

La consommation d'un produit de luxe en France au Moyen Âge :

l'exemple du sucre

Mohamed Ouerfelli

Université de Provence (Aix-Marseille 1)

Le thème choisi pour la rencontre franco-italienne de cette année est celui du luxe. Ce thème correspond parfaitement à mes préoccupations, puisque j'ai préparé une thèse sur le sucre en Méditerranée médiévale¹. Si l'on cherche le sens du terme luxe, qui provient du latin *luxus*, le *Gaffiot* le définit comme l'excès, la débauche, la splendeur et le faste. Selon le *Petit Robert*, c'est un mode de vie caractérisé par de grandes dépenses consacrées à l'acquisition de biens superflus, par goût de l'ostentation et du bien-être. Consommer un produit de luxe entraîne une dépense déraisonnable, d'où le caractère coûteux, somptueux, de cette consommation. C'est d'ailleurs ce goût du luxe et de l'ostentation qui a poussé des catégories sociales extrêmement riches, en particulier les cours princières et royales, à faire appel à ces produits de luxe pour sortir de l'ordinaire qu'elles méprisent ; elles privilégient l'usage de produits rares et exotiques pour se distinguer de leurs sujets.

Pourquoi le sucre était-il un produit de luxe, alors qu'aujourd'hui il constitue un article de consommation de première nécessité et entre dans beaucoup de nos aliments et boissons ?

Pour répondre à cette question, nous sommes amenés à revenir sur les circonstances dans lesquelles le sucre a fait son apparition dans le monde méditerranéen de manière générale et en France en particulier. Il s'agit en effet d'un produit qui est entré dans les pratiques médicales et alimentaires au Moyen Âge. La canne à sucre, plante d'origine tropicale, a été apportée d'Extrême Orient. Elle a fait un long périple, traversant la péninsule indienne, la Perse et la Mésopotamie, avant de s'implanter dans les pourtours méditerranéens, puis de passer vers les îles atlantiques et plus tard vers les Amériques. La production du sucre, une nouvelle activité très complexe, a connu son épanouissement en Orient, en Syrie, en Égypte et postérieurement à Chypre. Elle bascule dans la seconde moitié du XIV^e siècle vers le bassin occidental de la Méditerranée. Tel est le remarquable parcours de la canne à sucre au Moyen Âge, qui a donné lieu à une industrie florissante, à des échanges intenses et à une

consommation sans cesse en augmentation. Le rôle des cours royales et princières, conjugué avec celui des médecins, les premiers à avoir employé le sucre dans leurs préparations médicamenteuses, a sans doute été décisif dans la croissance de la production et de la consommation de ce produit.

Le sucre est introduit tardivement en Occident latin à cause des conditions climatiques et de l'éloignement des centres de production. Ce produit pénètre progressivement en Europe méditerranéenne, mais les voies de sa première introduction semblent complexes et en même temps difficiles à cerner aussi bien dans le temps que dans l'espace, car les textes sont rares et n'offrent que des témoignages ambigus. L'hypothèse de la voie des croisades doit être écartée, car ce mouvement est tardif et les contacts avec l'Orient méditerranéen sont antérieurs au XII^e siècle².

L'hypothèse de la voie des contacts commerciaux entre l'Égypte et les villes de l'Italie du Sud pourrait être retenue, dans la mesure où les Italiens fréquentaient les échelles du Levant avant le déclenchement des croisades : les Amalfitains entretenaient des rapports commerciaux avec les Fatimides en Ifrīqiya et plus tard en Égypte lorsque ces derniers s'y sont installés³. De même, les Vénitiens visitaient régulièrement les ports égyptiens et syriens et la première mention de sucre à Venise date de la fin du X^e siècle⁴. Quelques témoignages épars du XII^e siècle attestent la présence du sucre en Europe méditerranéenne. Dans les tarifs de péage de Narbonne de 1153, le sucre figure parmi les produits importés⁵. Toujours au XII^e siècle, dans son roman *Le Chevalier au Lion*, Chrétien de Troyes semble connaître le sucre : s'il ne parle pas d'un usage précis, il emploie le terme, à côté du miel, dans ses métaphores pour exprimer le doux par opposition à l'amer⁶. Vers 1200, Jean de Garlande énumère, dans

¹ *Le sucre : production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, thèse de doctorat, sous la direction de M. Balard, Université de Paris 1, 2006, à paraître aux éditions Brill, coll. *The medieval Mediterranean*, 71.

² B. Laurieux, « Quelques remarques sur la découverte du sucre par les premiers croisés d'Orient », *Chemins d'Outre-mer. Études sur la Méditerranée offertes à Michel Balard*, Paris, 2004, t. II, p. 536.

³ Sur la présence des Amalfitains en Égypte, cf. Yahyā d'Antioche, « Histoire », *Patrologie orientale*, éd. et trad. Y. Kratchkovsky et A. Vasiliev, t. 23, 1932, p. 447 ; C. Cahen, « Les marchands étrangers au Caire sous les Fatimides et les Ayyubides », *Colloque international sur l'histoire du Caire*, 1969, Gräsenharnischen, 1973, p. 97-101 ; *Id.*, *Orient et Occident au temps des croisades*, Paris, 1983, p. 36-41.

⁴ E. O. von Lippmann, *Geschichte des Zuckers seit den ältesten Zeiten bis zum Beginn der Rünbenzucker Fabrikation*, Leipzig, 1890, p. 288 ; J. Weisberg, *Abrégé de l'histoire du sucre*, Paris, 1893, p. 11 ; P. Dorveaux, *Le sucre au Moyen Âge*, Paris, 1911, p. 3.

⁵ Les autorités municipales percevaient un droit de péage, dit *leude*, de huit deniers par *quintal* s'il arrivait par mer et de quatorze deniers s'il arrivait par terre : M. Germain, *Inventaire des archives communales. Annexes de la série AA*, Narbonne, 1871, p. 6 ; E. O. von Lippmann, *Geschichte des Zuckers*, *op. cit.*, p. 297 ; P. Dorveaux, *Le sucre au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 3-4.

⁶ Chrétien de Troyes, *Romans*, Paris, 1994, (*Le Chevalier au Lion*, p. 705-936), p. 755, ligne 1360 : *Mais de son çucre et de ses breches. (trad.) Mais avec son sucre et son rayon de miel.* p. 757, lignes 1405-1406 :

son *Dictionarius*, des articles de consommation courante, des épices et des produits rares tels que le sucre, qu'on trouve chez les apothicaires parisiens⁷. Il est question d'un produit exotique et très peu connu même dans les milieux les plus aisés. Son importance ne devient réelle qu'à la suite de la traduction d'œuvres médicales et pharmaceutiques dans les écoles de médecine de Salerne, de Tolède et de Montpellier. C'est à ce moment précis que la demande de sucre, ainsi que d'autres ingrédients employés dans la pharmacopée, se met à augmenter de façon constante, au point de devenir indispensable à la guérison de nombreuses maladies.

Jusqu'à la fin du XIV^e siècle, le sucre est considéré comme une épice au même titre que le poivre, le gingembre ou la cannelle, comptés eux aussi parmi les produits de luxe réclamés par les hôtels aristocratiques et les cours princières et royales. Ils proviennent tous d'Orient par le biais des négociants des grandes villes marchandes⁸. Ce statut d'épice est bien perceptible à travers la correspondance échangée entre les facteurs de la compagnie de Francesco di Marco Datini, qui étaient installés dans les grandes villes méditerranéennes⁹.

À la fin du XIV^e siècle, la route du sucre se dissocie progressivement de celle des épices, du moins en Méditerranée orientale. L'essor de nouveaux centres de production dans le bassin occidental achève cette distinction du stade de l'épice à celui d'un produit de consommation, certes encore cher, mais qui circule sur une plus grande échelle. Dès le milieu de ce siècle, les Génois inaugurent une nouvelle route du sucre dans le sud de la péninsule Ibérique. Le royaume de Grenade commence à produire des quantités importantes, que les marchands génois acheminent vers les places marchandes de la mer du Nord, des côtes provençales et de la capitale ligure¹⁰. À cette nouvelle route, s'ajoute celle de la Sicile, qui a développé sa propre production depuis les années 1380¹¹. La proximité géographique des

*Et met le chieuvre avec le fiel,
Et destempre suyë au miel.*

Traduction : *Qui met ensemble sucre et fiel,
et qui délaie de la suie dans le miel.*

⁷ P. Dorveaux, *Le sucre au Moyen Âge*, op. cit., p. 4.

⁸ W. Heyd, *Histoire du commerce du Levant au Moyen Âge*, trad. F. Raynaud, Leipzig, 1885-1886, 2 vols ; E. Ashtor, *Levant trade in the later Middle Ages*, Princeton-New Jersey, 1983

⁹ Les collaborateurs du marchand de Prato rendent compte de manière régulière des mouvements des prix des épices ; les lettres échangées entre Pise et Venise sont particulièrement importantes et comportent une masse d'informations sur le trafic des épices et du sucre : cf. Archivio di Stato di Prato, *Carteggio* [désormais AS. Prato] n° 548-550.

¹⁰ J. Heers, « Le royaume de Grenade et la politique marchande de Gênes en Occident (XV^e siècle) », *Le Moyen Âge*, 63 (1957), pp. 87-121 ; F. Melis, « Malaga sul sentiero economico del XIV e XV secolo », *Economia e storia*, 3 (1956), pp. 19-59 ; réimp. dans *I mercanti italiani nell'Europa medievale e rinascimentale*, éd. L. Frangioni, Florence, 1990, pp. 135-213 ; A. Fábregas García, *Producción y comercio de azúcar en el Mediterráneo medieval, el ejemplo del Reino de Granada*, Grenade, 2000.

¹¹ H. Bresc, *Un monde méditerranéen : économie et société en Sicile, 1300-1450*, Palerme-Rome, 1986, p. 227-252 ; M. Ouerfelli, « Production et commerce du sucre en Sicile au XV^e siècle : la participation étrangère », *Food and History*, I/1 (2003), pp. 103-122.

grands centres de consommation joue un rôle primordial dans l'afflux des marchands occidentaux vers ce nouveau marché, ce qui place la Sicile au centre de l'économie méditerranéenne¹².

Dès la deuxième décennie du XV^e siècle, Valence suit l'exemple sicilien ; grâce à l'alliance entre seigneurs et marchands, et aux investissements accomplis pour développer l'industrie sucrière, une dynamique économique s'est créée autour du trafic du sucre pour l'acheminer vers les marchés de l'Europe du Nord, du Midi de la France et de l'Allemagne¹³. Cette concentration des routes du sucre dans la Méditerranée occidentale ne dure pas longtemps : les Génois, intéressés par l'ouverture de nouvelles perspectives commerciales, créent des plantations dans le sud du Portugal dans un premier temps et participent à la croissance de la production du sucre dans les îles atlantiques dans un deuxième temps¹⁴. Les grands pôles de production sont désormais situés dans les archipels atlantiques, dont le sucre envahit les marchés méditerranéens à des prix très compétitifs.

Au regard de ce qui a été dit, la question que l'on doit poser est celle des modalités d'approvisionnement de la France en sucre : comment se procurait-on ce produit pendant les deux derniers siècles du Moyen Âge ? À travers la documentation, on observe trois modalités pour se acheminer le précieux produit :

1- La première possibilité est celle des côtes méditerranéennes : les Provençaux et les Languedociens ont pris part au commerce du Levant dès le XII^e siècle, voire avant cette date. De plus, les ports de Marseille, de Port-de-Bouc et d'Aigues-Mortes sont très fréquentés par les navires de marchands italiens et catalans, qui y déversent de grandes quantités de marchandises, entre autres du sucre et des épices.

2- La deuxième possibilité est celle des routes terrestres ; elle concerne les régions du nord de la France et surtout la capitale du royaume. Paris reçoit ainsi le sucre et les épices de Marseille ou de Montpellier par la voie terrestre¹⁵. L'expédition de ballots d'épices et de sucre à destination des foires de Champagne est assez fréquente, en suivant le chemin royal

¹² C. Trasselli, « Les sources d'archives pour l'histoire du trafic maritime en Sicile », *Les sources de l'histoire maritime en Europe du Moyen Âge au XVIII^e siècle*, éd. M. Mollat, Paris, 1962, p. 105.

¹³ A. Schulte, *Geschichte der grossen Ravensburger Handelsgesellschaft, 1380-1530*, Stuttgart-Berlin, 1923, t. 1, p. 388, 408 et 422 ; H. Kellenbenz, « Les relaciones económicas y culturales entre España y Alemania meridional alrededor de 1500 », *Anuario de estudios medievales*, 10 (1980), p. 55 ; J. Hinojosa Montalvo, « Mercaderes alemanes en la Valencia del siglo XV : la « Gran Compañya » de Ravensburg », *Anuario de estudios medievales*, 17 (1987), p. 455-468.

¹⁴ M. Ouerfelli, « Les migrations liées aux plantations et à la production du sucre dans la Méditerranée à la fin du Moyen Âge », *Migrations et diasporas méditerranéennes, X^e-XVI^e siècles*. Actes du colloque de Conques (octobre 1999), réunis par M. Balard et A. Ducellier, Paris, 2002, p. 499-500.

¹⁵ E. Baratier, *Histoire du commerce de Marseille*, t. II : de 1291 à 1423, Paris, 1951, p. 902.

habituel¹⁶. Une autre route terrestre, qui est essentielle jusqu'au XIV^e siècle, est celle qui remonte de Gênes vers les marchés de la Flandre et le marché parisien¹⁷. Les hommes d'affaires génois expédient régulièrement vers Paris des marchandises légères et de haute valeur, constituées essentiellement d'épices et de sucre¹⁸.

3- La troisième possibilité de se procurer le sucre est celle des ports de la mer du Nord. Depuis la seconde moitié du XIII^e siècle, les Génois inaugurent les premiers voyages maritimes en passant par Gibraltar¹⁹. Ce fut là un immense succès : tout le trafic terrestre ou presque bascule vers la route maritime, ce qui donne à Bruges l'occasion de s'imposer comme une plaque tournante du trafic des épices et du sucre en Europe du Nord. À partir de la seconde moitié du XIV^e siècle, Paris reçoit donc ses approvisionnements de Bruges, qui sont commandés à Montpellier, par des compagnies italiennes qui y sont installées, très actives dans l'exportation du sucre et des épices. Le correspondant de Datini à Paris Deo Ambrogi suit en effet de très près le mouvement des prix du sucre à Montpellier et à Bruges²⁰.

Une fois le produit disponible sur le marché, ce sont les apothicaires et les épiciers qui se chargent soit de sa transformation, en médicaments et en confiseries, soit de sa commercialisation au détail, d'où l'importance des inventaires des boutiques d'apothicaires²¹. Ces échoppes représentent le meilleur moyen pour connaître le stock des produits préparés à base de sucre et vendus pour les besoins des familles les plus riches.

Le croisement de cette documentation, en l'occurrence les inventaires, avec les comptes des hôtels princiers et les livres de cuisine permet de cerner le rythme de la consommation de ce produit, qui diffère selon les niveaux sociaux et les espaces géographiques, et de savoir qui consomme le sucre, en quelle quantité et comment on peut l'employer.

La disponibilité du produit sur le marché rend possible toutes les formes de consommation. Comment alors consomme-t-on le sucre ? C'est d'abord un produit diététique : comme d'autres aliments, le sucre a des propriétés nutritionnelles ; les traités diététiques en recommandent la consommation selon le tempérament, les circonstances, le

¹⁶ L. Blanchard, *Documents inédits sur le commerce de Marseille au Moyen Âge*, Marseille, 1884, t. II, pp. 109-110, doc. n° 585 et p. 197, doc. n° 791.

¹⁷ J. Heers, *Gênes au XV^e siècle : activités économiques et problèmes sociaux*, Paris, 1961, p. 430.

¹⁸ L. Liagre-de Sturler, *Les relations commerciales entre Gênes, la Belgique et l'Outremont d'après les archives notariales génoises, 1320-1400*, Bruxelles, 1969, t. 2, doc. n° 435, 491, 493, 494, 495 et 532.

¹⁹ G. Petti Balbi, *Mercanti e nazioni nelle Fiandre : i Genovesi in età bassomedievale*, Pise, 1996, p. 20.

²⁰ AS. Prato, n° 904, 3.10.1395.

²¹ J.-P. Bénézet, *La pharmacie dans les pays du bassin occidental de la Méditerranée (XIII^e-XVII^e s.)*, thèse de doctorat, Université Paris X, 1999, voir en particulier le vol. III, où sont édités de nombreux inventaires.

lieu et les saisons, car le choix d'une bonne nourriture est essentielle pour la conservation d'un bon équilibre. Ses qualités de chaud et d'humide lui ont valu d'être choisi par les médecins pour la préparation de nombreux médicaments.

Le sucre est ensuite un médicament simple ; ses multiples variétés sont inscrites dans les manuels pharmaceutiques et les traités de médecine parmi les remèdes pour guérir de nombreuses maladies. Il fait aussi partie d'un grand nombre de médicaments composés, en tant qu'excipient, édulcorant et agent conservateur, ce qui lui a permis de gagner du terrain au dépend du miel, au point de devenir un produit indispensable à la confection d'une palette assez large de médicaments. Sa présence est surtout manifeste dans la composition des sirops, où il devient incontestablement l'élément de base.

Les confitures, comme toutes les douceurs, contiennent beaucoup de calories et sont donc considérées comme des mets revigorants, d'où leur prescription aux convalescents et aux malades pour leur redonner des forces. Leur consommation augmente de façon significative pendant l'hiver, comme le constate Deo Ambrogio, correspondant de la compagnie de Francesco di Marco Datini installé à Paris, quand il parle de la situation du marché du sucre et d'une éventuelle hausse des prix pendant la période du froid²².

C'est par cette voie que le sucre perce le domaine alimentaire, d'abord dans la préparation de la confiserie et des confitures, qui sortent du strict domaine médical pour être consommées par des gens sains. La mode s'empare alors de ces sucreries, qui ornent de plus en plus les tables des cours princières et font désormais l'objet d'attentions particulières. De son côté, la fonction de l'apothicaire évolue rapidement, il déploie ses talents et devient non seulement préparateur de médicaments, mais aussi maître sucrier et confiseur, d'où l'élargissement constant des produits sucriers tels les dragées et les fruits confits.

Parallèlement, on assiste à l'apparition de nouveaux ustensiles comme le confiturier, qui se transforme d'un récipient dans lequel sont stockées les confitures dans la boutique de l'apothicaire, à un objet en céramique, en verre ou en argent et décoré, qu'on offre aux souverains pour présenter les confitures sur la table. Il convient également d'évoquer le drageoir, sorte de coupe ou de vase où l'on mettait des dragées. On en trouve notamment dans les cours royales et les hôtels princiers, où ils servent à présenter les épices de chambre aux convives²³. Pendant sa captivité en Angleterre, Jean le Bon possède un drageoir²⁴. L'inventaire

²² AS. Prato, n° 184, 10.7.1384.

²³ Les épices de chambre sont des compositions préparées à base d'épices et de sucre telles que le gingembre confit, l'anis confit et les dragées de toutes sortes ; elles sont consommées surtout après les repas, car on leur attribue des vertus digestives.

²⁴ L. Douët d'Arcq (éd.), *Les comptes de l'argenterie des rois de France au XIV^e siècle*, Paris, 1861, p. 216.

de son garde-meuble en 1353 fait état de quatre drageoirs, dont deux d'argent ; trois sont émaillés et un est orné de pierres précieuses²⁵. Son fils Charles V les collectionne ; il possède cinquante-trois drageoirs de toutes les tailles et de toutes les formes, en or, en argent, en ivoire et en émail²⁶. Pour décorer la table d'un banquet de noces, *le Mesnagier de Paris*, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un Parisien pour l'éducation de sa jeune épouse²⁷, mentionne deux drageoirs parmi la vaisselle précieuse ; ces pièces d'orfèvrerie sont sous la responsabilité du maître d'hôtel²⁸. La présence de ces objets de luxe en grand nombre n'est-elle pas le signe d'une consommation fréquente de sucreries ? Il n'est sans doute pas anodin non plus que cet objet ait été choisi pour symboliser le goût sur l'une des tapisseries de la Dame à la Licorne²⁹. On y voit en effet la dame prendre une dragée dans le drageoir que lui tend sa servante.

Banquets et fêtes religieuses représentent donc des moments opportuns pour consommer des dragées de toutes sortes et des fruits confits. Ceci exprime le luxe et le raffinement qui distinguent les cours princières de l'ordinaire et du reste du peuple. Les papes d'Avignon, sur lesquels nous sommes bien renseignés grâce à la publication des comptes de la Chambre apostolique³⁰, consomment beaucoup de confiseries et de confitures à la fin des repas qu'ils donnent en l'honneur d'un invité de marque, comme en 1324, quand le pape Jean XXII reçoit sa parente, la comtesse de Caraman, ou en 1331 lorsqu'il accueille le roi de France, Philippe VI³¹. Les souverains pontifes offrent aussi ces sucreries aux chapelains et aux cardinaux comme cadeau, notamment pendant les fêtes de Noël et de Pâques³². Cette coutume d'offrir des épices confites, des dragées ou des confitures, s'établit de façon permanente à travers tous les pontificats, mais aussi en dehors de la cour pontificale. Les soutenances de

²⁵ *Ibid.*, p. 321.

²⁶ E. O. von Lippmann, *Geschichte des Zuckers*, op. cit., p. 367.

²⁷ *Le Mesnagier de Paris*, texte édité par G. E. Brereton et J. M. Ferrier, trad. et notes de K. Ueltschi, Paris, 1994.

²⁸ *Ibid.*, p. 583 : *La mission du maître d'hôtel consiste à pourvoir la grande table de salières, de 4 douzaines de hanaps, de 4 gobelets avec couvercle et dorés, de 6 aiguières, de 4 douzaines de cuillères d'argent, de 4 quartes d'argent, de 2 pots à aumône et de 2 drageoirs.*

²⁹ Il s'agit d'un ensemble de six tapisseries, représentant les cinq sens, tissées à la fin du XV^e siècle en Flandre, aujourd'hui exposées au Musée national du Moyen Âge (Cluny), à Paris.

³⁰ K. H. Schäfer (éd.), *Die Ausgaben der apostolischen Kammer unter Johann XXII. Nebst den Jahresbilanz von 1316-1375*, Paderborn, 1911 ; *Id.*, *Die Ausgaben der apostolischen Kammer unter Benedikt XII. Klemens VI. und Innocenz VI. (1335-1362)*, Paderborn, 1914 ; *Id.*, *Die Ausgaben der apostolischen Kammer unter den Päpsten Urban V. und Gregor XI.*, Paderborn, 1937.

³¹ H. Aliquot, « Les épices à la table des papes d'Avignon au XIV^e siècle », *Manger et boire au Moyen Âge*. Actes du colloque de Nice (15-17 octobre 1982), Paris, 1984, t. 1, *Aliments et société*, p. 133-134.

³² *Ibid.*, p. 131.

thèses des étudiants de médecine à Montpellier se clôturaient souvent par la distribution de dragées et de cierges offerts en cadeaux³³.

Il n'est pas étonnant de voir la région d'Avignon se spécialiser dans le domaine des fruits confits, dans lequel elle est toujours active³⁴. Les papes, lorsqu'ils établissent leur cour dans cette région, ont leur propre écuyer en confiserie, notamment Clément VI (1342-1352) qui fait appel aux artisans de la région pour occuper le poste de *escouyero en confisarias*³⁵. L'installation de cette cour dès le début du XIV^e siècle attire un grand nombre d'étrangers, notamment des hommes d'affaires et des épiciers italiens³⁶. Elle constitue un débouché de premier ordre pour les produits de luxe tels que les confitures et les confiseries, comme en témoignent les comptes de la Chambre apostolique, qui détaillent année par année les dépenses réservées à ces achats³⁷.

Les hôtels aristocratiques sont donc de gros consommateurs de produits exotiques et coûteux, entre autres le sucre et les épices. Cette consommation obéit à une logique hiérarchique ; plus on monte dans la hiérarchie sociale, plus les achats de sucre sont importants et les usages nombreux. La part de la cuisine s'avère faible par rapport aux achats de confiserie et des épices de chambre, dont se délectent les catégories sociales les plus riches. Par un effet de mode, mais aussi par engouement pour la saveur sucrée, ces ouvrages de sucrerie se diffusent progressivement et deviennent un signe de distinction sociale.

Les livres de cuisine offrent un matériel intéressant sur les usages de ce produit et mettent en évidence des différences régionales. De l'analyse de onze livres de cuisine, écrits entre le XIV^e et le XV^e siècle, il ressort que l'espace français au sens actuel du terme n'est pas un espace alimentaire parfaitement unifié. Il constitue même un cas particulier, tout comme l'Allemagne, où le sucre tient une place modeste dans les livres de cuisine du XIV^e siècle, avec un peu moins de 10 % des recettes³⁸. Si les difficultés d'approvisionnement et l'éloignement de l'espace germanique des grandes voies de commerce maritime expliquent en partie le caractère quelque peu archaïque de la consommation de sucre par les Allemands, il est cependant difficile de se satisfaire de cette explication concernant le domaine français. Ses marchés sont bien desservis et approvisionnés aussi bien par les Italiens que par les

³³ J.-P. Bénézet, *Pharmacie et médicament en Méditerranée occidentale (XIII^e-XVI^e)*, Paris, 1999, p. 106.

³⁴ Aujourd'hui, Apt est la capitale mondiale des fruits confits.

³⁵ E. M. Gaillard, « Histoire des fruits confits d'Apt », *Archipal*, 16 (1987), p. 1.

³⁶ H. Granel, *Histoire de la pharmacie à Avignon du XII^e siècle à la révolution*, Paris, 1905, p. 29-30.

³⁷ H. Aliquot, « Les épices à la table des papes d'Avignon au XIV^e siècle », *op. cit.*, p. 131-150.

³⁸ M. Balard, « Épices et condiments dans quelques livres de cuisine allemands (XIV^e-XVI^e siècles) », *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge*, éd. C. Lambert, Montréal-Paris, 1992, p. 197 ; sur la fréquence des épices et du sucre dans les recueils nordiques et germaniques, cf. B. Laurieux, *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, 2005, p. 163, tableau 6a.

Provençaux, les Languedociens et les Catalans, ce que confirment parfaitement les comptes alimentaires. La présence très faible du sucre dans les livres de cuisine au XIV^e siècle est due au fait que les Français n'apprécient pas cette saveur autant que les Italiens, les Catalans ou les Anglais, mais qu'ils préfèrent plutôt le goût acide. En témoigne l'usage massif de vin, de vinaigre et de verjus comme produits d'assaisonnement dans environ 70 % des recettes³⁹. Ce penchant des Français pour l'aigre est lié à leur habitude de boire des vins âpres, contrairement aux Italiens, qui consomment des vins doux, qu'ils considèrent comme meilleurs⁴⁰.

Au sein même de l'espace français, on observe toutefois un contraste entre les traités écrits dans les régions septentrionales et les recueils appartenant aux régions méditerranéennes. *Le Modus*⁴¹ et *Du fait de cuisine*⁴², écrits respectivement dans le Languedoc et la Savoie, se distinguent nettement du *Mesnagier de Paris* et des différentes versions du *Viandier*⁴³, par une présence relativement importante du sucre dans les recettes, ce qui les rattache à l'espace méditerranéen.

Si pendant le XIV^e siècle, les cuisiniers de l'aristocratie française n'utilisent que très peu de sucre dans leurs recettes, la situation change dès la fin du XIV^e siècle, le sucre semble avoir vaincu les dernières résistances. La mode du sucre s'empare alors des cuisines ; la saveur sucrée est de plus en plus préconisée dans les préparations culinaires. Cela apparaît timidement dans les menus du *Mesnagier de Paris* préparés *aux grands seigneurs et autres hôtes*, où l'on trouve des crêpes, des flans et des darioles sucrés, ainsi que des dragées pour décorer les mets⁴⁴. C'est surtout dans les menus annexés au *Viandier* imprimé, que l'on remarque une présence accrue du sucre dans la cuisine des milieux princiers. On trouve ainsi dans le *banquet pour ma damoiselle* des cerises préparées au sucre, des *pastés à cheminée au sucre*, un plat de pigeons à la saveur aigre-douce, des tartes au sucre, des *tremolectes* au sucre et des poires confites au sucre⁴⁵.

³⁹ J.-L. Flandrin, « Le sucre dans les livres de cuisine français, du XIV^e au XVIII^e siècle », *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliqué*, 35 (1988), p. 218.

⁴⁰ *Id.*, « Vins d'Italie, bouches françaises », *Chroniques italiennes*, 52 (1997), p. 119-128.

⁴¹ C. Lambert (éd.), « Modus preparandorum et salsarum », dans *Trois réceptaires culinaires médiévaux : Les Enseignemenz, les Doctrine et le Modus. Édition critique et glossaire détaillé*, thèse de doctorat, Université de Montréal, 1989, pp. 158-180.

⁴² Maistre Chiquart, éd. T. Scully, « Du fait de cuisine par Maistre Chiquart, 1420 », *op. cit.*, pp. 101-231.

⁴³ T. Scully (éd.), *The Viandier of Taillevent. An edition of all extant manuscripts*, Ottawa, 1988 ; M. et Ph. Hyman (éd.), *Le Viandier d'après l'édition de 1486*, Pau, 2001.

⁴⁴ *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 553 (menu n° 29 : crêpes et vieux sucre, petits flans sucrés et dragées), 561 (menu n° 40), 565 (menu n° 44 : petits flans à la crème bien sucrés), 571 (menu n° 52 : dragées blanches), 573 (banquet des noces de maître Hely : dragées vermeilles).

⁴⁵ M. et Ph. Hyman, *Le Viandier d'après l'édition de 1486*, *op. cit.*, p. 157 ; B. Lauriou, « Modes culinaires et mutations du goût à la fin du Moyen Âge », *Artes mechanicae en Europe médiévale*. Actes du colloque de

Ces usages dans la cuisine aristocratiques ne se limitent pas seulement à la recherche des saveurs. Le sucre est aussi un remarquable indicateur pour mesurer le degré de raffinement de la cuisine d'un hôtel princier ou bourgeois. C'est d'ailleurs l'un des éléments qui séparent la cuisine des riches de celle des pauvres.

L'aspect visuel du mets représente un des points les plus importants des cuisines princières. L'attention du cuisinier doit donc se porter sur la présentation et sur la décoration finale des plats avant de les servir. L'avantage du sucre est que l'on peut jouer sur ses différentes formes : en poudre, on l'utilise pour saupoudrer les mets et leur donner une couleur blanche, qui rappelle celle de la neige. En sirop, il permet de rendre les fruits et les plats brillants, comme vernissés. Cristallisé et solide, il se prête à toutes les audaces et les fantaisies des pâtisseries et des confiseurs. De plus, le sucre peut être facilement teint de diverses couleurs.

Pour renforcer la présentation des plats, les recueils culinaires insistent sur le saupoudrage, qui devient parfois systématique. *Le Mesnagier de Paris* et *Maistre Chiquart* se montrent plus inventifs dans la présentation de leurs recettes. Le premier recouvre ses rôtis de dragées blanches et parsème le chapon au blanc manger de grains de grenade et de dragées vermeilles⁴⁶. Le second décore ses potages avec des dragées colorées. Lorsqu'il commande les provisions nécessaires à l'organisation d'un banquet, il insiste sur les couleurs et les formes de ces ouvrages de sucre : *de toutes manieres et couleurs pour mectre sur les potaiges*⁴⁷. Cette pratique est manifeste dans les sauces préparées à base d'amandes, accompagnant le poisson⁴⁸. À la fin de la recette, *Maistre Chiquart* ne manque pas de rappeler : *ne oubliez point les dragiees que se doivent semer par dessus*⁴⁹. C'est dire à quel point la cuisine aristocratique médiévale est destinée autant à être vue qu'à être consommée.

Le sucre fait aussi partie des éléments décoratifs de la table, pour laquelle on confectionne d'étonnantes architectures, des statues de toutes sortes et de toutes les couleurs. Pour impressionner ses convives, on utilise non seulement le sucre dans les préparations culinaires, mais aussi dans la confection de pièces montées. Ces nouvelles pratiques ont vu le jour dans les villes italiennes, pourvues en sucre et en tout autre produit exotique, grâce à leurs contacts permanents avec l'Orient méditerranéen.

Bruxelles, 16 octobre 1987, dir. R. Jansen-Sieben, Bruxelles, 1989, p. 199-222 ; rééd. dans *Une histoire culinaire*, op. cit., p. 302.

⁴⁶ *Le Mesnagier de Paris*, op. cit., p. 571, n° 52 et 573, n° 53.

⁴⁷ *Maistre Chiquart*, « *Du fait de cuisine* », op. cit., p. 133.

⁴⁸ *Ibid.*, p. 160 (n° 23), 161 (n° 25), 165-166 (n° 31, 32, 33), 169-170 (n° 37).

⁴⁹ *Ibid.*, p. 160, n° 23 ; cf. aussi p. 165-166, n° 31.

En France, deux exemples montrent que les cours royales et les hôtels aristocratiques utilisent le sucre pour manifester le luxe et l'ostentation. En 1453, le duc de Bourgogne rend visite à la cour du roi de France, qui lui offre un dîner distingué. La table est ornée de nombreuses pièces confectionnées en sucre : une église, un vaisseau armé, le château de la belle Mélusine, dont les fossés sont remplis d'eau citronnée, une forêt avec des animaux sauvages, une montagne couverte de neige, une tonnelle de rosiers sous laquelle un chevalier et sa dame s'embrassent, une statue féminine, dont la poitrine déverse de l'hypocras et un lion attaché à une colonne, où il est écrit *ne touchez pas à ma dame*, le tout sculpté en sucre⁵⁰. Le second exemple est le banquet organisé par le comte de Foix en 1458, où l'on voit de grandes figures de sucre avec des armes et des animaux sauvages (lions, cerfs et cygnes), des masses sans fin de confections, des épices confites et de l'hypocras⁵¹.

Les statues et les figurines confectionnées en sucre décorent de plus en plus les tables aristocratiques ; l'attention se tourne désormais vers l'inventivité et les talents des confiseurs et des pâtisseries, ainsi que l'ampleur de ces architectures et le degré de leur perfection. Car plus on invente, plus les convives admirent et en parlent pour perpétuer la mémoire du banquet, et mieux on se distingue. Ces pratiques ostentatoires se poursuivent encore tout au long du XVI^e siècle. Ainsi lorsque Venise reçoit le futur roi de France Henri III, en 1574, elle lui offre une somptueuse cérémonie. Ce n'est pas le menu du repas qui a frappé les esprits ; ce sont surtout les statues de sucre, alignées sur les tables et le long des murs de la grande salle du palais ducal, représentant la flotte de la Sérénissime, ses emblèmes et une foule sans fin de personnages, venus rendre hommage au doge⁵². On le voit bien, le sucre dépasse sa qualité d'aliment pour acquérir une nouvelle fonction, celle d'une matière servant à sculpter des objets d'art pour servir de validation symbolique du pouvoir et de l'autorité.

À la fin du Moyen Âge, même si l'attrait pour ce produit de luxe en France s'étend à des catégories sociales moins riches, il demeure néanmoins un produit de luxe et un marqueur social par excellence, auquel est conférée une symbolique très forte représentant la sociabilité, la convivialité, la richesse et également le pouvoir.

⁵⁰ E. O. von Lippmann, *Geschichte des Zuckers*, op. cit., p. 371.

⁵¹ *Ibid.*, p. 371-372.

⁵² P. de Nolhac et A. Solerti, *Il viaggio in Italia di Enrico III re di Francia*, Turin, 1980, p. 316-317.