

Predella journal of visual arts, n°33, 2013 - www.predella.it

Direzione scientifica e proprietà / *Scholarly Editors-in-Chief and owners:*

Gerardo de Simone, Emanuele Pellegrini - editors@predella.it

Predella pubblica ogni anno due numeri online e due numeri monografici a stampa / **Predella publishes two online issues and two monographic print issues each year**

Tutti gli articoli sono sottoposti alla peer-review anonima / *All articles are subject to anonymous peer-review*

Direttore scientifico aggiunto / *Scholarly Associate Editor:* Fabio Marcelli

Comitato scientifico / *Editorial Advisory Board:*

Diane Bodart, Maria Luisa Catoni, Annamaria Ducci, Simona Menci, Linda Pisani, Riccardo Venturi

Coordinatore della redazione / *Editorial Coordinator:* Giovanni Luca Delogu

Predella journal of visual arts - ISSN 1827-8655

Main partner & web publisher: Sistema Museo - www.sistemamuseo.it

Web design: *Arianna Pulzonetti*, Sistema Museo, pulzonetti@sistemamuseo.it

Programming & system administration: *Matteo Bordoni*, www.musacomunicazione.it

Predella Monografie - ISSN: 1827-4927 - ISBN: 978-88-6019-678-1

Editore: Felici Editore - www.felicieditore.it

Direttore responsabile / *Managing Editor:* Barbara Baroni

Direttore editoriale / *Publisher:* Fabrizio Felici

Grafica e impaginazione / *Design and layout:* Mara Moretti, InQuota.it, www.inquota.it

Grafica di copertina / *Cover art:* Giuseppe Andrea L'Abbate

Il laboratorio di confetteria dei Medici esemplifica perfettamente il funzionamento della Galleria degli Uffizi, istituita nel 1588 per volere del granduca Ferdinando I de Medici (1587-1609). Grazie a inediti documenti d'archivio, abbiamo potuto dimostrare che il confettiere collabora attivamente non solo con gli alchimisti della Fonderia, al fine di produrre confetture e confetti medicinali, ma anche con gli artisti della Galleria, per realizzare le più belle decorazioni commestibili. Orefici, intagliatori di pietre dure, scultori e miniaturisti fornivano al confettiere modelli e stampi, di solito già utilizzati per altri progetti. I confetti e le sculture in zucchero, delle quali ci sono pervenute alcune ricette, destavano lo stupore dei convitati ai banchetti granducali, dimostrando la magnificenza del granduca. Rinviando alla grandiosa committenza artistica di Ferdinando, essi erano finalmente intesi a significare la potenza del suo Stato.

Dès la fin du Moyen Âge, le sucre de canne, venu des Indes, commence à remplacer le miel dans la confiserie, en particulier à la table des princes. En Italie, les confiseurs exploitent rapidement ses propriétés chimiques pour le transformer en confitures, pâtes de fruits, sirops, bonbons et objets décoratifs. L'art de la table prend alors un tournant et le sucre permet de fabriquer divers ornements pour les banquets princiers. Grâce aux témoignages dans les correspondances, dans les archives administratives ou dans les descriptions publiées à l'occasion de grands événements, on connaît l'existence de triomphes de sucre fabriqués pour les festivités qui rythment la vie de cour à la Renaissance. On sait par exemple qu'à Venise, le principal port où arrivent les cargaisons de sucre d'Orient, il est d'usage de décorer les tables avec des statues de sucre au moins dès 1334¹. En 1490, à l'occasion de l'entrée d'Isabelle d'Este à Mantoue, on décrit que « le tavole imbandite per la numerosa foresteria durarono otto giorni, sempre nuove e sempre vaghe, per le artifiziose macchine di zucchero figuranti città, castelli, animali e cose simili [...] »². À l'instar des décors architecturaux éphémères, les statues de sucre deviennent un moyen de mettre en scène messages politiques, allégoriques ou poétiques lors des banquets. Cette mode, qui perdure jusqu'au XIXe siècle, trouve son âge d'or au XVIIe siècle, époque à laquelle les triomphes de sucre se font monumentaux et omniprésents sur les tables princières³.

Malheureusement, rares sont les témoignages visuels de ces sculptures de sucre

conservés pour la période de la Renaissance. Les livres de fête du XVI^e siècle ne comportent généralement aucune illustration de ces confiseries et les représentations peintes de banquets ne donnent pas à voir ces détails des ornements de table. Parmi les quelques exceptions, la plus spectaculaire est sans doute une gravure de Franz Hogenberg qui illustre l'ouvrage de Diederich Graminaeus relatant les noces Johann Wilhelm de Jülich-Clèves avec Jacobea de Baden à Düsseldorf en 1585. L'estampe figure une table remplie de sculptures de sucre formant un paysage ponctué d'animaux, d'arbres, de personnages, autour d'un château de grande dimension⁴ (fig. 1). La représentation du dernier service du banquet, réservé aux sucreries, aux fruits et autres aliments rafraîchissant, est en revanche relativement plus fréquente, comme dans les célèbres *Noces de Cana* de Véronèse (Paris, musée du Louvre), où fruits confits, bonbons et *cotognato* apparaissent disposés sur la table⁵ (fig. 2).

Dès le début de la Renaissance et même auparavant (le sucre est déjà utilisé dans la médecine hispano-arabe), les propriétés conservatrices et antibactériennes du sucre sont également connues des apothicaires, des médecins et des chimistes, qui utilisent abondamment la précieuse matière comme base de nombreux remèdes. D'ailleurs, confiserie et pharmacie se confondent souvent à cette époque : les confitures soignent et les distillats médicinaux sont solidifiés sous forme de bonbons afin d'être plus facilement ingérés. Les traités de médecine et les livres de recettes recueillent des recettes de sucreries et de potions sous diverses formes. En France, on connaît le célèbre exemple du traité du médecin Nostradamus, qui, dans son *Excellent et moult utile opusculé à tous nécessaire* (Lyon, par Antoine Volant, 1555), dédie plusieurs livres aux confitures curatives, ou encore le traité anonyme intitulé *La pratique de faire toutes les confitures, condiments, distillations d'eaux odoriférantes & plusieurs autres recettes très utiles* (Lyon, par Benoist Rigaud & Jean Saugrain, 1558), qui tient plus du *tacuinum sanitatis* que du livre de cuisine. En Italie également, notamment suite à la diffusion des doctrines du médecin suisse Paracelse, les chimistes et alchimistes exploitent largement toutes les propriétés du sucre et l'utilisent comme principale base des remèdes⁶.

1. La confiserie et la *Fonderia*, pièces maîtresses de la *Galleria dei lavori*

À la cour de Florence, dans la seconde moitié du XVI^e siècle, la confiserie fait partie des ateliers que le grand-duc Ferdinando I de Médicis (1587-1609) installe aux Offices. La discipline prend alors place parmi tous les autres arts de cour comme la peinture, la taille de pierres dures, l'orfèvrerie, la fabrication d'instruments scientifiques ou l'alchimie. En effet, en 1588, le grand-duc émet un *motu proprio*

qui concerne la composition et l'organisation de la Galerie des Offices. Il crée par la même occasion un organe administratif propre, une sous-division de la *Guardaroba* appelée *Galleria dei lavori*. Dans ce contexte, le terme « galerie » ne se limite pas au lieu architectural où la collection médicéenne est conservée, mais englobe toutes les activités des ateliers contenus par les Offices. Certains de ces ateliers existent déjà avant le *motu proprio*, mais Ferdinando I est le premier à les rassembler sous une direction commune, un nouvel organe d'Etat :

Étant donné que nous avons de nombreux artisans pour l'usage et le service du palais et de notre maison, et qu'ils ont entre leurs mains de nombreux et importants travaux, afin qu'ils fassent leur travail et qu'ils nous servent avec foi, diligence et amour et pour qu'ils trouvent un interlocuteur sans avoir besoin de nous embêter, connaissant les nombreuses qualités et l'intelligence universelle du magnifique Emilio de' Cavalieri [...], nous le nommons surintendant à tous les joailliers, et à tous les tailleurs de toutes sortes, cosmographes, orfèvres, enlumineurs, jardiniers de la Galerie, et tourneurs, *confiseurs*, horlogers, distillateurs, artisans de la porcelaine, sculpteurs, et peintres, et fondeurs de cristal, incluant aussi Michele de la Monnaie, Marcello maître d'arquebuses et le Colonnese écrivain, et en somme tous les artistes de toute profession, condition et grade qui travaillent pour nous [...]. 3 septembre 1588⁷.

Dès le Quattrocento, des ateliers sont présents au sein des cours italiennes, mais ils sont généralement loués ou prêtés aux artisans qui travaillent pour leur propre compte. Les artisans ne sont pas toujours salariés de la cour et leurs activités restent souvent « indépendantes » du pouvoir en place. Aux Offices, les métiers s'insèrent au contraire dans l'organicité de la cour, déterminant de la même manière la transformation des activités artisanales en services, ou en manufactures tournées vers la production curiale. Le *motu proprio* de 1588 détermine ainsi une nouvelle configuration de la cour florentine – dont les prémisses ont été mise en place par Cosimo I de Médicis (1537-1574) sur le modèle de la *reggia-città* – dotée de toutes les infrastructures nécessaires à son autosuffisance et caractérisée par un type de production qu'on ne peut réduire à la simple catégorie de la commande ou du « *consumo vistoso* »⁸. Bien que leur production ne soit pas officiellement destinée au marché, les manufactures palatines offrent un exemple concret de système productif centralisé, occupant un nombre élevé de travailleurs ayant des obligations contractuelles.

Les activités, qui regroupent toute une série de savoir-faire, semblent par ailleurs correspondre à une vision encyclopédique du champ d'action de l'homme sur la nature. Elles reflètent l'aspect des collections, dans un système de renvoi et de correspondances unique à cette époque. Ainsi, le théâtre côtoie l'atelier de fabrication d'instruments de musique. Les salles des mathématiques et des cartes géographiques contiennent les instruments scientifiques fabriqués sur place,

comme par exemple la « *macchina universale del mondo* » : la grande sphère armillaire construite par Santucci, véritable monument à la science Ptolémaïque. La Tribune regroupe, tel un écrin, les objets les plus précieux, d'origine naturelle ou artificielle : bijoux, cristaux, échantillons de pierres précieuses et autres merveilles dont nombre d'entre elles proviennent des ateliers d'orfèvrerie et de taille des pierres dures. En 1588, Ferdinando fait aménager une grande collection d'armes et d'objets exotiques dans quatre pièces à droite de la Tribune, placées exactement au-dessus des ateliers de fabrication d'armes. La même année, les voûtes de l'armurerie sont décorées par Ludovico Buti de scènes de bataille et surtout de vues des ateliers placés au premier étage. Les corridors exposent à la vue de tous les plus belles statues antiques et modernes placées sous la série giovienne des portraits des hommes les plus illustres de l'époque et font écho à un atelier de restauration de statues antiques et à un atelier de peinture de portraits. Un jardin, enfin, est placé sur le toit de la Loggia dei Lanzi, où sont plantés des simples par le jardinier officiel des Offices. Il renvoie aux salles adjacentes contenant la *Fonderia* médicinale, où sont fabriqués quantité de médicaments selon divers procédés alchimiques et où sont regroupées les activités des arts du feu, dont fait partie la confiserie.

Implantée déjà par Francesco I dans l'aile ouest des Offices, la *Fonderia* consiste en une série de salles située à l'extrémité sud (vers l'Arno) du second étage, à l'opposé du jardin de la Loggia dei Lanzi. Ces salles correspondent à la zone dessinée en jaune dans le plan établi par Giuseppe Ruggieri en 1742, avant les grandes transformations du palais (fig. 3). À cette époque, la *Fonderia* est un laboratoire dont toutes les activités ont en commun d'utiliser le feu : fonte des métaux et verrerie, alchimie et chimie, pharmacie (la distillation et l'extraction d'huiles essentielles sont à la base des principaux remèdes de l'époque) et, enfin, la confiserie.

Parmi ces activités, la plus importante et la mieux documentée dans les sources est la pharmacie, avec ses diverses applications pratiques. Sa production revêt plusieurs formes, selon les besoins de la cour : parfums et produits cosmétiques, remèdes en tous genres, poisons et contrepoisons. Outre les médicaments, les objets produits à la *Fonderia* des Offices sont essentiellement de petits objets décoratifs en verre, en bronze ou en cuivre. Les modèles de ces petits objets sont généralement fabriqués par les artistes de cour, orfèvres ou fondeurs⁹. Ils consistent en petits masques pour décorer le mobilier, boutons à remplir de parfum, verres décoratifs, moules pour du cristal, petits animaux à jeter en sucre. Ces objets, en particulier les verres décoratifs, sont alors entreposés dans les magasins de la Galerie et sont distribués selon les vœux du grand-duc et les besoins de la *Galleria dei lavori* (ils sont, pour la plupart, offerts ou réutilisés pour décorer d'autres objets

provenant d'autres ateliers)¹⁰. La forge sert surtout aux autres ateliers : serrures et clés pour les meubles, vaisselle métallique pour le travail (coupelles, seaux, bassines etc.), des outils.

On ne connaît pas l'emplacement exact du laboratoire de confiserie au sein de la *Fonderia*, mais il est très probable que le confiseur partage le matériel et les installations avec les alchimistes, les verriers et le forgeron. Grâce à un inventaire quelque peu postérieur – mais qui ne devrait pas comporter de grandes différences avec l'organisation de l'époque qui nous intéresse – et jusqu'à présent inédit, nous pouvons aisément visualiser l'organisation de ces laboratoires, leur l'ameublement et les outils employés¹¹. Dans la première salle se trouve le dispensaire où les médicaments sont répartis, pesés, emballés avant expédition. C'est également là qu'arrivent les matières premières commandées pour réaliser les produits de la *Fonderia*. Selon un autre document, cette salle est la seule accessible aux personnes n'appartenant pas à la *Fonderia*¹². Les autres salles comprennent toutes les installations utiles à la distillation des simples – qui est alors la principale technique pour extraire les eaux et huiles des plantes médicinales – c'est-à-dire des fours, des bains-marie, des bassines, des cloches à distiller, des mortiers et quantité d'autres petits instruments. On y trouve également un engin (*ordigno*) à distiller l'« eau de vie » formé de soixante boules de verre ainsi qu'une forge équipée de tous les outils traditionnellement utiles à cette activité (enclume, tenailles, masses etc.)¹³.

Les règles y sont très strictes : personne n'a le droit de pénétrer dans la *Fonderia* ; le travail doit rester strictement secret, ainsi que les ordres ; les employés n'ont absolument pas le droit de préparer des distillats ou des médicaments hors de la *Fonderia* ; à l'intérieur même de la *Fonderia*, aucun médicament ne doit être préparé ou consommé sans l'avis du médecin ou d'une autorité émanant du grand-duc ; aucun produit ne doit être distribué sans ordre écrit du surintendant de la *Fonderia* ; le surintendant doit enregistrer toutes les commandes sur un cahier.

D'après les livres de compte conservés à l'*Archivio di Stato* de Florence, la quantité d'objets forgés ou fondus et de médicaments est considérable. Aussi peut-on se demander pour quelles raisons des installations aussi volumineuses, comptant des fourneaux et des forges de grande taille, ont-elles été implantées au sein du palais des Offices. Un tel choix s'explique non seulement pour les raisons philosophiques liées à la conception encyclopédique de la Galerie des Offices, mais aussi par l'utilité de la production pour les autres ateliers implantés dans le palais¹⁴. En effet, dès la prise de pouvoir de Ferdinando I, la *Fonderia* des Offices prend une part très importante – pour ne pas dire prépondérante – dans le processus de rationalisation et d'optimisation de la production des ateliers de cour à des fins économiques, diplomatiques et politiques. En effet, la *Fonderia* des Offices

exerce un double rôle : elle fabrique des produits finis destinés à être distribués (sous forme de cadeaux) et elle produit des matériaux de base pour les autres ateliers des Offices. Cette seconde fonction est très importante dans le projet de Ferdinando I, parce que les ateliers sont installés de manière à pouvoir collaborer les uns avec les autres, évitant ainsi de faire venir de l'extérieur des matériaux coûteux et sans doute moins bien adaptés. Grâce à son pragmatisme et à son sens des affaires, Ferdinando I fait des Offices une véritable machine fonctionnant au service du pouvoir médicéen.

Pour ce qui est de la *Fonderia*, les remèdes, potions, confitures curatives, poudres et autres huiles sont de véritables concentrés du savoir-faire des ateliers de cour et leur diffusion est un bon moyen de promouvoir l'art toscan : présentés de manière exceptionnellement raffinée et élégante, ils sont contenus dans des récipients en verre ouvragé et décoré, eux-mêmes placés dans des boîtes en ébène très élaborées, décorées, dorées, sculptées, comprenant de belles serrures raffinées¹⁵ (fig. 4). Ces boîtes sont fabriquées sur place en très grand nombre, elles sont accompagnées de leurs livrets de posologie – édités par Giorgio Marescotti –¹⁶ et largement distribuées dans toute l'Europe à toutes les occasions¹⁷. Enfin, de par leur efficacité largement louée, les remèdes constituent un excellent moyen pour Ferdinando de créer une clientèle régulière, dépendante et, par-dessus tout, constamment redevable.

2. Confiserie et art

La confiserie participe pleinement de ce projet global. En effet, une partie des produits issus de la transformation du sucre sert de remèdes aux propriétés reconnues ; une autre partie de la production, la sculpture en sucre, sert à montrer à tous la magnificence du prince et le savoir-faire artistique des ateliers de cour lors des banquets. Francesco I de Médicis (1574-1587), déjà, faisait réaliser diverses préparations à base de sucre dans ses laboratoires d'alchimie privés, installés au Casino di San Marco. Cependant, les statues et triomphes de sucre servant à décorer les tables des banquets étaient encore réalisés par les *speziali* installés en ville. Ferdinando I, lui, laisse au confiseur de cour le soin de s'occuper de l'ensemble de la production à base de sucre.

La confiserie des Offices est dévolue à un certain Coriolano Osio, originaire de Vérone, qui est mentionné dans les rôles de cour parmi les « Medici e Speziali », pour un salaire de 8 écus, c'est-à-dire autant que certains peintres ou sculpteurs¹⁸. Apparemment très apprécié puisqu'il est à la tête de l'atelier pendant tout le règne de Ferdinando I, Osio fabrique confitures, marmelades, pâtes de fruits et sculptures pour toutes les occasions de la cour, en particulier pour les grands banquets de mariage ou de baptême.

Pour des raisons pratiques et afin de maintenir un semblant de secret, les modèles des œuvres d'art éphémères proviennent des meilleurs artistes de la cour, installés dans les ateliers adjacents. Ainsi, en 1588, Michele d'Antonio Schul dit 'Miscio', sculpteur généralement au service de l'atelier de restauration de statues, se fait payer 329 *giuli* pour avoir fourni au confiseur un cerf, un chien, un lièvre, un taureau, un lion en bronze, ainsi que huit animaux de cire, c'est-à-dire un ours, quatre chiens, un sanglier, un porc-épic et un chien qu'il a récupéré d'une ancienne figurine en cire et qu'il a remodelé. Il fournit également quatre poissons de cire accompagnés de leurs moules en plâtre¹⁹.

Ce document est intéressant parce qu'il nous donne des informations sur les aspects matériels de cet art : le confiseur réalise ses figurines de sucre en les coulant dans des moules en plâtre, fabriqués grâce à la technique de la cire perdue, largement utilisée dans l'art de la fonte des sculptures en bronze ; il se sert de figurines en cire modelées par les artistes, mais reproduit également en cire des figurines fournies en bronze, modèles qui servent certainement plusieurs fois et peut-être même pour divers ateliers des Offices.

De même, les orfèvres de cour Jacques Bylivelt et Piero di Bastiano Pagolini fournissent des modèles en cire et en bronze pour des éléments décoratifs comme des lys, des cœurs, des amandes, noix et pistaches, des feuillages, des coquillages, des oiseaux et autres noyaux de pêche, à la différence que les modèles en bronze sont en creux et servent donc d'outils pour imprimer des motifs par pression de la pâte à sucre sur le bronze, comme nos modernes découpoirs à sucre²⁰.

D'autres documents d'archives nous indiquent que Coriolano Osio travaille également à partir de modèles en albâtre, que fournissent les tailleurs de pierres dures, ou en bois, provenant des tourneurs des Offices, Mario di Domenico Baldi et Ceseri di Federigo Abondi dit « il Mantova »²¹. Ainsi, en 1588, Baldi taille des modèles en bois pour faire des tasses de sucre, artifice très apprécié lors des banquets de la Renaissance où les convives doivent constamment s'émerveiller sur la nature comestible des couverts ou découvrir que les pommes sont en réalité des courges confites²². Ces modèles, généralement de petite taille, prennent exceptionnellement de plus grandes dimensions : par exemple, en 1589, le surintendant des ateliers, le musicien Emilio de Cavalieri, commande à un bombardier vénitien de la Fortezza da Basso de confectionner des modèles en bois de navire et de galère destinés à être jetés en sucre²³. Ces œuvres acquièrent souvent une préciosité accrue grâce aux dorures qu'apporte le batteur d'or des Offices, Taddeo di Francesco Curradi, ou le miniaturiste Bartolo da Vinetia qui travaille dans l'aile est²⁴.

Le confiseur maîtrise par ailleurs le travail de la pâte de fruit, notamment de la pâte de coing, très prisée à la cour. Les pâtes de fruits sont également un bon

matériau pour modeler de petits objets, comme des fruits ou des fleurs, ou alors pour fabriquer des décors plats à partir de moules en bas-relief. Par exemple, en 1589, on lui demande de représenter une Florence couronnée portant des fleurs entre les bras avec un lion à ses pieds, d'après un bas-relief (vraisemblablement en cire, peut-être même en pierre) réalisé par deux sculpteurs et tailleurs de pierre, Pagolo del Fantasia et Andrea di Michelagnolo Ferruzzi²⁵. D'après les archives, les thèmes iconographiques privilégiés pour les décors de table sont en effet des allégories de Florence, de la Toscane, des blasons médicéens, des lys et autres symboles du pouvoir grand-ducal²⁶.

Lors de grands événements, comme le mariage de Marie de Médicis en 1600, le grand-duc demande à des artistes plus célèbres de fournir des modèles pour les décors et les statues. Ainsi, Giambologna et son apprenti Pietro Tacca, qui collaborent d'ailleurs très souvent aux activités de la Galerie sans pourtant y bénéficier d'atelier, exécutent de nombreux modèles de bronze et de cire de petits animaux destinés à être jetés en sucre²⁷. On conserve quelques bronzes animaliers de Giambologna, antérieurs à l'époque qui nous intéresse, mais qui ont très bien pu servir de modèles aux petits bronzes fournis à la confiserie, d'autant plus que les animaux sculptés, particulièrement naturalistes et expressifs, correspondent aux thèmes des banquets : aigles, colombes, dindons venus d'Amérique, etc.²⁸ (fig. 5). D'après les archives, ce sont également ces deux artistes qui fabriquent les modèles des grandes statues, Giambologna n'hésitant pas à envoyer des membres de son atelier dans la *Fonderia* pour aider le confiseur à monter les œuvres :

Le 8 juin 1600. Le Sérénissime Grand-duc doit donner, à moi souscrit, trente-quatre lires, six sous et 8 deniers, dépensés en argent contant pour les œuvres des ouvriers qui ont aidé à former et à travailler les figures de sucre pour le banquet royal, et au boulanger pour les avoir fait sécher dans son four, et pour avoir fait fabriquer des conduits en tôle étamée mis dans le corps de deux figures, le tout sur ordre du Seigneur Emilio de' Cavalieri, c'est-à-dire 34.6.8 lires. Moi, Pietro di Jacopo Tacca [élève] de Giambologna²⁹.

Une partie de ces statues de sucre s'inspire d'une série de statuettes en argent des travaux d'Hercule que l'atelier de Giambologna réalise dès 1577 pour orner la Tribune des Offices³⁰. En outre, huit ans après le mariage de Marie de Médicis, dans sa *Descrizione delle feste fatte nelle reali nozze de' Serenissimi Principi di Toscana Don Cosimo de' Medici, e Maria Maddalena Arciduchessa d'Austria* (Firenze, Giunti 1608), Camillo Rinuccini fait mention de plus de quarante statues en sucre décorant la table du banquet de mariage, portant un poème écrit en lettres d'or sur leurs bases³¹. À la fin de l'ouvrage, il transcrit ces poèmes en indiquant à quelles statues ils correspondent : il énumère ainsi un *Hercule et le Centaure*, trois statues

équestres du grand-duc Ferdinando I, deux statues équestres du prince Cosimo (l'époux), un *Nain Morgante sur un tonneau tenant une tasse*, un *Pluton enlevant Proserpine*, un *Centaure enlevant Déjanire*, deux statues de cheval dont l'un bondissant, deux *Tritons*, deux *Flore*, deux autres chevaux tués par un lion, une scène de lutteurs, deux *Bacchus*, un *Hercule et l'Hydre*³². D'après un document d'archives, Giambologna et son élève Pietro Tacca sont également les auteurs de ces statues:

Sérénissime Grande-Duchesse, le Seigneur Cavalier Agnolo del Buffalo m'a fait savoir que Votre Altesse Sérénissime me demande de faire des figures en sucre à la manière de celles que j'ai réalisées pour les noces de la Reine Très Chrétienne [Marie de Médicis], ce à quoi je suis prêt à obéir, mais il m'a semblé au préalable opportun de faire comprendre à Votre Altesse Sérénissime que je ne peux faire cela sans que mon travail pour la statue du Roi Très Chrétien en soit dérangé et retardé. En effet, j'y suis constamment occupé afin de pouvoir la jeter à l'automne et s'il faut que je fasse ces figures en sucre, il ne me suffira pas d'employer des hommes et de les commander, car pour faire un travail net et beau, il conviendra que j'opère de mes propres mains et non sans diligence. Maintenant, que Votre Altesse commande et j'obéirai immédiatement [...]. Pietro Tacca élève du Seigneur Cavalier Giambologna, à Florence le 28 juillet 1608³³.

Étant donné que les statues des deux banquets sont de la même manière – et certainement issues des mêmes modèles –, on peut identifier l'*Hercule et le Centaure* en sucre de 1608 avec la première statuette en argent de Giambologna pour la Tribune, dont on conserve encore le modèle en bronze. En effet, de même que la statuette a servi de modèle à Giambologna pour la composition de son dernier grand marbre, l'artiste remploie son modèle pour les statues de sucre qu'il fournit pour les banquets.

On note en outre que les iconographies des statues de sucre correspondent pour la plupart à des œuvres de Giambologna bien connues, en bronze, en marbre ou en argent. Comme l'*Hercule et le Centaure* de sucre fait référence à la Tribune des Offices, le *Nain Morgante sur un tonneau* évoque une sculpture en bronze de Giambologna, le *Nain Morgante sur un monstre marin*, alors placée dans le jardin des Offices sur la Loggia dei Lanzi, dont on conserve une réduction en bronze (fig. 6). De même, les statues équestres du grand-duc en sucre s'inspirent certainement de la version monumentale en bronze, installée la même année devant l'église de la Santissima Annunziata. Aussi ces sculptures en sucre rappellent-elles à tous les convives les grandes œuvres de la politique artistique du grand-duc et participent-elles, avec les emblèmes et autres allégories de Florence, à la représentation de la magnificence du prince et de son Etat³⁴.

3. Un précieux recueil de recettes : *l'Apparato della Fonderia*

La *Fonderia* des Offices n'a conservé, à notre connaissance, aucun écrit, aucun livre de recettes. Par contre, les alchimistes de la *Fonderia* du Casino di San Marco ont transcrit toutes les recettes mises en œuvre dans les laboratoires, ainsi que des réflexions plus générales sur l'alchimie, dans un manuscrit conservé à la Bibliothèque Nationale de Florence, et dont le frontispice imprimé, daté de 1604, porte le titre *Apparato della Fonderia dell'Illustrissimo et Eccellentissimo Signor Don Antonio. Nel quale si contiene tutta l'Arte spagirica di Teofrasto Paracelso*³⁵. La bibliographie mentionnant cet ouvrage s'est toujours arrêtée à la date inscrite sur le frontispice, et a donc attribué à l'entourage de Don Antonio la rédaction de l'ouvrage³⁶. Pourtant, si on pousse plus loin la lecture de toutes les recettes codées de symboles, on trouve une note indiquant que la rédaction de l'ouvrage a été entreprise en 1588, c'est-à-dire dans la première année du règne de Ferdinando I³⁷.

L'Apparato recueille des milliers de recettes et de secrets sans ordre apparent. La médecine n'y est pas privilégiée, même si elle est amplement représentée. Le recueil témoigne d'intérêts très disparates : les disciplines qu'il explore vont de la transmutation des métaux à la chiromancie ou de l'astrologie à la balistique. En croisant les recettes du manuscrit avec les factures de fournitures de plantes médicinales et autres matières premières pour la *Fonderia* des Offices, on se rend compte que les recettes employées dans les laboratoires des Offices sont les mêmes que celles consignées dans *l'Apparato*³⁸. Ce constat est extrêmement précieux car, en l'absence de bibliothèque aux Offices et d'écrits connus provenant de la *Fonderia*, il s'agit du seul moyen de connaître les activités des laboratoires en détail.

Parmi les recettes de médicaments, on trouve quantité de confitures, plantes et fruits confits, sirops et autres gelées. Le sucre y est bien entendu utilisé pour la conservation de produits frais, comme le témoigne par exemple une recette pour conserver les jaunes d'œufs dans du sucre candit réduit en poudre³⁹. Ses propriétés antibactériennes servent à soigner les infections : réduit en poudre, il est par exemple appliqué à même les yeux⁴⁰. Les sirops, souvent à base d'eau de vie et de sucre, s'apparentent plus à des liqueurs et sont largement utilisés comme support de médicament : les alchimistes et les médecins de l'époque ont en effet observé que l'efficacité de la plupart des médicaments d'origine végétale est largement supérieure si l'extrait végétal est préparé en utilisant de l'alcool à la place de l'eau⁴¹. Une des recettes, intitulée *A fare olio di zucchero*, est même considérée comme ayant les mêmes effets que l'or potable, auquel les alchimistes attribuent des vertus thérapeutiques universelles⁴².

Parmi les recettes, on trouve aussi des « pastiche », des bonbons médicaux à base de pâte de sucre qui doivent être confectionnés selon l'« arte », c'est-à-dire le savoir-faire du confiseur⁴³. Ces pastilles sont composées d'épices, d'herbes médicinales et d'éléments minéraux, organiques (perles, corail, bois), voire métalliques, en accord avec la médecine chimique de Paracelse⁴⁴. Les recettes nous disent par ailleurs qu'elles sont présentées sous forme de « panellini », qui pourraient correspondre à nos modernes plaquettes.

Le massepain également sert de base à des médicaments :

Pour inciter à la luxure. Chapitre 747

Prends des amandes douces, des pistaches, des pignons, des noix, 2 livres de cervelle de moineaux et de pigeons, 1 livre de farine de pois chiches blancs, des noix de muscade, du galanga [...], 1 livre de sucre fin, pile les éléments à piler et forme un massepain en mélangeant la poudre selon les règles normales.⁴⁵

Enfin, on y trouve les recettes des friandises qui étaient généralement servies lors des banquets de cour, sans qu'elles aient de propriétés médicinales particulières, mêmes si beaucoup des épices qu'elles contiennent sont connues pour leurs vertus curatives. On recense ainsi les recettes du *cotognato*, la pâte de coing, du *cedrato*, la pâte de cédrat ou encore des noix confites⁴⁶. L'*Apparato* divulgue aussi la recette des *mostaccioli*⁴⁷ qui ont été servis dans leur version décorée (« Mostaccioli ricamati ») et dans leur version en sauce (« Conigli arrosto con salsa di mostaccioli alla Napoletana ») lors du banquet donné en l'honneur des baptêmes du prince Cosimo et de la princesse Eléonore de Médicis en 1592⁴⁸. Lors du même banquet, on sert une « Gelatina con capponi in foggia d'aquila » qui pourrait correspondre à la recette suivante :

Chapon confit. Chapitre 254

Prends 1 livre de chair de chapon cuit sans sel, des pignons mondés, des amandes douces, des noisettes grillées [...], des graines de pastèques, de melons, de pavot [...], 1 livre de sucre, coupe finement la chair du chapon avec le sucre, et avec les ustensiles qui conviennent coupe ce qui doit être coupé, pile ce qui doit être pilé et mélange le tout, recouvre d'or et mets dans des petits moules.⁴⁹

Comme ce chapon confit qui prend la forme d'un aigle, il est d'usage, dans les banquets de la Renaissance, de transformer les aliments afin qu'ils semblent d'une autre nature ou d'une autre forme, les plats participant ainsi de la mise en scène théâtrale globale visant à émerveiller les convives. Les friandises se prêtent particulièrement bien à ce jeu, étant donné la variété des textures et des couleurs que l'on peut obtenir des préparations à base de sucre. En plus des descriptions

des plats des banquets, qui ne donnent souvent que des informations brèves ou allusives, le livre de recettes de la *Fonderia* nous en dit plus. On l'a vu, le confiseur fabrique des noyaux de pêche en sucre – grâce aux découpoirs des orfèvres –, la recette correspondante nous informe que l'artisan y place une amande au centre et qu'ils sont colorés, pour plus de ressemblance, au moyen du bois de sandale⁵⁰. Enfin, il coule du cédrat dans des pommes pour un bel effet de surprise, et forme des pommes grâce à de la pâte de courge ou de melon, qui imitent leur couleur⁵¹.

Pour conclure, le cas particulier de la confiserie des Offices illustre particulièrement bien le fonctionnement de la Galerie des Offices que le grand-duc Ferdinando I de Médicis met en place en 1588. En effet, économie et rentabilité étant les deux critères prépondérants de l'administration de Ferdinando I, les ateliers sont disposés dans le bâtiment en pôles d'activités bien définis, de manière à rationaliser l'utilisation de matériel coûteux ainsi que la fourniture de matière première. Les artistes et artisans exercent plusieurs disciplines, sans distinction de hiérarchie, et se déplacent d'un pôle à l'autre. En outre, une cantine (*tinello*) ainsi que des logements permettent de gagner du temps aux heures des repas et d'épargner les charges de *vitto e alloggio* de nombreux employés. Les économies qui sont réalisées sur le fonctionnement de la *Galleria dei Lavori* sont en revanche allouées à l'achat de matériaux fastueux (le grand-duc n'hésite pas à acquérir de grandes quantités de métaux précieux pour la fabrication des objets d'apparat) et à l'organisation de festivités mémorables. L'organisation de l'atelier de confiserie correspond parfaitement à ce schéma productif : le confiseur partage ses cuves et ses louches avec les alchimistes dans la *Fonderia*, sa production est d'ailleurs immédiatement employée sur place pour compléter les boîtes à potion envoyées à tous les princes d'Europe. Il collabore activement avec les autres artistes des Offices afin de créer les plus beaux décors comestibles : orfèvres, tailleurs de pierre, sculpteurs ou enlumineurs lui fournissent des modèles ou des moules, le plus souvent remployés. Enfin, ses friandises et sculptures en sucre, tout en émerveillant les convives par leur qualité, servent pleinement la magnificence du grand-duc en rappelant ses grandes commandes artistiques ou, symboliquement, la force de son Etat.

- 1 Cf. M. SANUDO, *Le vite dei dogi (1474-1494)*, éd. A. Caraccio, Roma 1999, p. 220. Voir aussi L. URBAN, *Banchetti veneziani dal Rinascimento al 1797*, Roma 2007.
- 2 Archivio di Stato di Mantova (ASMn), Archivio Gonzaga (AG), b. 2494, c. 274rv., 14 octobre 1516 ; cité dans G. MALACARNE, *Sulla mensa del principe. Alimentazione e banchetti alla corte dei Gonzaga*, Modena 2000, p. 175.
- 3 Cf. entre autres U. BELLESI, T. LUCCHETTI et A. M. NAPOLIONI, *Piatti reali e trionfi di zucchero*, Roma 2009 ; J. DI SCHINO, *La rinascita delle arti. La divina piegatura e il trionfo di zucchero*, in *Magnificenze a tavola : le arti del banchetto rinascimentale*, catalogue d'exposition (Tivoli 2012), éd. M. Cogotti et J. Di Schino, Roma 2012, pp. 83-91 ; M. RAK, *L'occhio barocco. Apocalissi, mal di pietra, trionfi di zucchero, occhi di giaietto, orologi a polvere e a ruote, nature morte, pulcinelli arrosto, orchis, Narcisi e altre macchine dello sguardo*, Palermo 2011.
- 4 Je remercie Diane H. Bodart qui m'a signalé cette gravure.
- 5 Cf. E. LATRÉMOLIERE et F. QUELLIER (éd.), *Festins de la Renaissance. Cuisine et trésors de la table*, catalogue d'exposition (Blois 2012), Paris 2012, p. 210, n° 114.
- 6 Cf. O. von LIPPMANN, *Geschichte des Zuckers seit den ältesten Zeiten bis zum Beginn der Rübenzucker-Fabrikation, ein Beitrag zur Kulturgeschichte*, Berlin 1929.
- 7 Ce texte a disparu des archives de Florence, mais il nous en reste une citation dans G. PELLI BENCIVENNI, *Saggio Istorico della Real Galleria di Firenze*, Firenze 1779, II, pp. 119-123 : « *Havendo noi molti artefici per uso, e servizio particolare del palazzo, & della casa nostra, & di molte nostre occorrenze, & passando loro per le mani molti, & importanti lavori, acciò che facciano il debito loro, & noi siamo serviti con fede, diligenza, & sollecitudine, & loro ancora abbiano a chi ricorrere, senza sempre venire a dare noia a noi, conoscendo per molte prove, non solamente l'universale intelligenza, & la molta virtù del magnifico Emilio de Cavalieri, nobile romano, & nostro accetto gentiluomo, ma anche la sua accuratezza, & fedeltà nel servizio nostro, lo deputiamo Soprintendente a tutti li gioiellieri, & a tutti gl'intagliatori di qualsivoglia sorte, cosmografi, orefici, miniatori, giardinieri della Galleria, & tornitori, confettieri, oriolai, distillatori, artefici di porcellane, scultori, & pittori, & fornace di cristallo, comprendendovi ancora Michele della Zecca, Marcello maestro d'archebusi, & il Colonnese scrittore, & in somma tutti li artefici d'ogni professione, condizione, & grado, che lavorano per noi, o a giornata, o a stima, o con provvisione, eccetuatone solamente Gio. Bologna, Giaches... Todesco, & Anton Maria Archebusi ; perchè l'obbedischino, come la persona nostra in tutto quello che alla giornata ricorderà, ordinerà, & commetterà loro per parte nostra. Alli 3. di settembre 88 » (nous traduisons).*
- 8 Cf. M. FANTONI, *La corte del Granduca. forma e simboli del potere mediceo fra Cinque e Seicento*, Roma 1994 ; F. KIEFFER, *Ferdinando I et les Offices. Création et fonctionnement de la Galleria dei lavori*, thèse de doctorat soutenue au CESR sous la direction de M. Brock, Tours, 15 juin 2012.
- 9 Archivio di Stato di Firenze (dorénavant ASF), GM 124, c. 97.
- 10 ASF, GM 124, cc. 97, 118 ; GM 183, ins. 4, c. 97. Pour la stylistique de ces verres décoratifs, cf. F. KIEFFER, *Jacopo Ligozzi, savant dessinateur de verres*, « Journal de la Renaissance », 5, 2007, V, pp. 151-168, et D. HEIKAMP, *Studien zur mediceischen Glaskunst. Archivalien, Entwurfszeichnungen, Gläser und Scherben*, Firenze 1986.
- 11 ASF, GM 509 : « *Inventario di tutte le Masserizie e Robe* », 1637.
- 12 ASF, GM 403, ins. 2, c. 120 : « *Che nessuno pratici in detta Fonderia eccetto nella prima stanza dove si distribuischono li medicamenti* ».
- 13 Pour l'ameublement de la *Fonderia* des Offices et l'utilisation du matériel, cf. F. KIEFFER, *The laboratories of art and alchemy at the Uffizi Gallery in the Renaissance Florence : some material*

aspects », actes du colloque « *Laboratories of art* » (Berlin Max Planck Institute for the History of Science, Berlin 2013), en cours de publication.

- 14 Pour l'histoire et l'organisation des ateliers des Offices, cf. KIEFFER, *Ferdinando I et les Offices*.
- 15 ASF, GM 261, c. 10 : « 1603. *Cassetta di sorte debano deono dare addi primo di agosto 1603, n° 1 regia tutta d'ebano di drento et fuora da olij a sepultura, con suo coperchio a cassone et sudetto coperchio si apre per canale a 2 gradi per tenere il libro delle ricette e chiave e nella detta cassetta, n° 24 scompartini grandi e piccoli con 2 mastietti di ferro e sua serratura rabeschati alla zimina a tocco d'oro fine et costa la fattura dell'oro 24.10 scudi, nel corpo detta cassetta una cassetta lunga bassa con 17 spartimenti, tutta debano ed afflettata tutto il corpo e coperchio da tutte le bande d'oro di filo et a provisto la guardaroba andatocene 70 scudi, auto per le mani di Maestro Gilio Leggi nel fondo di detto corpo di detta cassetta un'altra cassetta senza spartimenti, da tenere fogli e tutta con 3 serrature fatte con detti mastietti Maestro Guglielmo Franzese e si giudica per esser il detto provisionato, costino un suo chiave 10 scudi, lunga 8 2/3, largha 8, alta 8 fatta e fabricata per Maestro Tomaso di Fabbiano e Marchione di Marguett suo compagno, Maestri per Sua Altezza Serenissima in Galleria, provisionati, et per avere tenuitone i detti conto del tempo, messoci si deicie esserci di manifattura un mese fra tutta dua per uno 24 scudi, e l'ebano per certo in tutta si valuta 8, a tale che questa cassetta costa in tutta a Sua Altezza Serenissima 115.3.10 e l'inventione e disegno di detta molto bella da sudetti maestri tedeschi ».*
- 16 ASF, GM 228, ins. 4, c. 294.
- 17 ASF, GM 261, c. 149. Cf. aussi ASF, GM 236, ins. 2, c. 141.
- 18 ASF, GM 179, c. 11v pour les rôles de 1606.
- 19 ASF, GM 124, c. 20'; GM 183, ins. 1, c. 1.
- 20 ASF, GM 124, c. 173 : « 1588. *Addi 3 di gennaio [1589], lire cientoquarantatre si fann buoni a Piero di Bastiano Pagholini oreficie, per valuta dell'apie robe consegnate il detto a detto Coriolano, per parola di Giaches, tutto d'accordo con detto Giaches cioè :*
- lire 24 per 7 modelli di cera a tutte suo spese
lire 29.10 per 55 cavi di gesso a tutte suo spese
lire 32 per 2 chiocciole di bronzo a tutte sue spese
lire 12 per una nichia di bronzo a suo spese
lire 17.6.8 per 3 chiocciole di bronzo a tutte sue spese
lire 16 per 2 pappaghalli di bronzo a tutte sue spese
lire 3 per valuta d'un quore di bronzo a suo spese
lire 3 per un bottone di bronzo a suo spese
lire 3 per un nichio di bronzo a suo spese
lire 2.10 per un pistachio di bronzo a suo spese
- lire 1.10 per un nocciolo di bronzo a suo spese e tutto per fare paste di zucchero per la confetteria di Sua Altezza Serenissima, tutte in cavo » ; GM 183, ins. 21, c. 28 : « Spartimento del conto di Pier Pagholini oreficie spese per la bottega di Coriolano Confettiere : Modelli di cera a suo spese consegnati a Coriolano sudetto : barbio, lire 2.10 ; scharpita, lire 2.10 ; giglio, lire 2.10 ; foglie, lire 4 ; mandorlla, lire 8 ; ucciello, lire 3.10 ; Cani di gesso de sudetti modelli di cera consegnati a Coriolano sudetto a spese di Piero [...] ; Dua chiocciole di bronzo, a tutte sue spese, di 3 pezzi l'una a lire 16 l'una montano, lire 32 ; Una nichia di bronzo di 2 pezzi a tutte sue spese, lire 12 ; Dua pappaghalli di bronzo di 2 pezzi per uno a lire 16 ; Un pistacchio di bronzo di 2 pezzi, lire 2.10 ; Un nocciolo di*

- pescha di bronzo in dua pezzi, lire 1.10 e tutte incavati per farlli di zucchero partattachati sulle tanaglie* ». Cf. aussi ASF, GM 124, cc. 35-35'.
- 21 ASF, GM 124, c. 35' : « *Addi 20 di dicembre [1588] lire quaranta si fano buoni a Bastiano di Zanobi Pagni scharpellino, per valuta di più pezzi di forme d'allabastro bianco per fare diversi lavori di zucchero, consegnate a detto Coriolano come si vede al quaderno C. 181 avere, 5.5.5* ».
- 22 ASF, GM 119, c. 125v ; GM 124, c. 173 : « *Addi 16 detto, lire dieci si fanno buoni a Maestro Giorgio Sani leg.to, per valuta di 5 pezzi di nocie lunghi 2/3 incirca, larghi ¼, straforatovi 9 gigli di più sorte e 4 stelle a suo legname e fatturate a lire 2 l'uno de 5 pezzi, consegnati a detto Coriolano per farne di zuccherò come al quaderno C.209 avere* ».
- 23 ASF, GM 124, cc. 173-173' : « *Addi 4 di febraio [1589], lire venti pagati a Antonio di Piero venitano e bombarde in Castello da basso, sono per valuta di 2 modellini di 2/3 l'uno incirca, che uno d'uno ghalera e uno d'una nave al naturale, consegnate a detto Coriolano per farne di zucchero, tutte per parola del Signor Emilio de Cavalieri, come al quaderno C.203* » ; GM 183, ins. 21, c. 29.
- 24 ASF, GM 124, c. 35' : « *Addi 25 detto [giugno 1588], lire venti pagati a Taddeo di Francesco Curradi battiloro per valuta di 500 pezzi d'oro fine battuto, consegnati a Maestro Bortolo da Vinetia per metter d'oro più tazze di zucchero e altri lavori di zucchero per detta confetteria [...]* » ; cf. aussi ASF, GM 149, c. 7.
- 25 ASF, GM 124, c. 209' : « *Addi 18 di novembre [1589], lire cinque pagati a Andrea di Michelangelo Ferruzzi p.to Maestro Paghòlo del Fantasia, che sono per valuta d'una figura di basso rilievo con suo adornamento, tutto di cera, tutto di basso rilievo e chiamata una Fiorenza con un liòne a piedi, consegnato a detto Coriolano per farne di cotogniato, come al quaderno C.52 avere* ». Cf. aussi GM 183, ins. 2, c. 21.
- 26 Cf. entre autres ASF, *Carte Stroziane*, I, 27-29, *passim*.
- 27 Même s'il figure sur les rôles de cour, Giambologna ne travaille pas aux Offices non seulement en raison des dimensions que devrait prendre un atelier de sculpture dans le bâtiment, mais aussi parce que l'artiste souhaite garder un semblant d'indépendance vis-à-vis du grand-duc. Sur les bronzes animaliers et les statues en sucre de Giambologna, cf. B. PAOLOZZI STROZZI et D. ZIKOS (éd.), *Giambologna, gli dei, gli eroi*, catalogue d'exposition (Firenze 2006), Firenze 2006 ; E. MICHELETTI, *I « Ritratti di uccelli » del Giambologna per la grotta di Castello*, in *Scritti di storia dell'arte in onore di Ugo Procacci*, éd. M. G. Ciardi Dupré Dal Poggetto et P. Dal Poggetto, Milano 1977, pp. 408-414 ; K. J. WATSON, *Sugar sculpture for Grand Ducal weddings from the Giambologna workshop*, « *The connoisseur* », 199, 1978, pp. 20-26.
- 28 Cf. PAOLOZZI STROZZI/ ZIKOS, *Giambologna, gli dei, gli eroi*.
- 29 ASF, GM 228, ins. 1, c. 30 : « *A di 8 di giugno 1600. Il Serenissimo Gran Duca de' dare a me sottoscritto, lire trentaquattro e soldi sei e danari otto, spesi di contanti a opere di lavoranti che hanno aiutato formare e lavorare le figure di zucaro per il reggio banchetto e al fornaio per rasiugare in caldano le dette figure, e per aver fatto fare condotti di lamiera stagnatta, messi in corpo a dua figure, tutto di parola del Signor Emilio de' Cavalieri, cioè lire 34.6.8 Io Pietro di Iacopo Tacca di Giò Bologna* » (nous traduisons). À l'occasion du mariage de Marie de Médicis, on commande également à Coriolano de fournir près de 140 kg de petits biscuits, 210 lys et 40 rosaces de massepain aux fruits confits : ASF, *Carte Stroziane* I, 27, c. 12 : « *Addi 24 d'aprile 1600. Memorie e ricordi per conto delle nozze della Signora Principessa Maria Medici. A Coriolano confettiere si sono ordinati : libre 400 di biscottini, n. 210 gigli e 40 rosoni di marzapane con candito* ».
- 30 Cf. R. SPINELLI, *Feste e cerimonie tenutesi a Firenze per le «Felicità Nozze» : nuovi documenti*, in *Maria de' Medici, una principessa fiorentina sul trono di Francia*, catalogue d'exposition (Florence 2005),

- éd. C. Caneva et F. Solinas, Livorno 2005, pp. 130-140. Sur l'histoire du groupe sculpté, cf. ASF, GM 134, c. 638 ; GM 134, c. 640 ; GM 119, c. 30 et PAOLOZZI STROZZI/ ZIKOS, *Giambologna*, p. 175.
- 31 C. RINUCCINI, *Descrizione delle feste fatte nelle reali nozze de' Serenissimi Principi di Toscana Don Cosimo de' Medici, e Maria Maddalena Arciduchessa d'Austria*, Firenze 1608, p. 27 : « Altrettanto maravigliose furono le fantasie di zucchero, con quasi i medesimi artifici, e invenzioni, di più quaranta statue di versi modelli, che rappresentavano le più belle sculture, che sieno in questo Stato, nella base delle quali a ciascheduna era scritto con oro qualche componimento di poesia ».
- 32 *Id.*, pp.93-98. Voici quelques exemples de ces poèmes : « *Al Gran principe a Cavallo. Lieto fra gl'Imenei, severo al regno,/ A supplici benigno, or come forte/ Minacciator, e apportator di morte,/ Armat'è Cosmo di guerriero sdegno* » ; « *Al Gran duca a cavallo. Ecco'l sembiant', ecco la destr'invitta,/ Che mill'eresse al Ciel palm'è trofei,/ L'arme depon'in placid'Imenei,/ Tal de giganti fulminata afflitta/ L'audacia, al Ciel chi manacciò procelle,/ Giove sorrise, e serenò le stelle* » ; « *Al cavallo abbattuto dal Leone. Quest'abbattuto ancor féroce altero/ Da voratrice zanna,/ Di rabbioso Leon' nobil destriero/ A poi se l'occhio inganna/ Dolcissimi sapor d'ambrosia, e manna* ».
- 33 ASF, MDP 5994, c. s. n. : « *Serenissima Gran Duchessa, Il Signor Cavaliere Agnolo del Buffalo m'ha comunicato per ordine di Vostra Altezza Serenissima che io metta mano a fare delle figure di zucaro, della maniera che fecci nelle nozze della Cristianissima Regina, a che son prontissimo ad obedire, ma m'è parso prima fare intendere a Vostra Altezza Serenissima che ciò non posso eseguire senza disturbo e tratenimento della statua del Re Cristianissimo, alla quale sto di continuo occupato per poterla gitare a l'autuno e facendosi dette figure non basta pigliar uomini e comandare, ma a volere fare lavoro politto e bello mi conviene operare con le proprie mani con non pocca diligenza. Ora Vostra Altezza Serenissima comandi che prontissimo obedirò, e facendole umilissima reverenza, prego Dio Nostro Signore che felicissima la conservi. Di Vostra Altezza Serenissima umil servo, Pietro Tacca allievo del Signor Cavaliere Giò Bologna di Fiorenza li 28 di luglio 1608* » (nous traduisons). Il n'est par ailleurs pas aisé de manipuler et de transporter ces statues extrêmement fragiles, quelquefois elles se cassent et le confiseur est obligé de les raccommoder : « *Sua Altezza Serenissima, lire cinquanta piccioli e creditore Ottaviano Pinadori e compagni speciali, sono lire 48 per valuta di libbre 18 di zucchero soprafine da loro, d'ordine del Signor Emilio Cavalieri a Coriolano confettiere, per restauroamento di alcune figure che si roppono in Galleria, fatte da Gianbologna. Disse detto Signor Emilio di parola di Sua Altezza, che la Galleria lo pagassi al qual Coriolano, ce ne fece pasta per detto servizio. E lire 2 per libbra, una di dragante e tutto d'ordine del detto, come in filza numero 339, lire 50. Dico a lire 2.13.4 libbra di zucchero, fiorini 7.1* » (ASF, GM 246, c. 298, facture du 16 octobre 1601).
- 34 Sur la politique artistique de Ferdinando I, en particulier pour le rôle de la Santissima Annunziata et de la statue équestre dans ses plans d'urbanisme, cf. entre autres M. FANTONI, *La corte del Granduca. Forma e simboli del potere mediceo fra Cinque e Seicento*, Roma 1994 et R. TREXLER, *Public Life in Renaissance Florence*, New York/ London 1980. Pour une bibliographie plus complète, cf. KIEFFER, *Ferdinando I*.
- 35 Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze (dorénavant BNCF), Magl. XVI, 63, I-IV.
- 36 PELLI BENCIVENNI, *Saggio storico*, II, p. 30 ; P. GALLUZZI, *Motivi paracelsiani nella Toscana di Cosimo II e di Don Antonio de' Medici : alchimia, medicina, « chimica » e riforma del sapere*, in *Scienze, credenze occulte, livelli di Cultura*, actes du colloque (Firenze 1980), éd. P. Zambelli, Firenze 1982, pp. 189-215.
- 37 BNCF, Magl. XVI, 63, I, c. 124.
- 38 Cf. KIEFFER, *Ferdinando I de' Medici et les Offices*.
- 39 BNCF, Magl. XVI, 63, I, c. 159. « *A conservare li olio di mandorle sempre fresco e di torli d'huova C. 167. Piglierai oncie 1 1/3 di zucchero candito fresco pesto sottile e metteralo in una caraffa*

- ordinaria da olio, che tenga un boccale, che si conservera lunga mete fresco [...]».*
- 40 BNCF, Magl. XVI, 63, I, p. 415. « *Per l'ardore, e infiammatione degl'occhi. Capitolo 675. Prendi zucchero di candia in polvere finissima et mettilo nel occhio* ».
- 41 Cette observation purement empirique a, pour le chimiste d'aujourd'hui, une raison scientifique : la plupart des principes pharmacologiques actifs présents dans les drogues d'origine végétale est en fait représentée par des alcaloïdes, substances chimiques pratiquement insolubles dans l'eau et au contraire très solubles dans l'alcool éthylique. Cf. T. BERTI, *Farmacologia e tossicologia del vino*, in *Natura e nobiltà del vino*, actes de la journée d'études (Venezia 1995), éd. N. Siliprandi et R. Venerando, Venezia 1997, pp. 125-138.
- 42 BNCF, Magl. XVI, 63, I, cc. 159-160 : « *A fare olio di zucchero Cap. 169. Prendi un piatto d'argento o di stagno cupo e mettivi dentro libre 1/3 di zucchero che non sia fine, ma commodamente pesto, et poi aggiugnai tanta acqua vite finissima che lo cuopra tutto et vi attacherai il fuoco, che bruciando [...] netto che resta è olio di zucchero del quale tenendone in bocca quanto una nocciola fa come oro potabile* ».
- 43 *Id.*, I, p. 368 : « *Per fare pastiche. Capitolo 513. Prendi draganti infusi in acqua, di fiori d'aranci non molto molle, rinvenuta, et passata per staccio con libre 1 di polvere di zucchero candido in quanto basta a fare pasta agiungendovi musco macinato con zucchero libre 4 per ogni libre di pasta della quale secondo l'arte forma pastichi* ».
- 44 *Id.*, II, p. 205 : « *Confetto cordiale. Capitolo 255 ; Prendi perle coralli rossi jacinti, cortecchie di cederno, legno aloe, cenamo, sandali rossi, zucchero quanto basta fa confetto con l'acqua rosa, a libre 1 di zucchero per le spetie, e fa confetto in panellini. ; Confetto di corallo. Capitolo 256. Prendi coralli rossi, coralli bianchi, sandoli, perle, zucchero quanto basta fa confetto con acqua rosa a libra 1 di zucchero per una di spetie fa confetto in panellini* ».
- 45 *Id.*, II, p. 436 : « *A incitare la lussuria. Capitolo 747. Prendi mandorle dolci, pistacchi, pinocchi, noci comuni [...], cervello di passere, di piccioni libre 2 farina di ceci bianchi libra 1 noci moscade, galanga [...] zucchero fine libra 1 pesta le cose da pestare e di poi forma marzapane, mescolanda la polvere secondo l'arte commune* ».
- 46 *Id.*, I, p. 204. « *Cotognato con zucchero. Capitolo 257. Prendi pasta di mele cotogne libra 1 zucchero 1 quocia cotognato tuttavia mestando, e quando è cotto distendi in sù asse poi regetta su polvere di zucchero. [...] Cedrata. Capitolo 258. Prendi buccie di cedro, et mele, e sien le buone cotte, e tagliate et quoci tutta via mestando e vuole ancora a ogni 2 libre di mele oncie 4 di buccie* » ; p. 205. « *Modo di confettare noci. Capitolo 262. Prendi le noci, e buccale per el traverso, di poi mettile in olio, e lasciale stare 18 giorni, mutandole, e la matina quando son macere falle bollire un poco nell'acqua, di poi nel cava, e porlle asciugare et quando rasciutte metti in ciascuna di quelli un gherofano, et un poco di bengevo, e poi toglieme schiumato quanto basta, et mettilo in alberello, e riponi* ».
- 47 *Id.*, I, p. 450. « *Mostaccioli fini. Capitolo 792. Prendi zucchero fine libre 15 mandorle peste libre 15 cinamomo oncie 8 noce moscade n°8, garofani, pepe, rossi d'huovo, musco grani 20 formento, fiore di farina quanto basta et fa mostaccioli* ».
- 48 ASF, *Carte Strozzi* I, 27, cc. 3v-9. On trouve également des *mostaccioli* à la table du grand-duc lors du banquet de mariage de Cosimo, le fils de Giulio de Medici avec Lucrezia Catana, qui a lieu à Pise le 6 février 1603. Cf. ASF, *Carte Strozzi*, I, 29, c. 18v. Il s'agit d'une recette antique, préparée alors à base de moût de raisin : Caton l'Ancien parle déjà de « *mustacei* » dans son *De agri cultura (Instructiones 69-130)*. On trouve une recette similaire de *mostaccioli* dans B. SCAPPI, *Opera*, Venezia 1570, livre VI, chap. CXLII, p. 418 : « *Per fare morselletti, cioè mostaccioli alla Milanese* ». Ces gâteaux existent encore aujourd'hui, en diverses variantes selon les régions italiennes.

- 49 BNCF, Magl. XVI, 63, II, p. 204. « *Cappone confetto. Capitolo 254. Prendi polpa di cappone cotta senza sale libra 1 pinocchi mondi, mandorle dolci, nocciuole arrostate [...] seme di cocomeri, di melloni, di papaveri [...] libra 1 di zucchero taglia bene sottile la polpa del cappone col zucchero, e con penniti le quai a ragione le cose a tagliare taglia, le cose a pestare, pesta, et mescola insieme, e quopri con oro, et metti in scatoline* » (nous traduisons).
- 50 BNCF, Magl. XVI, 63, II, p. 206. « *Modo di far noccioli di pesca di zucchero. Capitolo 264 ; Prendi zucchero bienco, e pestalo in mortaio di pietra, e poi vi metti su un poco di chiara di huovo, e fa pasta, dipoi con le forme fa e noccioli, et per l'anima toglì una piccola mandorla, e nella pasta metti un pizzico di sandali, che gli dia el colore, et è fatto* ».
- 51 Id., II, p. 212. « *Poponi in mele. Capitolo 288. [...] Zucche in mele, molto buone. Capitolo 289 [...]* ».



fig. 1 : FRANS HOGENBERG, *Le banquet de sucre des noces de Johann Wilhelm de Jülich-Clèves avec Jacobea de Baden*, ca 1585, eau-forte, 20,8 x 27 cm, in D. Graminaeus, *Beschreibung derer Fürstlicher Juelichscher Hochzeit [...]*, Köln 1587



fig. 2 : PAOLO CALIARI, dit VÉRONESE, *Les Noces de Cana*, 1563, huile sur toile, 677 x 994 cm, Paris, Musée du Louvre (détail)

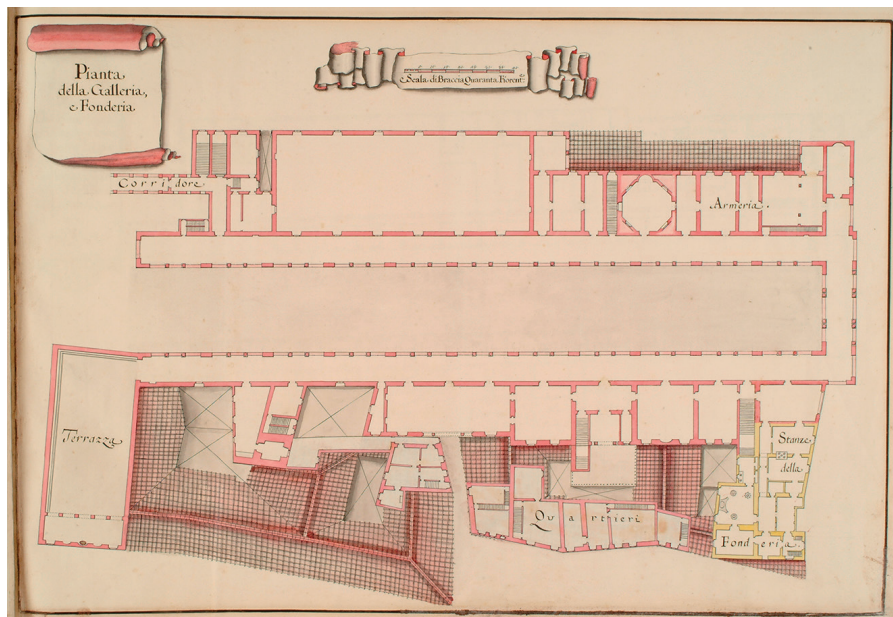


fig. 3 : FERDINANDO RUGGIERI, *Plan de la galerie et de la fonderie des Offices*, in *Piante de' palazzi, giardini, ville et altre fabbriche dell'Altezza Reale del Serenissimo Granducato di Toscana*, 1742, Firenze, Biblioteca Nazionale Centrale, ms. G.F. 181, c. 9.



fig. 4 : ATELIERS GRAND-DUCAUX, *Boîte à potions de la Fonderia des Offices*, Roma, Museo Storico Nazionale di Storia dell'Arte Sanitaria



fig. 5 : GIAMBOLOGNA, *Dindon*, ca 1567, bronze, 59 x 47,7 cm, Firenze, Museo Nazionale del Bargello



fig. 6 : GIAMBOLOGNA et LORENZO DELLA NERA, *Nain Morgante sur un monstre*, 1580-1584, bronze, H. 36,5 cm, Firenze, Museo Nazionale del Bargello.