vie
106	<i>Une œuvre de la maturité</i>
106	Mantoue: le début d'une carrière
114	Le tournant florentin
120	<i>Une œuvre inscrite dans l'expérience romaine</i>
120	La rencontre avec Rome
125	Le temps béni de Pie II, le pape humaniste
139	<i>Un temps d'épreuves: les débuts du pontificat de Paul II (1464-1468)</i>
139	Des conditions moins favorables
143	L'affaire des abrégiateurs et la première incarcération de Platina
156	Les enjeux d'une datation: quand a été écrit le <i>De honesta voluptate</i> ?
171	<i>Du brûlot au best-seller: la destinée du De honesta voluptate</i>

- 171 Un document très compromettant? Le *De honesta voluptate* dans la conjuration de 1468
- 179 Profil bas? Les dernières années du pontificat de Paul II et l'*editio princeps* du *De honesta voluptate*
- 189 Une nouvelle chance pour Platina et le succès du *De honesta voluptate*: le pontificat de Sixte IV
- 199 CHAPITRE III. Une bande d'Épicuriens
- 204 *Vivre et manger à l'antique*
- 204 Dans les pas des Anciens
- 209 Entre les deux ponts du Tibre
- 215 Le parallèle entre les Anciens gourmands et les modernes
- 220 *À la recherche d'anciennes recettes*
- 220 L'Académie romaine et la redécouverte d'Apicius
- 225 Platina, Pomponio et le collationnement des agronomes latins
- 227 Les nourritures de Bessarion
- 230 *Le goût du symposium*
- 238 La bande prodigue
- 239 Les pourceaux d'Épicure
- 243 Le non respect du jeûne
- 245 Orgies et beuveries
- 248 Petits plats entre amis et grandes réceptions
- 255 CHAPITRE IV. Une nouvelle sensibilité alimentaire
- 256 *Le bonheur de manger: une idée neuve*
- 256 La réhabilitation du plaisir
- 266 Une littérature envahie par les mets
- 279 Parler de la nourriture
- 302 *Un goût pour la simplicité*
- 302 Les charmes de la vie rustique
- 314 L'éloge de la frugalité
- 319 La nouvelle convivialité
- 327 *Un aliment sain dans un corps sain*
- 328 Un siècle diététique
- 334 Le corps du pape et celui des humanistes
- 341 Mourir pour un melon
- 347 CHAPITRE V. Manger romain
- 349 *Rome est une fête*
- 349 Le carnaval de 1466

TABLE DES MATIÈRES

358	Le banquet perpétuel
375	Un siècle haut en saveurs
384	<i>Rome, ville ouverte</i>
384	Toutes les routes mènent à Rome: l'approvisionnement d'une grande ville
402	Le creuset romain
427	<i>Spécialités romaines</i>
428	Des produits réputés?
433	Des recettes emblématiques
441	CHAPITRE VI. À la table des papes
441	<i>Manger plus et manger mieux</i>
441	De gros consommateurs
454	Des mets choisis
468	Une équipe de professionnels hautement qualifiés
478	<i>La table est un pouvoir</i>
479	Le pape nourricier
487	Une distribution codifiée
492	Le luxe des cardinaux
503	<i>Quand la cuisine devient un art: Maestro Martino et son Libro de arte coquinaria</i>
505	Le prince des cuisiniers et le cuisinier des princes
520	Le <i>Libro de arte coquinaria</i> et la nouvelle cuisine italienne du XVe siècle
531	CONCLUSIONS
531	<i>Une tradition romaine d'humanisme gourmand</i>
534	<i>Un livre qui vient à point?</i>
536	<i>Modernités</i>
539	ANNEXES
541	<i>A: Le «réseau Platina»</i>
569	<i>B: Mentions de Maestro Martino dans les documents comptables de la papauté</i>
572	<i>C: Compte des dépenses pour la collation de carnaval à San Marco, le 13 février 1466</i>
574	<i>D: Croquis de localisation des boutiques du Campo de' Fiori au XVe siècle</i>
575	<i>E: Compte des provisions de vins effectuées par Alfonsus de Guymenaris, magister domus du pape Calixte III (mai-décembre 1455)</i>

TABLE DES MATIÈRES

- 578 *F: Achats de vin de septembre à décembre 1465 pour la maison pontificale: essai de reconstitution*
- 580 *G: Comparaisons entre les recettes de Martino et celles des autres traditions culinaires italiennes*
- 586 *H: Interprétation d'une recette traditionnelle par Martino: les Œufs farcis*
- 587 *I: Notices diverses*
- 587 *Les noms de Platina*
- 588 *Les sources sur la conjuration de 1468*
- 590 *La maison de Pomponio Leto au Quirinal*
- 593 *Bibliographie*
- 627 *Index culinaire systématique*
- 633 *Index littéraire: auteurs et œuvres de l'Antiquité, du Moyen Age et de la Renaissance*
- 641 *Index onomastique: les contemporains de Platina*
- 651 *Index topographique: Rome et ses environs*
- 653 *Liste des tableaux et graphiques*