Véronèse : noces et banquets

Marie Viallon

▶ **To cite this version:**

Marie Viallon. Véronèse : noces et banquets. Jul 2004, pp.253. hal-00158860

HAL Id: hal-00158860
https://hal.science/hal-00158860

Submitted on 29 Jun 2007

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Véronèse : noces et banquets

(Marie Viallon-Schoneveld)

Poiche quella, che'l fa, rimira & vede,
Ch'anco al finto da se credenza presta
Tanta : vivi color s'acquistan fede.

don Benedetto Guidi [1]

La seconde moitié du XVIe siècle n'a pas la légèreté et l'enthousiasme de la première qui a pourtant connu les guerres. Le traité de Cateau Cambrésis (1559) enregistre la rigoureuse mainmise espagnole sur les territoires italiens et surtout sur les mentalités ; le concile de Trente (1542-1563) normalise la vie spirituelle ; le déclin économique contraint la société à un certain repli sur elle-même. Dans ce contexte de grisaille, la Sérénissime République de Venise qui a largement perdu son pouvoir de *Dominante* pourrait cependant être qualifiée de *Resplendissante*. Les exemples de cette splendeur sont innombrables et nous nous arrêterons sur un peintre : Paolo Caliari (1528-1588) né à Vérone, d'où son surnom de Véronèse. Ses œuvres honorent le palais ducal, ses retables ornent les plus riches églises, ses fresques habitent la villa Maser et ses vastes peintures de repas sont d'excellentes mises en scène des noces et banquets[2].

---

[1] Poème publié en 1565 par un moine du couvent de S. Giorgio Maggiore à propos des *Noces de Cana* de Véronèse.

[2] L'œuvre peint de Véronèse compte huit chefs d'œuvre de ce type dont l'attribution est incontestable : — La *Sainte Cène à Emmaüs* (290x448) de 1559 autrefois dans la collection du cardinal de Richelieu et maintenant au Louvre. Il en a existé une copie d'atelier autrefois conservée à Dresde. — La *Sainte Cène chez Simon* (315X451) peinte en 1560 pour le réfectoire des Bénédictins de Vérone et maintenant à la Galleria Sabauda de Turin. — Les *Noces de Cana* (669x990) exécutées entre le 6 juin 1562 et le 6 octobre 1563 pour le réfectoire de Bénédictins de S. Giorgio Maggiore à Venise, elles ont fait partie des saisies napoléoniennes et sont désormais conservées au Louvre. — Le *Repas chez Simon* (275x710) peint en 1570 pour le réfectoire du couvent S. Sébastien à Venise et conservé depuis 1817 à la pinacothèque Brera de Milan. — Le *Banquet de S. Grégoire le Grand* (477x862) peint en 1572 pour les religieux du sanctuaire du Mont Berico à Vicence, découpé en 1848 par des soldats autrichiens en trente-deux morceaux qui ont été récupérés et réunis dix ans plus tard. — Le *Repas chez Simon* (454x274) peint vers 1573 pour le réfectoire des Servites et acheté par la Sérénissime qui en fit cadeau à Louis XIV en 1664 et, depuis, conservé au Louvre. — Le *Repas chez Levi* (555x1280) peint en 1573 pour le couvent Zanipolo des Dominicains de Venise pour remplacer une *Sainte Cène* du Titien détruite dans un incendie. Saisi en Napoléon en 1797, il a été restitué en 1815 et est toujours conservé à l'Accademia de Venise. Ce tableau a valu à Véronèse une comparution sans suite devant le tribunal de l'Inquisition en juillet 1573. — Les *Noces de Cana* (370x970) peintes en 1580 pour les

Pour rendre le luxe et l'abondance qui sont alors de mise dans les festins vénitiens, il fallait nécessairement des toiles de très grandes dimensions donc très onéreuses. En conséquence, l'unique possibilité réside dans les commandes religieuses qui favorisent les deux thèmes de la *Sainte Cène* et des *Noces de Cana* pour la décoration des réfectoires monastiques.

Notre propos est, ici, de présenter une double lecture des *Noces de Cana* de Véronèse en examinant d'abord la fidélité du peintre au texte de l'Évangile selon Saint Jean (2,1-11), puis en prenant en considération la parfaite mise en scène et illustration des traités de l'art de la table en cours dans la Venise de cette époque[3].

Il nous apparaît en effet que cette peinture est un hymne religieux à l'eucharistie qui revêt les apparences d'un somptueux banquet de noces ; dès lors, rien ne sera assez magnifique, rien ne sera assez splendide, rien ne sera assez prodigieux pour respecter le *decorum*. On a parfois reproché à Véronèse d'avoir donné une traduction profane d'un sujet évangélique[4] mais, dans la mentalité vénitienne du XVIe siècle et donc dans l'esprit du peintre, les beautés du monde créés ici-bas sont le reflet du monde divin. Il convient de rappeler que les commanditaires du tableau sont l'abbé, le prieur et le cellérier du couvent S. Giorgio Maggiore de la Congrégation cassinese. Cette congrégation participa, sous la houlette du cardinal Gasparo Contarini et avec les membres de la commission *De emendenda ecclesia* à la tentative de réforme de l'Église Romaine pendant le règne du pape Paul III. L'abbé Girolamo Scrochetto lui-même avait participé aux premières sessions du concile de Trente et la congrégation partageait l'orientation particulière de la République de Venise en faveur d'une relative autonomie de l'Église vénitienne vis-à-vis de Rome. De ces circonstances découle une vision théologique du monde qui fait une large place au *public*, au politique, qui s'illustre dans les très nombreux portraits d'hommes et de femmes de l'époque[5], tout en réservant à la représentation de la Vierge et du Christ des traits idéaux :

---

religieuses du couvent S. Tommaso de Trévise. Elles ont été transportées à Milan sur saisie napoléonienne puis en 1926 au palais Montecitorio à Rome.

[3] L'illustration jointe est une gravure de Matteo Viani qui est assez fidèle à l'original dans les détails, mais il a introduit un point de fuite unique pour tout de tableau d'où un angle de vue légèrement plus haut que chez Véronèse. Cette « correction » de la perspective a pour effet de privilégier la table et les activités qui se déroulent à la galerie supérieure. La critique fait mention d'une copie (huile sur toile, 148x244, situation inconnue) qui aurait également introduit cette modification : a-t-elle servi de modèle au graveur ?
bibliothèque du Musée Correr de Venise, m.23427.

[4] Remigio Marini, *Veronese*, Milano, Rizzoli, 1968, p. 105.

[5] Les admirateurs contemporains du tableau ont laissé des témoignages qui nous permettent de voir dans l'époux un portrait de Francesco d'Avalos, marquis de Pescara (1489-1525), dans la mariée le visage de la reine Claude de France (1499-1524), épouse du roi François 1er (1494-1547)

> Rien ne vient mieux témoigner de la nature inséparable du sacré et du profane que le fait que le spectateur peut lire l'événement comme une action à la fois historique et contemporaine[6].

Le vénitien Marco Boschini (1613-1678) a fort bien compris cette démarche quand il a écrit en 1674 que Véronèse, *pénétrant le surnaturel, avait inventé des formes si divines que l'esprit humain pouvait les apprécier*[7]. Dans le contrat signé le 6 juin 1562 avec l'abbé Girolamo Scrochetto de Plaisance, Véronèse s'est engagé à peindre l'*Histoire de la cène du miracle fait par le Christ à Cana en Galilée*[8] avec autant de personnages que pouvait en contenir le cadre —Véronèse peindra environ 130 personnages sans oublier toute une ménagerie ! — et sans épargner les couleurs les meilleures, y compris le très coûteux pigment d'outremer.

L'iconographie du miracle

Quel est le texte de Jean qui fait référence à propos de ces noces de Cana où le Christ réalisa son premier miracle, où le Christ donne le premier signe qui manifeste sa gloire et confirme les disciples dans leur foi ? Quels sont les éléments qui doivent impérativement apparaître dans l'image pour que le tableau soit conforme aux exigences de l'orthodoxie post-tridentine fraîchement décrétées ? Ou bien, à l'inverse, existe-t-il dans la représentation de Véronèse des éléments inopportuns voire inconvenants qui pourraient choquer et pervertir le message ? Cette orthodoxie est d'autant plus importante que ce miracle de Cana fonde le dogme de la transsubstantiation, le dogme de l'eucharistie où le vin se change en sang du Christ, ce dogme que le protestantisme a remis en cause et que le concile de Trente vient de redéfinir.

Il s'agit d'un passage de l'évangile de Jean qui n'a pas de correspondant dans les trois évangiles synoptiques. Sans entrer ici dans la polémique de l'écriture du quatrième évangile, on sait que l'école johannique est d'essence platonicienne et donc favorise le concept de métamorphose de la matière : la métamorphose de l'eau en vin est l'allégorie de la métamorphose à venir du vin en sang.

---

qui serait assis à ses côtés. Quant à l'épouse d'Avalos, Vittoria Colonna (1492-1547), elle aurait donné ses traits à la dame en bleu qui se cure les dents avec une fourchette.

[6] Tracy E. Cooper, Un modo per la « riforma cattolica » ?, in *Crisi e rinnovamenti nell'autunno del Rinascimento a Venezia*, a cura di Vittore Branca, Firenze, Olschki, 1991, p. 290 : Nulla sta a testimoniare la inseparabile natura del sacro e del profano più della circostanza che l'osservatore possa leggere il fatto come azione storica e nello stesso tempo contemporanea.

[7] Marco Boschini, *Le ricche minere della pittura veneziana*, Venezia, Francesco Nicolini, 1664 :
O effetti maravigliosi, derivanti da quel sopra natural' intelletto, che penetrando non solo nelle cose di questo mondo, si è inalzato sino alle sfere, ed ha inventate forme così divine che l'humana mente ne gode, mentre si vede partecipare di quegli esemplari di Paradiso.

[8] L' « Istoria di la cena del miracolo fatto da Cristo in Cana Galilea ».

On peut rappeler brièvement que Véronèse connaîtra deux moments difficiles relatifs à la non-orthodoxie de ses œuvres : le 18 juillet 1573, quand il sera interrogé par le tribunal de l'Inquisition pour son *Repas chez Lévi* et, quelques années plus tard, quand il lui sera reproché d'avoir peint un calvaire avec la mère du Christ évanouie de douleur alors que le texte fondateur dit : *Stabat mater dolorosa*]. Au nombre des participants, les noces de Cana réunissent : outre les époux et leurs invités non cités mais implicites, la mère de Jésus (2,1 : *et la mère de Jésus y était*) avec Jésus et ses disciples (2,2 : *Jésus fut aussi convié aux noces avec ses disciples*). Quel est l'enchaînement des événements pendant cette fête ?

> Et le vin venant à manquer, la mère de Jésus lui dit : Ils n'ont point de vin (2,3). Or il y avait là six grandes urnes de pierres, pour servir aux purifications qui étaient en usage parmi les Juifs (2,6). Jésus leur dit : Emplissez les urnes d'eau (2,7). Alors il leur dit : Puisez maintenant, et portez-en au maître d'hôtel, et ils lui en portèrent (2,8). Le maître d'hôtel ayant goûté de cette eau qui avait été changée en vin (2,9) …

Véronèse semble faire un *arrêt sur image* sur l'instant du miracle —comme le prouvent les roses lancées depuis le balcon de droite[9]— et il ne prend pas en compte les deux derniers versets qui concluent la narration.

> … et ne sachant d'où venait ce vin, il appela l'époux (2,9). Et lui dit : Tout homme sert d'abord le bon vin … mais pour vous, vous avez réservé jusqu'à cette heure le bon vin (2,10). Ce fut là le premier des miracles de Jésus, qui fut fait à Cana en Galilée (2,11).

Pour Véronèse et ses contemporains, un autre texte a très certainement éclairé leur lecture de l'Évangile selon Saint-Jean : il s'agit de l'étonnant commentaire de Pierre L'Arétin, paru à Venise en 1535, qui magnifie le festin nuptial selon une lecture parfaitement vénitienne :

> En ces jours en la Cana de Galilée se célébrèrent les noces où avec une pompe royale comparurent les plus graves, les plus nobles et les plus gaillardes personnes de la Cité. Et pour la plus grande solennité y furent conviés le Christ, ses frères, et Marie : stimulée par le désir de le voir, elle était alors arrivée là. Et les tables étaient mises, et sur celles-ci de la vaisselle d'or et de pur argent ciselé ; et les sièges ornés étaient confortables. Les plus dignes et les plus vénérables contemplaient le Christ, lequel recueilli dans sa propre humilité s'était mis dans le lieu le plus bas aux côtés de la Mère[10].

Cela semble une parfaite description du tableau de Véronèse ! … sauf peut-être la position humble et discrète du Christ à laquelle le peintre ne pouvait souscrire et qu'il a changée pour une place d'honneur.

---

[9] Dans la symbolique chrétienne, la rose représente le sang répandu par Jésus sur la croix et donc l'amour céleste.

[10] Pietro Aretino (1492-1556), *Trois livres de l'Humanité de Jésus Christ*, nouvellement traduit en français par Jean de Vauzelles, Lyon, M & J Treschel, 1539, lib. II, p. 125.

Le vaste espace de la toile de Véronèse (669x990) est scindé en deux parties par la balustrade qui sépare les convives, en bas, d'une trentaine de serviteurs qui s'affairent à trancher les viandes dans la galerie supérieure qui communique avec les cuisines. Au centre, c'est l'agneau qui est découpé, qui est sacrifié. Juste en-dessous, la table en U n'est pas présidée par le couple des époux —suivant les usages du XVIe siècle— mais par un « couple sacré » constitué de Jésus qui semble absent et de sa mère, parfaitement dans l'axe du tableau. D'ailleurs, on remarquera que la représentation évoque plus le Christ grave et lumineux de la *Dernière Cène* que l'image d'un jeune messie assistant à une fête, parce que ces noces de Cana célèbrent plus l'union du Christ avec l'Église chrétienne selon l'image paulinienne qu'un mariage humain. À leur droite, loin des places d'honneur, sont repoussés les douze participants à la noce, tous fastueusement vêtus suivant la mode vénitienne du XVIe siècle et attablés devant des plats richissimes. À leur gauche, sont installés douze personnages vêtus comme des religieux de l'époque de Véronèse donc ils représentent les douze disciples autour d'une table plus modeste que l'autre. Si les riches personnages « à la vénitienne » s'interrogent mutuellement et manifestent leur surprise devant ce miracle, le rabbin et les religieux ont l'attitude contenue de ceux qui ont déjà tout compris et les disciples ont le nez en l'air pour suivre du regard la chute des roses sur leur table. Au centre du U, un petit ensemble réunit six musiciens[11] qui se préparent à agrémenter le banquet.

La représentation du miracle occupe toute la ligne du premier plan ponctuée par les six amphores de pierre richement sculptées (2,6) sur l'entière largeur du tableau, le serviteur sur la droite du tableau qui verse l'eau transformée en vin en se tenant bien face au spectateur pour lever toute ambiguïté (2,8), le maître d'hôtel qui goûte le vin en manifestant sa bonne surprise (2,9) et l'époux sur la gauche auquel on donne à goûter une coupe de ce vin miraculeux. Cette ligne du miracle trace, avec le regard du Christ, un triangle virtuel qui hiérarchise le tableau et répond à la critique avancée par certains historiens de l'art[12] selon laquelle le trop grand nombre de personnages et la multiplicité des points de vue nient toute organisation structurelle à cette vastissime peinture.

L'œuvre est réceptionnée à la très grande satisfaction des commanditaires qui versent le solde du contrat le 6 octobre 1563, sans restriction, et qui passent commande d'un retable pour la basilique Sainte-Justine de Padoue le 27 octobre 1575. Situées dans

[11] La composition de l'orchestre : deux joueurs de viole de gambe dont le premier, tout de blanc vêtu, serait un autoportrait de Véronèse et l'autre serait un portrait de Jacopo Tintoret, un joueur de cornet droit,un joueur de sacquebute, un joueur de rebec ou violon et un joueur de basse de viole en manteau rouge qui serait le portrait du Titien.
[12] On peut citer R. Palluchini, *Veronese*, Bergamo, 1953.

le réfectoire du couvent S. Giorgio Maggiore, les *Noces de Cana* sont admirées par les nombreux hôtes des Bénédictins ; en effet, ce couvent a une longue tradition d'accueil des illustres visiteurs de la République de Venise : leur hospice est nommé indifféremment *Ca' degli Abbati perpetui* ou *Ca' de' Dogi*[13]. Ces visiteurs du couvent fréquentant également les meilleures tables de l'aristocratie vénitienne, Véronèse comme ses commanditaires veut leur offrir une image digne de la table de Venise.

L'illustration des arts de la table

Objet d'admiration des voyageurs et pèlerins, ce banquet nuptial est d'abord un spectacle comme le montrent les personnages placés, sous la tonnelle, en haut des architectures, pour admirer la *maestria* des domestiques, le luxe du repas et pour, presque accessoirement, assister au miracle. La disposition des lieux répond à cette exigence de théâtralité : avec le *frons scenæ* dessiné par la balustrade et, devant, l'espace étroit et long de la tribune et de la table qui déploient face aux spectateurs la double action du miracle et des noces. La scène est reliée par des escaliers à la galerie qui débouche sur les coulisses ou cuisines. L'horizon est placé bas, presque au niveau de la balustrade, pour rabattre le regard des spectateurs qui aurait tendance à se perdre dans ces architectures dignes d'un décor noble pour scène tragique. Si les noces sont un temps de joie, il ne faut pas oublier que les *noces de Cana* fondent le dogme tragique du sacrifice de la sainte Cène renouvelé par l'eucharistie. Le décor étant planté, il ne reste plus qu'à mettre en scène le repas.

Une précaution intellectuelle s'impose toutefois. Cette œuvre de Véronèse se veut l'expression d'un artiste avant que d'être l'illustration absolument fidèle des traités des arts de la table ; il ne faudra donc pas trop solliciter une lecture précise du tableau : la place d'un objet ou le costume particulièrement travaillé d'un personnage peuvent répondre à des objectifs de l'imaginaire artistique.

Selon les traités vénitiens de l'époque, un banquet bien organisé doit être entre les mains de quelques personnages compétents et dignes :
— *lo scalco*, il s'agit du maître de maison ou majordome, celui qui originellement s'occupait de l'acquisition et de la gestion des chevaux (d'où son sens de *maréchal-ferrant* en italien moderne) puis il a pris en main toute l'organisation de la maison. Il est assisté d'un comptable (ou *computista*) qui passe les commandes des cuisiniers, les réceptionne et les vérifie. Au XVIe siècle, il est aussi l'ordonnateur des banquets. L'insigne de son

[13] Marino Sanudo, *Diarii*, a cura di Rinaldo Fulin, Venezia, 1879-1903, vol. XXXI, p. 366, 24 settembre 1521.

pouvoir est ce bâton rouge qu'un serviteur lui tient, le temps de goûter au vin miraculeux. Ce *scalco* est l'objet de toute les attentions de Bartolomeo Scappi dans un très volumineux ouvrage[14].

— *il bottigliere* dont la fonction couvre le choix, les achats et la gestion des vins et de la cave, ainsi que le service à table des boissons, y compris l'éventuel coupage des vins selon le bon plaisir et les ordres du maître.

— *il trinciante*. Si le banquet comprend un grand nombre de convives, cette fonction peut être multipliée afin de rendre le service plus rapide et plus facile. Cette fonction est estimée suffisamment importante et noble dès le XVe siècle pour qu'elle soit confiée, en France et en Allemagne, à un très noble serviteur du prince d'où l'ambiguïté de la traduction française *écuyer-tranchant*. Dans son ouvrage qu'il consacre entièrement à cette charge, Vincenzo Cervio trace le portrait idéal du *tranchant* qui doit briller par sa morale, ses bonnes mœurs, son éducation et, évidemment, son talent à découper viandes, poissons, fruits et légumes. Cervio stigmatise ceux qui ont des allures et des manières de boucher voire de bourreau :

> Il ne me semble pas honnête de nommer *tranchant* certaines fripouilles que j'ai souvent vues à Rome, Venise, Bologne, Florence et surtout en Lombardie au service de quelques gentilshommes pour des repas ordinaires ou de grands banquets. Ceux-ci, à l'heure du repas, glissent une serviette sous leur ceinture en manière de tablier, retroussent leurs manches jusqu'aux coudes comme à l'abattoir, puis à la crédence ils embrochent sur une grosse fourchette un chapon ou un quartier de viande qu'ils posent sur un tailloir en bois et, avec un grand couteau, ils les sectionnent en coupant à travers sans aucun discernement. Les morceaux ainsi taillés sont dressés sur des plats et portés en table […]. Cette façon de couper n'est pas découper et ces hommes ne sont pas des *tranchants* mais plutôt des bouchers ou des *tranchants d'arrière-cuisine* [15]

Exactement l'homme que Véronèse a intentionnellement placé au centre de la galerie pour découper l'agneau sacrificiel !

Nos trois maîtres de cérémonie sont parfaitement identifiés : le *maestro di casa* ou le maître d'hôtel dans son superbe habit chamarré appartient aux deux mondes du

---

[14] Bartolomeo Scappi, *Opera*, Venetia, Michele Tramezzino, 1570.

[15] Vincenzo Cervio*, Il trinciante*, Roma, nella stampa del Gabbia, 1593, *Ragionamento*, Cap. III, p. 4 : Però a me non pare cosa honesta che si debba chiamare trincianti certe gentaglie, le quali io ho visto molte volte in Roma, Venetia, Bologna, Fiorenza, & particolarmente quasi per tutta la Lombardia nelle case de gentilhuomini cosi nelle cene ordinarie, come ne i gran conviti ; quali nell'hora del mangiare si pongono una salvietta innanzi sotto la centura in foggia di grembiali, rivoltandosi le maniche indietro fino al gomito, come si volessero fare la beccaria, poi alla credenza con una gran forcina imbroccano un cappone, overo un gran pezzo di carne, la quale pongono sopra un gran tagliero di legno, & con un gran coltello ; di quello ne faranno la notomia, tagliando ogni cosa a traverso senza alcuna consideratione, ponendo poi di quella cosi tagliata sopra molti tondi, quali pongono poi nel mezo della tavola […]. Questa sorte di tagliare non si deve dire trinciare, ne questi tali si devono chiamar *trincianti* ; ma noi di ragione gli potremo chiamare macellari, overo *trincianti da tinelli.*

miracle et du banquet nuptial, le maître des vins en manteau brun-vert se tient près de la table des mariés, et le tranchant officie à la galerie supérieure avec le rôle double d'officier qui préside à la découpe des viandes et de bourreau.

Avant le repas, la salle a été préparée avec soin. Sur une estrade —parfois de plusieurs degrés—, on a dressé les tables couvertes de plusieurs nappes damassées et ornées de fines dentelles[16] qui seront ôtées au fur et à mesure, entre chaque service, et on les a décorées avec les serviettes savamment pliées pour former des colonnes, des arcs de triomphe[17] ou des animaux fabuleux auxquels on peut ajouter de petits étendards aux couleurs des convives ; pour la venue d'Henri III à Venise on a même réalisé ces éléments décoratifs en sucre (voir article de Daniela Ambrosini, dans ce volume). Autour des tables, des sièges sculptés. Il faut de l'espace pour faciliter la circulation du personnel de service pléthorique qui apportera les plats et les verres[18]. On a monté les crédences : ces expositions extraordinaires de plats d'argenterie ciselée et niellée et de pièces d'orfèvrerie travaillée avec talent et luxe, mais en aucun cas ces objets ne serviront comme plats de service (voir sur la gauche du tableau, derrière les colonnes, les huit rangs de plats qui ressemblent beaucoup aux *plats de quête* dans lesquels on déposait des restes pour les pauvres). Sur les dressoirs (invisibles sur le tableau de Véronèse) on a préparé les verres et carafes des meilleures verreries de Murano aux formes élégantes et admirables, soufflées ou gravées[19] ; ils seront servis pleins aux convives et enlevés aussitôt vidés[20].

---

16 Fusoritto da Narni, *Aggiunta fatta al « Trinciante » del Cervio*, in Roma, nella stampa del Gabbia, 1593, p. 119 : Sarà dunque posta la tavola con doi tovaglie lavorate & sottilmente piegate, con le righe & altre diverse stampe alla moderna.

17 Vincenzo Cervio, *op. cit.*, p. 88 : Le salviette poi erano mirabilmente lavorate in diverse foggie con colonne, archi & trionphi che faceano bellissima vista con infinite bandirole di diversi drappi indorate con le armi di tutti li Signori che erano à tavola.
On peut citer encore Fusoritto da Narni, *op. cit.*, p. 119 : L'apparecchio poi sarà fatto da un valente credentiero di tovaglie & salviette inusitate cioè foggie nove con fare un trionfo grande a modo di uno di quelli tabernacoli, che hoggi si vedono in quei bei tempij di Roma con archi trionfanti, elelfanti, camelli, leoni, cavalli, grue, pavoni, Hercule, alicorni, caprij, cigni, ninfe, pastori, montoni, colonne, guglie, & altri fogliami.

18 Bartolomeo Scappi, *op. cit.*, f. 168ro : La tavola di lunghezza proportionata alla larghezza, & corrispondente, in modo che li scudieri potessino facilmente porre & levare le vivande et agevolmente potesse essere circondata da chi serve & da chi porta da bere con commodità de i loro signori.

19 Rosa Barovier Mentasti, *Il vetro veneziano*, Milano, Electra, 1982, p. 87 : I vetrai veneziani cinquecenteschi realizzarono opere catterizzate da una ammirevole eleganza e varietà e, spesso, apparentemente « facili », cioè tali che non sembrano condizionate nelle forme e nelle decorazioni da alcun limite imposto dalle difficoltà tecniche. […] Va sottolineato che pittori come Tiziano, Veronese e Tintoretto non solo inseriscono nei dipinti di interni i soffiati veneziani, al pari di altri oggetti dell'arredo quotidiano, ma spesso diedero loro particolare rilievo.

20 Fusoritto da Narni, *op. cit.*, p. 88 : Vi erano poi oltre le ricchissime credenze & bottigliarie ordinarie, una prospettiva di diversi bicchieri, carafe & giarre & altri bellissimi vasi di cristallo di Venezia, che credo vi fussero concorse tutte le botteghe di Morano.

Avant que les convives ne passent à table, on pose sur la table du pain dans des corbeilles d'argent doré (souvent tartiné de beurre sucré[21]), des couteaux et, à Venise, des fourchettes qui peuvent servir à piquer des aliments comme à se curer les dents, ainsi que le pratique la dame en bleu (sur le plan des mœurs à table, on remarquera que, de nos jours encore, se curer les dents à table n'est pas considéré en Italie comme un acte peu élégant et toute table de restaurant est dressée avec les cure-dents en évidence).

Le repas de noces évangélique —que le fidèle du XVIe siècle imagine nécessairement frugal et modeste— est transfiguré en un somptueux festin nuptial au luxe et à l'abondance toute vénitienne, et nous allons rêver en superposant l'image iconographique des *Noces de Cana* de Véronèse et la description des plats servis à l'occasion des noces du duc de Mantoue, selon le récit de Fusoritto da Narni[22]. C'est un repas au cours duquel on a présenté trois services de *antipasti di credenza* (c'est-à-dire des mets froids) et trois *servizi di cucina* (c'est-à-dire des plats chauds) et le repas s'est conclu avec des *postpasti di credenza* ou autres mignardises :

> — le premier service de crédence propose des salades avec des animaux sculptés dans des cédrats, des lettres taillées dans des radis, des châteaux de raves aux murailles en citron décorées de jambon, de poutargue (œufs de mulets salés, comme du tarama), des harengs, des anchois, des olives et des fleurs assaisonnées,
>
> — le second service de crédence offre des pâtés de gibier en forme de lion doré, des pâtés en forme d'aigle rampant, des pâtés de faisans, des paons blancs que l'on avait recouverts de leurs peaux et de leurs plumes et dont la roue était ornée de rubans de soie de toutes les couleurs (on notera que, à cette époque, les volatiles nobles ne sont pas plumés comme de la vulgaire volaille mais on les écorche afin que la peau conserve les plumes qui servent à la présentation en table),
>
> — enfin on apporte trois statues de massepain hautes de quatre palmes, l'une représente la statue équestre du Capitole, l'autre Hercule terrassant le lion et la dernière une licorne qui plante sa corne dans la gueule d'un dragon (évidemment la thématique des décorations évoque les mythes des familles présentes) et la table est couverte de plats de gelées, de blanc-manger, de biscuits aux pignons ou à la pistache, de pizza, de *pappardelle* à la romaine,

---

[21] Fusoritto da Narni, *op.cit.*, p. 51vo : Sarà la tavola ripiena di tante posate doppie & sempie quanto sarà ordinato dal sig. scalco, mettendo in ciascheduna posata una ciambelle grossa fatti zucchero & butiro sopra del pane.

[22] Fusoritto da Narni, *op.cit.*, p. 88-90.

de saucisson, d'olives, de langues salées, de fraises au sucre, de griottes, d'asperges cuites au beurre.

Les convives ayant picoré avec les doigts dans la multitude des plats présentés, on fait passer de l'eau parfumée à la rose comme rince-doigts et, au son de la musique et des chants, on aborde le repas proprement dit[23]. Les plats quittent la table d'honneur pour, le plus souvent, être servis aux autres tables.

— le premier service de cuisine propose des ortolans rôtis sur canapé, des grives sur canapé, du ris de veau à la cannelle, des tartelettes de poires muscadelles, des chapons en croûte, des pâtés de veau aux truffes et aux œufs, des pigeons rôtis aux pommes, des saucisses à l'espagnole faîtes en massepain sur un canapé beurré, du blanc-manger au sucre, des perdrix à la française avec de la sauce à la royale,

— le second service de cuisine offre des pigeons aux petits pois, de la pintade rôtie et farcie d'ortolans, d'asperges et de bâtons de cannelle, un pâté à l'espagnole (composé de tête de chevreau désossée avec de la langue de veau, de la mortadelle de Ferrare, des truffes, des pignons, des câpres et des olives dans une pâte brisée sucrée), de la poitrine de veau accompagnée de fleurs, du blanc-manger au sucre, des aspics d'œufs et d'aiguillettes de faisan, des olives d'Espagne roulées dans une écorce de cédrat.

A ce point du festin, le personnel débarrasse complètement les tables, ôte une nappe, apporte de l'eau parfumée pour rincer les mains ainsi que des cure-dents parfumés. On peut imaginer que les convives font quelques pas pendant que l'on apporte des couverts dorés (cuillères, couteaux et fourchettes), des serviettes parfumées et que l'on sert le troisième service de cuisine qui comprend :

— des calamars frits avec des tranches de citron, des rougets marinés, des esturgeons bouillis accompagnés de fleurs, des brochets grillés avec des asperges au beurre, du turbot avec des pignons et de la cannelle, de la lotte frite avec du fenouil, des carpes du lac de Garde cuites dans du vin, des huîtres chaudes au jus de bigarade (une sorte d'orange amère), une omelette, des langues de tanches blanchies et repassées au beurre puis sucrées, des *maccheroni* à la romaine avec du sucre et de la cannelle, des *guevos mesiado* qui serait une curiosité espagnole composée de jaunes d'œufs battus avec du sucre, des *merveilles* (sorte de beignets de pâte frite).

---

[23] Fusoritto da Narni, *op. cit.,* p. 89 : Et qui fu data l'acqua odorifera alle mani, & posti à tavola con dolcissimi suoni & canti.

Avant de passer aux *postpasti*, on distribue les rince-doigts à la rose, on ôte la nappe et on dispose avec célérité les couverts avant d'apporter :

> — des fruits (poires, pommes de plusieurs sortes), divers fromages, des artichauts crus et cuits à la braise, du fenouil frais, des asperges cuites au beurre, des petits pois tendres servis crus dans leur gousse à la croque au sel, divers gâteaux dont un château d'où sortirent des lapins parfumés portant des grelots d'argent et, enfin, trois nefs pleines de fleurs.

Le repas étant presque terminé, on fait passer les rince-doigts à la rose, on ôte encore une nappe, on apporte de nouveau des couverts et on dépose une grande abondance de plats d'or et d'argent avec des douceurs. En respectant et l'orthodoxie du texte évangélique (Jean précise que le miracle a lieu *à la fin du repas*) et la réalité visible sur la table des époux, on pourrait situer le tableau de Véronèse à cette phase finale du banquet quand on propose encore à la gourmandise des convives :

> — des petits citrons confits, des poires glacées, des bigarades confites, des abricots au sirop, des poires muscadelles au sirop, des pêches de Gènes, du cotignac (pâte de coing) en pot de verre de Bologne, des dragées, des graines de melons confites, des pistaches confites, des pignons, des petits animaux en sucre confectionnés par des religieuses, trois statues en sucre de trois palmes de hauteurs : le sanglier de Calydon avec une flèche dans le cœur, un chameau monté par un roi maure et un éléphant de guerre (peut-être une allusion aux intentions du duc de Mantoue de se doter de cette nouvelle arme révolutionnaire), de nombreuses boîtes de sucreries, des amandes colorées, trois chameaux composés en bâton de cannelle et, enfin, un gâteau avec un enfant dedans, déguisé en maure et vêtu de taffetas rouge, qui offre à chaque convive une paire de gants (d'une valeur de 25 écus la paire !) et, à chaque dame, une petite chienne.

Tous ces éléments gourmands sont aisément identifiables sur la partie gauche de la table, devant les convives « vénitiens » alors que les autres semblent avoir terminé leur repas. Toutefois, la *licence artistique du peintre*[24] brouille les pistes car les serviteurs de la galerie en sont encore au « coup de feu », ils tranchent des viandes, ils apportent d'autres plats chauds des cuisines, ils agitent ces bâtons qui permettent soit de

[24] C'est Véronèse lui-même qui utilise cette expression lors de sa comparution devant le tribunal de l'Inquisition. En effet, pour justifier la présence de personnages qui ne sont pas mentionnés par le texte évangélique, il en appelle à cette *licence* que peuvent prendre les peintres, comme les poètes et les fous, au nom de leur art : Nui pittori si pigliamo licentia, che si pigliano i poeti ed i matti.

transporter les carafes ou les jarres (en passant dans les anses), soit de former les brancards des bards dans lesquels on charrie les plats trop lourds.

De même que la multiplicité et l'abondance des plats crée une impression de confusion sur les tables, le personnel extrêmement nombreux autour des convives contribue à donner un sentiment d'agitation, bien loin de l'atmosphère sereine et recueillie qui devrait entourer un miracle christique.

Conclusion

Pour meubler cette immense surface de presque 70 m^2 qu'il devait impérativement occuper pour créer un fond de scène au réfectoire, Véronèse a été tenté de peindre plusieurs tableaux qui s'interpénètrent. Il a fidèlement évoqué le miracle de l'eau changée en vin à Cana ; il a magnifié l'art de la convivialité vénitienne avec toute la richesse des costumes et des bijoux, la profusion des mets et l'exubérance de la gestuelle ; il a salué le talent des artistes-cuisiniers qui rendent ce festin possible ; il a chanté la gloire de la Sérénissime République et de ses usages.

Il en résulte une œuvre réalisée alors que le concile de Trente était en cours de conclusion avec une double lecture qui crée une dialectique entre les deux couples [Jésus & Marie / les époux], entre une image historique et une image universelle, entre le luxe et la modestie, entre la gourmandise peccamineuse et la vertueuse frugalité.

Bibliographie

Marcuse Gaius Apicius (Ier), *De re coquinerie*, 10 Libre [Il n'en reste que des extraits réunis au IVe siècle]

Pietro de' Crescenzi (1233-1321), *Liber ruralité commodore* (1304), Augusta, Schüszler, 1471. [Tous les traités médiévaux unissent la cuisine et l'art du bien manger à des concepts médicaux. Le lien a été créé par les traités médicaux aristotéliciens diffusés par l'école de Salerne, héritière des Arabes].

Anonimo veneziano (XVe)*, Libro per cuoco*. [Traité original car il est le premier à donner des notions de mesures de quantités et des temps de cuisson].

Simone Prudenzani (XIV-XVe) , *Il saporetto* [Recueil de sonnets].

Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, Ms latino 1203, Bibliothèque Apostolique vaticane [L'auteur comasque était cuisinier du patriarche d'Aquileia].

Bartolomeo Sacchi *dit* Il Platina (1421-1481), *De honesta voluptate et valetudine*, Roma, Uldericus Gallus, 1475. Traduction italienne, Venezia, 1507. [Dès l'introduction, Platina s'affirme dans la droite ligne de Varron, Caton, Columelle et Apicius qui ont su éviter le vice. Les concepts antiques sont revisités selon des critères de morale chrétienne. Le luxe des repas est lu comme un péché de gourmandise].

Michele Savonarola (1384-1464), *Libreto de tute le cose che se manzano communente*, Venezia, 1508 ; Venezia, 1515.

Giovanni de' Rosselli, *Opera nova chiamata Epulario*, Venezia, 1516 ; Venezia, 1536.

Francesco Colle, *Refugio de povero gentilhuomo*, Ferrara, per Lorenzo de Russi da Valenza, 1520. [Auteur napolitain. Illustrations sur l'art de l'écuyer-tranchant et sur les instruments de cuisine].

Teofolo Folengo *dit* Martin Cocai (1496-1544), *Baldus*, Toscolano, Alessandro Paganini, 1521. [Auteur mantouan].

Sante Lancerio (XVIe), *Della qualità dei vini* (1539)*,* [Sous la forme d'une lettre à Guido Ascanio Sforza].

Domenico Romoli *dit* Il Panunto, *La singolar dottrina*, Venezia, per Michele Tramezzino, 1560.

Bartolomeo Taegio († 1573), *De l'humore*, Milano, Gio. Antonio degli Antonii, 1564. [Dialogue tenu dans sa propriété milanaise à l'époque des vendanges. Nombreuses références aux Anciens : Virgile, Horace, Pline …]

Bartolomeo Scappi (†1570), *Opera*, Venezia, Michele Tramezzino, 1570. [Nombreuses illustrations].

Giovanni Battista Rossetti, *Dello scalco*, Ferrara, 1583.

Vincenzo Cervio, *Il Trinciante*, Venetia, presso gli eredi di Francesco Tramezzino, 1581. [Instruction sur la découpe des viandes, des poissons, des fruits & légumes].

Andrea Bacci (1524-1600), *De naturali vinorum historia*, Roma, a cura di Niccolò Muzi, 1596. Traduction italienne en 1875-76. [L'auteur est médecin et naturaliste]

Cesare Pandini, *Il Mastro di Casa*, Venetia, appresso Alessandro de' Vecchi, 1610. [L'auteur est *maître d'hôtel* au service du cardinal Alessandro Farnese. Le texte est un dialogue avec Fusoratti da Narni, écuyer-tranchant du cardinal Montalto ; il définit les droits et devoirs du gestionnaire de la maison.]

Salvatore Massonio (1554-1624), *L'Archidipno overo Dell'insalata*, Venezia, presso Marc'Antonio Brogiollo, 1627. [L'auteur est un médecin intéressé par l'histoire. Ce traité sur la salade traite des assaisonnements, des usages, des bénéfices nutritionnels et de leur composition. Beaucoup de citations antiques ou médiévales en latin]