

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

Le banquet vient de l'italien *banchetto*, employé à partir de la seconde moitié du XIVE siècle comme un synonyme du plus ancien *convito* – repas splendide et copieux¹ – qui dérive du latin *convivium*. Or, par son étymologie, le nouveau mot opère un glissement sémantique remarquable, ce repas n'étant plus défini par une réunion de personnes autour d'une table (*convivere* : vivre / manger ensemble), mais par la table autour de laquelle les convives sont réunis. Si le mot *banco*, à l'origine de *banchetto*, est expliqué par les études actuelles dans l'acception de banc en tant que siège où l'on s'assoit ensemble², l'Italie de la Renaissance l'entendait en revanche comme table, dans le sens de table de fonction où écrivent les notaires, comptoir où exercent les marchands, ou encore table de loi où les magistrats rendent justice³. Une table donc qui n'est pas ronde et égalitaire, mais rectangulaire, introduisant une hiérarchie des personnes en fonction de leur position autour d'elle⁴. Le terme de banquet, dont l'usage devient usuel à partir de la moitié du XVe siècle, met ainsi au centre de la conception du repas somptueux non plus l'acte de manger ensemble, mais la mise en scène de cet acte par un dispositif extérieur structuré.

La définition précise du banquet, de ce qui distingue ce repas des autres, en fonction de contextes culturels et de cadres chronologiques déterminés, n'est pas sans soulever des questions. Ainsi, concernant le banquet de la fin du Moyen-Âge, et notamment le banquet bourguignon, jalon fondateur pour les festins des cours européennes de la Renaissance, certains auteurs s'accordent, sur la base des sources, à y reconnaître un repas tardif et nocturne, qui s'ajoute au dîner de journée et au souper du début de soirée⁵. D'autres adoptent des critères à la fois plus généraux et flexibles, parlant de « festins qui sortent de l'ordinaire », ou qui se situent « hors des cadres du repas ordinaire »⁶. D'ailleurs, le mot festin, littéralement repas de fête, privilégie la temporalité de l'action, par rapport à ses acteurs ou à son cadre. En tous cas, l'apparition et la fortune du terme banquet attestent d'une conception de la table comme lieu et forme de représentation : représentation de l'ordre politique et social, de la géographie du pouvoir et de ses territoires, de la richesse et de la largesse, de la culture et de la civilité, de l'art et de ses artifices, de

la saveur et du savoir. À ceux qui lui reprochaient le faste de ses festins, la reine Catherine de Médicis aurait répondu que c'était « pour monstrier à l'étranger que la France n'estoit si totalement ruinée et pauvre à cause des guerres passées, comme il l'estimoit »⁷. Certes, la Renaissance n'a pas inventé le banquet, comme le montre l'importance des études médiévales consacrées à ce sujet⁸, mais elle n'a cessé d'enrichir par de nouvelles inventions sa cuisine, ses rituels et ses manières⁹. Elle entreprit en outre une codification des pratiques de table, qui aboutit au XVI^e siècle à la publication d'ouvrages fondamentaux sur l'aliment et sa cuisine, les offices de bouche et leurs ustensiles, le service de la table et son décor, les manières et propos de table¹⁰. Ce corpus de livres contribua à la fois à affirmer la dignité du banquet et de l'ensemble de ses acteurs, mais aussi à en ouvrir les pratiques policées au-delà de la sphère nobiliaire. Le banquet participait ainsi pleinement de cette dialectique entre éthique humaniste et esthétique maniériste qui s'empara de tous les domaines culturels de l'époque¹¹.

Attesté dans les sources historiques, présent en littératures et en images, le banquet documente l'usage d'objets de table, témoigne de pratiques cérémonielles et concourt à une histoire de l'alimentation. À la croisée des disciplines, le thème a été largement exploré, notamment par l'histoire politique, culturelle et sociale¹², sans pour autant qu'une approche interdisciplinaire ne soit parvenue à s'imposer véritablement. Cette tendance s'inverse actuellement, grâce au regain d'intérêt des historiens pour la culture matérielle, qui a contribué à légitimer l'image comme objet d'étude historique, lui conférant un statut de source ou, plutôt, de trace du passé dans le présent¹³. Les représentations du banquet sont ainsi toujours plus exploitées pour enrichir d'autres sources historiques, servant de support à l'étude et à l'élaboration d'une histoire et d'une culture de la table¹⁴. Cette perspective très féconde est toutefois loin d'épuiser la compréhension et la connaissance des images, car elle ne prend pas en considération les enjeux artistiques de la représentation ni la logique figurative qui lui est propre, irréductible au langage, porteuse de sens et créatrice d'imaginaire¹⁵. Or, si les images doivent être étudiées dans le cadre de cette culture matérielle, ce n'est pas seulement comme documents visuels permettant de compenser certaines lacunes des sources textuelles, mais surtout en tant que représentations figuratives.

Pour appréhender la question, il serait dès lors utile d'en retourner l'énoncé. Si l'image apporte des éléments à la connaissance de la culture matérielle d'une époque donnée, de quelle manière la culture matérielle peut contribuer à la compréhension de l'image dans la logique constitutive qui lui est propre ? Pourrait-on envisager une « iconographie matérielle », mais aussi « comportementale », qui s'attache à identifier des objets, des gestes et des pratiques du

quotidien, immédiatement reconnaissables à l'époque en ce qu'ils participaient de l'expérience vécue et de son environnement visuel, dont nous avons perdu toutefois aujourd'hui la coutume ? Cette iconographie matérielle et comportementale prendrait donc en compte des éléments qui ne sont pas en soi porteurs de valeurs symboliques, mais dont la représentation est susceptible de faire sens, par des jeux d'associations, de détournements ou d'écarts par rapport à l'usage commun, révélant la part de l'invention artistique dans la construction d'une « image qui pense »¹⁶.

Le recueil de textes ci-présent se propose d'offrir différents matériaux d'étude et éléments de réflexion pour envisager sous un tel angle d'interprétation la représentation du banquet aux XVe et XVIe siècles¹⁷. À ce titre, plusieurs spécialités disciplinaires ont été réunies afin de traiter des principaux éléments constitutifs de l'image du festin à cette époque : les aliments consommés ou simplement présentés, le cérémonial et le service de table, le mobilier et les objets d'usage ou somptuaires, la présence de musiciens, la gestualité des mangeurs et des serveurs, la disposition hiérarchique ou la répartition sexuelle des convives. En effet, le banquet, spectacle de l'identité nobiliaire par excellence, ne se distingue pas uniquement par la quantité et la qualité de ses mets, mais avant tout par la perfection orchestrée de l'ensemble du rituel, qui engage le plaisir des cinq sens, notamment par la contribution de la musique, comme l'analyse Stefano Lorenzetti. La musique scande le temps du repas par les trompettes qui annoncent les services, mais participe également à la fusion synesthésique de l'expérience sensorielle par les compositions musicales écoutées au moment de la consommation des mets. Or, la musique engage ici à la fois l'ouïe et la vue, l'audition musicale étant à l'époque indissociable du spectacle des musiciens jouant de leurs instruments, avec une conséquence non négligeable : la vision de l'exécution musicale – ou de sa représentation – était intrinsèquement associée à une sonorité. En d'autres termes, les modalités de cette expérience perceptive permettaient « d'entendre » l'image, de lui conférer instantanément sa dimension sonore.

Nombre d'éléments de cette fête multisensorielle se retrouvent en image dans les représentations des banquets à la cour des Valois étudiées par Sandrine Krikorian. Ces repas d'apparat avaient la particularité de se dérouler pour la plupart dans un cadre fixe, hautement symbolique : la grande salle du Palais de la Cité à Paris, où la table du roi n'était autre que la Table de marbre, qui en ce lieu servait à l'administration de la justice et faisait aussi jurisprudence. À cette table de loi, dans le cadre rituel de représentation de l'ordre monarchique qu'était le banquet, le souverain incarnait l'autorité royale en acte. Sa légitimité était de surcroît attestée

par l'ensemble de ses ancêtres et prédécesseurs au trône de France, figurés par des statues de pierre sur les piliers de la salle¹⁸. En ce lieu et en vertu des pouvoirs de substitution de l'image, le cérémonial du banquet réunissait métaphoriquement autour de la table de loi l'ensemble des représentants de la couronne de France depuis ses origines jusqu'au souverain régnant. Le dialogue entre le vivant et les morts, entre le convive de chair et les *convitati di pietra*, n'était pas uniquement fictif : s'appuyant sur ce dispositif, François Ier aurait expliqué publiquement en 1528 son intention de ne pas respecter le traité de Madrid que Charles Quint lui avait extorqué, et cela en prenant directement à témoin ses prédécesseurs, par le truchement de leurs effigies, lesquels autrement « estimeront ledit Seigneur n'être capable d'être leur successeur »¹⁹. En ce lieu identitaire de la monarchie française, François Ier devait accueillir douze ans plus tard son ancien rival l'empereur et, après lui avoir présenté un par un ses ancêtres de pierre, le convier à prendre place à ses côtés à la table de marbre pour le banquet²⁰.

La convivialité comme forme d'expression dynastique et politique est également au centre de l'étude de Diane H. Bodart, dédiée à l'exemple symptomatique du *Banquet des monarques* (Poznan, Muzeum Narodowe), tableau qui rassemble autour d'une même table différentes générations de la maison des Habsbourg d'Espagne. Ici la représentation joue avec l'étiquette, le service de table, l'ordre des mets, la gestuelle des serviteurs et des convives, pour affirmer d'une part la légitimité d'une succession inhabituelle, par voie féminine, celle de l'infante Isabelle Claire Eugénie, et pour dessiner de l'autre la géographie de son pouvoir sur les provinces catholiques des Pays-Bas. L'image de ce banquet impossible est travaillée par différents registres figuratifs, le portrait individuel, le portrait sériel, le portrait de groupe ou encore l'illustration d'un événement historique, qui contribuent tous à lui donner l'apparence d'un banquet vraisemblable afin de transmettre et d'authentifier de façon efficace son message politique.

À la table du prince, les arts participent à l'expression du pouvoir, témoignent de la splendeur du mécénat du souverain, mais aussi de l'organisation hiérarchique de la cour et de l'administration ordonnancée du territoire. Fanny Kieffer en analyse l'exemple éloquent de la Florence des Médicis, à travers cet objet fascinant qu'est la sculpture en sucre, à la fois mets et objet de table. Produite dans l'atelier de confiserie des Offices, celle-ci est représentative de l'organisation des arts à la cour des Médicis, mais aussi de la perméabilité entre les branches de la production et du savoir. La confiserie est en effet à la fois au service de la table et de la pharmacie, tout en relevant, avec les autres arts du feu, de la Fonderie. Les sculptures éphémères de sucre destinées aux banquets sont souvent coulées d'après les modèles des grandes statues réalisées par les principaux sculpteurs de

la cour comme Giambologna. Par leurs références aux œuvres conservées dans les collections des palais des Médicis ou dressées sur les places de leurs villes, elles restituent ainsi en miniature sur la table d'apparat les lieux du pouvoir du prince.

La culture matérielle soulève la question du type de rapport que les êtres humains entretiennent avec les choses, la manière dont la culture des individus et des groupes sociaux s'objective d'une part dans leur monde matériel et en fait de l'autre une influence²¹. Ces aspects sont abordés par Lisa Boutin Vitela qui consacre son étude à une forme de vaisselle raffinée mais relativement peu onéreuse, la majolique historiée, dont elle interroge à la fois les ornements et les usages dans un contexte architectural et culturel déterminé, les villas suburbaines des Gonzague. En ces demeures excentrées, dédiées à la récréation savante et policée de l'*otium*, se tisse alors un réseau d'interactions entre les assiettes, les convives et le lieu du repas, car l'iconographie des scènes représentées sur les majoliques fait écho aux décors muraux des salles et inspire des jeux érudits aux commensaux de la cour des Gonzague.

Si l'art de la conversation, expression de l'*urbanitas* de la société de la Renaissance, s'impose comme un élément central du banquet au cours du XVI^e siècle, certaines académies littéraires ont pour activité principale de se réunir en banquet. C'est le cas des académies romaines des années 1530 – Vignaiuoli, Vertuosi, Sdegnosi – étudiées par Philippe Canguilhem. Leurs festins se caractérisent par tout un environnement gestuel et sonore articulé autour de la parole, constitué de compositions poétiques récitées ou improvisées, et surtout chantées au son de la lyre ou du luth. À ces tables où se rassemblent hommes de lettres, peintres et musiciens travaillant au service des cardinaux romains, mais aussi certains de ces prélats, se développe ainsi, à l'écart du rituel codifié du banquet princier, une dimension performative du festin, jouée directement par les convives, qui participe à la cohésion culturelle et identitaire du groupe.

Claudia Goldstein explore également cette dimension performative et son interaction avec les convives et les objets somptueux de la table, dans le cadre des banquets de noces donnés par l'élite politique et marchande d'Anvers au XVI^e siècle. Deux éléments spécifiques et complémentaires distinguent ces festins : d'une part les *huwelijkmessen*, couteaux de mariage offerts aux époux, dont les ornements exaltent l'union nuptiale en terme d'amour spirituel et charnel ; de l'autre les *tafelspelen*, « pièces de table », un genre théâtral expressément créé pour les banquets de noces, qui offre un détournement comique de la fête et de ses codes sociaux contraignants. Ici, l'aspect performatif est mené par un acteur qui prend directement à parti les commensaux pour les amener à se moquer d'eux-mêmes et à reconnaître par ce rire collectif leur appartenance à une

communauté sociale et économique déterminée.

Le rapport texte-image est interrogé par Valérie Boudier dans les représentations des banquets bibliques, à travers l'exemple d'une composition perdue de Jacopo Bassano figurant la parabole du mauvais riche et du pauvre Lazare, qui nous est connue par des versions de l'atelier familial et des gravures des Sadeler. D'une variante à l'autre, l'auteur montre comment les Bassano opèrent, plus qu'une transcription, une extension picturale du texte laconique de saint Luc, où en contrepoint du pauvre exclu du banquet apparaît une femme à la table du mauvais riche. Chaque élément décrivant les activités intrinsèquement liées au banquet et à ses coulisses, dans la cuisine déployée au premier plan, concourt à déterminer la connotation morale de l'épisode. Aliments, gestes et personnages, par leurs références à l'appétit sexuel et à ses pratiques ainsi qu'aux genres sexués, font surgir, en filigrane, la question de la mixité sexuelle et de la ségrégation sociale à table dans la Venise du XVI^e siècle.

Les représentations de certains banquets bibliques, comme le festin d'Hérode, mettent en scène nombre d'éléments rituels et somptuaires du cérémonial princier contemporain. C'est le cas au Portugal, comme le présente *Memory Holloway*, où la peinture religieuse emprunte largement au banquet royal, du moins pour l'étiquette et l'apparat, la représentation des mets conservant une valeur symbolique christique. Il faudra en fait attendre la fin du XVII^e siècle pour que la composition culinaire des banquets nobiliaires soit codifiée dans un livre de cuisine, rédigé par Domingo Rodrigues, maître-queux de la maison royale. Néanmoins, de nombreuses sources décrivent les fastes des banquets royaux à Lisbonne au XVI^e siècle, où sur la table du souverain et de ses plus prestigieux invités étrangers était servie une incroyable variété de mets exotiques et d'eaux provenant des contrées les plus lointaines²². Ce déploiement, par le truchement des aliments et des boissons, de la cartographie du monde et de ses routes maritimes maîtrisées par la couronne de Portugal, ne manquait pas de provoquer, parfois, de fâcheuses intoxications collectives parmi les convives²³.

Par le biais d'une distanciation chronologique, Cristina Bragaglia interroge enfin le banquet de la Renaissance, ses images et ses usages, en fonction de leur réception, leur restitution et leur interprétation au cinéma. Alors que le festin constitue un genre à part entière dans le cinéma, peu de films historiques sur la Renaissance consacrent au banquet une place déterminante. Souvent réduit à un simple décor d'arrière-plan, il attend encore un cinéaste capable « de faire revivre ce rapport particulier avec l'art et l'histoire » nous dit l'auteur, à l'instar de nombre d'images de banquet des X^e et XV^e siècles – pourrions-nous ajouter, images encore en attente d'une interprétation historique et artistique qui tienne compte de leur entité et de leur logique figurative spécifique.

Afin de préciser davantage l'interprétation des représentations du banquet, trois œuvres nous semblent emblématiques des problématiques rencontrées. Le *Banquet des noces d'Alexandre Farnèse et Marie de Portugal dans la grande salle du palais royal de Bruxelles* (Varsovie, Bibliothèque de l'Université) soulève la question de la valeur documentaire de l'image (fig. 1). Il s'agit d'un dessin au lavis appartenant à un album qui relate les festivités organisées pour ce mariage princier, sous la forme de *Pourtraictz au vif*, ainsi que l'indique significativement son titre²⁴. L'image revendique ici son authenticité sur le principe du « témoignage visuel » et affirme, par son attention descriptive et son rapport direct au modèle, des garanties de fiabilité comme document historique²⁵. Toutefois, si l'on recoupe cette description figurative avec les différents récits textuels que l'on conserve de ces noces²⁶, le résultat s'apparente au jeu des sept erreurs. Ainsi, contrairement à ce que montre l'image, la salle était parée des tapisseries de *l'Histoire de Gédéon* et non de tentures rouges, les convives à la table des époux étaient cinquante-cinq alors qu'on n'en aperçoit que vingt-cinq, ceux de la table basse qui longeait toute la salle étaient des femmes et non pas des hommes, les dressoirs étaient au nombre de trois et non d'un, les trompettes étaient douze et non cinq, etc. Pour des questions de clarté et d'efficacité de la composition, la représentation figurative exerce ici son pouvoir de synthèse, sur le principe de la *brevitas* poétique²⁷, condensant les éléments fondamentaux de la narration sans décrire tous les détails. L'auteur anonyme, de l'entourage de Frans Floris, a toutefois signalé, par le cadrage et le schéma perspectif, que son dessin offre une vision légèrement partielle du banquet : en décalant vers la droite le dais des époux, axe central de la composition, il introduit une asymétrie entre les deux côtés de la table de noces et dévoile que l'extrémité droite reste hors-champ. De la même manière, la figure à peine tronquée du dernier gentilhomme de bouche au premier plan à gauche suggère que le défilé des plats, censé en comprendre huit et non quatre, se poursuit idéalement en deçà de la surface picturale. Ces détails qui révèlent intentionnellement l'incomplétude de l'image sont autant des stratagèmes pour clamer l'authenticité de ce qu'elle donne à voir.

Certaines œuvres n'hésitent pas à emprunter au rituel du banquet contemporain ses codes très précis pour représenter des scènes mythologiques ou bibliques. De telles références contribuent souvent à enrichir l'invention artistique et échappent à ce critère de l'utile qui fonde habituellement la valeur de l'image comme document historique²⁸. Ainsi, dans le *Festin d'Hérode* (Empoli, Collegiata di Sant'Andrea) de l'artiste florentin de la fin du XVe siècle Francesco Botticini²⁹, la tête de saint Jean-Baptiste présentée sur le plat que décrivent les Évangiles³⁰, entre en scène à la fin du repas, durant le service de l'issue, au moment où dragées

et confiseries sont déjà sur la table (fig. 2). Tout comme le serviteur apportant, depuis la cuisine, un plat rempli de sucreries, Salomé offre à Hérode – ou plutôt à Hérodiade – la tête tranchée du saint. Face à la violence de la situation – l’ostentation de la preuve du sacrifice de Jean – convives et serveurs réagissent avec effroi. Pourtant, à y regarder de plus près, l’horreur est ailleurs : la tête du saint est proposée à table comme un simple mets. Salomé, serviette à l’épaule à l’instar des trois autres serveurs, s’agenouille devant l’hôte le plus prestigieux de la tablée comme pourrait le faire un gentilhomme prêtant service lors d’un banquet aristocratique. La tête de Jean-Baptiste devenue offrande alimentaire sera déposée sur la table et proposée à la découpe pour satisfaire l’appétit de chacun des convives³¹. Le tranchant des couteaux présents sur la table officierait alors comme celui du sabre du bourreau, les lames utilisées rappelant l’acte de découpe commun au mangeur et au boucher³². Par le sang versé, Jean-Baptiste devient martyr, par la désanimation³³, qui consiste à ôter l’*anima*, le principe vital, il devient un corps exsangue dont la tête peut être apportée à table comme un trophée consommable. Ce glissement suggéré par Botticini, par la simple présence d’une serviette sur l’épaule de Salomé, n’échappera pas à certains, comme l’atteste la version modifiée du tableau qui circule actuellement sur le web³⁴ (fig. 3). La tête de saint Jean-Baptiste y est remplacée par un plat de confiserie comme si ce trophée – à la fois signe d’une extrême barbarie et du caractère anthropophage du banquet – était trop dérangeant. Dans ce pastiche, l’absence de tête enlève toute sacralité à la scène et pourtant les sucreries proposées ne sont pas neutres. Ces douceurs rappellent celles qui sont sur la table et qui, dans la version originale, contrastent si fortement avec la violence et la dureté qui accompagnent la fin de la vie de Jean. L’aliment est polymorphe. Rarement neutre, il se charge de sens très différents selon les situations, les mises en scène et les associations. Symbole christique, prétexte à des jeux triviaux ou possédant un contenu comique, l’aliment détient, avant tout, un pouvoir de séduction qui réside sur son ambivalence. Si le thème alimentaire perturbe le système générique, c’est qu’il échappe au dualisme figé et antinomique du matériel contre le spirituel, du vulgaire contre le sublime, du bas contre le haut, du comique contre le sérieux. Francesco Botticini compose son *Festin d’Hérode* avec une telle précision qu’il est incontestable que la scène se passe au service des desserts, en fin de repas. Il choisit de représenter ce moment pour l’aptitude que possède l’aliment à absorber les oppositions, à convertir les antagonismes traditionnels en accords qui trouvent leurs bases dans le plaisir des sens. C’est par le biais de l’aliment que l’artiste narre un épisode à la fois violent et heureux, sanglant et doux, horrible et prometteur.

Citons enfin l'étonnante *Festa delli pittori* (fig. 4a-b), un tableau ainsi intitulé par une ancienne inscription qu'il porte au verso. Celle-ci l'attribue avec vraisemblance à « Paolo Franceschi Fiammingo » et le décrit en outre comme une réunion de peintres vénitiens tous actifs dans les années 1570-1590, lorsque Pauwels Franck est documenté dans la cité lagunaire³⁵ : « Aliense, Leandro Bassano, Palma giovine, Paolo Veronese, [Giovanni] Contarini, Tintoretto, Benedetto Caliari, Giacomo Bassano il Vecchio ». L'énumération serait jusque là digne de foi, si elle n'ajoutait un « e poi Rubens », le peintre flamand n'arrivant pour la première fois à Venise qu'en 1600, alors que Paolo Fiammingo meurt en 1596. Si le sujet du tableau demeure ainsi incertain, son ancien titre présente néanmoins une certaine pertinence, car les principes parodiques par lesquels l'œuvre détourne le banquet aristocratique ne sont pas sans rappeler les pratiques de certaines compagnies d'artistes³⁶. Le festin princier, avec ses gardes, son long cortège de gentilshommes de bouche, ses échantons, ses trompettes et ensembles musicaux, sa grande table isolée et sa desserte, a quitté le faste des salles de palais tendues de tentures ou l'agrément des jardins policés aux pergolas architecturées, pour se déployer dans un paysage naturel, sous une tonnelle improvisée et rustique. La chaîne qui transforme la chair en viande et la viande en mets est représentée dans la partie droite du tableau. Chasse à courre (cerfs), chasse à l'affût (canards) et pêche au filet s'alternent à l'arrière-plan, tandis qu'au devant de la scène, dans une cuisine en plein air, l'écorchement et la découpe du gibier s'effectuent sur une structure de fortune et le rôtissage se fait dans un foyer à même le sol. Le prestige des viandes de chasse ennoblit ainsi ce repas peu ordinaire³⁷. Au tout premier plan, la table, recouverte d'une nappe immaculée où sont regroupés ustensiles et aliments, semble être le lieu symbolique de la cuisine : un cuisinier y prend appui pour racler le fond d'une marmite alors qu'un serviteur saisit un plat et s'apprête à suivre la procession de ses acolytes acheminant les mets à la table du banquet. À proximité de la fin du cortège, un musicien annonce le service, mais il joue de la flûte au lieu de la canonique trompette, et ses notes entraînent les serviteurs au pas de danse. À ce musicien isolé fait écho à l'arrière plan à gauche, près de la table du banquet, un ensemble musical et vocal, devancé par un jeune homme vêtu de treilles et feuilles de vigne qui semble rythmer la procession des mets en tapant son thyrsos au sol. À cet acteur déguisé en Bacchus, qui dirige la dimension performative du festin, répond le gros tonneau de vin monté sur des roues et situé près de la crédence, en lieu et place des flacons raffinés qui trempent habituellement dans des rafraichissoirs. Sous le signe de Bacchus, ce banquet prend licence de détourner pratiques de table et cérémonial de cour, et chacun de ses écarts introduit des accents comiques destinés à susciter le rire du spectateur accoutumé à l'étiquette de ces rituels.

- 1 *Vocabolario degli Accademici della Crusca*, Venezia 1612, *sub vocem* «banchetto», «convito».
- 2 *Trésor de la langue française* (<<http://atilf.atilf.fr/>>), *sub voce* ; *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris [2013], *sub voce* «banquet».
- 3 *Vocabolario degli Accademici della Crusca*, *sub voce* «banco».
- 4 E. ACANFORA, *La tavola*, in *Rituale, cerimoniale, etichetta*, éd. S. Bertelli et G. Grifò, Milano 1985, pp. 53-66.
- 5 Pour une rapide réflexion sur ce problème de définition, cf. Y. MOREL, «*Et ce jour mondit Seigneur fist fere ung banquet*» : *les banquets à la cour de Philippe le Bon et Charles le Téméraire*, in *Boire et manger en pays bourguignons (XIV^e-XVI^e siècles)*, éd. J. M. Cauchies, Neuchâtel 2007, pp. 55-72
- 6 Cf. la définition de B. LAURIoux du terme *Banquet* in *Dictionnaire du Moyen Âge*, éd. C. Gauvard, A. de Libera et M. Zink, Paris 2002, p. 130.
- 7 P. de Bourdeille de BRANTÔME, *Recueil des Dames*, éd. E. Vaucheret, Paris 1991, p. 53 ; cité dans M. T. CARON, *El banquete de los votos del Faisán y la fiesta de corte borgeña*, in *El legado de Borgoña. Fiesta y ceremonia cortesana en la Europa de los Austrias (1454-1648)*, éd. K. De Jonge, B. J. García García et A. Esteban Estringana, Madrid 2010, pp. 21-34 : 32.
- 8 Depuis plusieurs décennies, nombre d'historiens médiévistes ont travaillé sur ce thème et celui du repas. Citons, bien sûr, J. L. FLANDRIN, *La distinction par le goût*, in *Histoire de la vie privée*, Paris 1990 (éd. or. 1985), III, pp. 261-302 ; M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, 11, Napoli 1979. Certains exploitent les sources iconographiques, à l'instar de D. ALEXANDRE-BIDON, *Festins et "hors d'œuvre" enlumés*, in *Histoire de l'alimentation*, éd. J. L. Flandrin et M. Montanari, Paris 1996, pp. 537-545, ou B. LAURIoux, *Écrits et images de la gastronomie française*, Paris 2011.
- 9 J.-C. Margolin et R. Sauzet (éd.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, actes du colloque (Tours 1979), Paris 1982 ; A. Ch. Fiorato et A. Fontes Baratto (éd.), *La table et ses dessous. Culture, alimentation et convivialité en Italie (XIV^e-XVI^e siècles)*, Paris 1999.
- 10 On peut citer notamment : D. ERASME, *De civilitate morum puerilium*, Fribourg 1530 ; C. MESSISBUGO, *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*, Ferrara 1549 ; B. SCAPPI, *Opera*, Venezia 1570 ; D. ROMOLI, *La Singolare dottrina*, Venezia 1570 ; S. GUAZZO, *La civil conversazione*, Brescia 1574 ; V. CERVIO, *Il trinciante*, Venezia 1581 ; G. B. ROSSETTI, *Dello scalco*, Ferrara 1584 ; cf. N. ELIAS, *La civilisation des mœurs*, Paris 1991 (éd. or. 1939) ; L. FIRPO, *Gastronomia del Rinascimento*, Torino 1974 ; A. A. CAVARRA, *La letteratura gastronomica in epoca rinascimentale*, in *Magnificenze a tavola : le arti del banchetto rinascimentale*, catalogue d'exposition (Tivoli 2012), éd. M. Cogotti et J. Di Schino, Roma 2012, pp. 37-46.
- 11 M. JEANNERET, *Des mets et des mots. Banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris 1987.
- 12 Nous songeons aux remarquables textes d'A. GRIECO, *Sociability and entertainment in the Casa*, «*Meals*» et de H. BLAKE, *Art and objets in the Casa*, «*Everyday objets*», in *At Home in Renaissance Italy*, catalogue d'exposition (London 2006), éd. M. Ajmar-Wollheim et F. Dennis, London 2006, pp. 244-253, 332-341. Cf. aussi M. AURELL, O. DUMOULIN et F. THELAMON (éd.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, actes du colloque (Rouen 1990), Rouen 1992 ; S. CORON (éd.), *Livres en bouche : cinq siècles d'art culinaire français*, catalogue d'exposition (Paris 2001), Paris 2001 ; T. J. TOMASIK et J. M. VITULLO, *At the Table : Metaphorical and Material Cultures of the Food in Medieval and Early Modern Europe*, Turnhout 2007.
- 13 P. BURKE, *Eyewitnessing. The Uses of Images as Historical Evidence*, London 2007 (éd. or. 2001), notamment pp. 9-19, 81-102.

- 14 Voir les récents catalogues d'expositions *Festins de la Renaissance*, (Blois 2012), éd. E. Latrémolière et F. Quellier, Paris 2012, et *Magnificenze a tavola : le arti del banchetto rinascimentale*, (Tivoli 2012), éd. M. Cogotti et J. Di Schino, Roma 2012, regroupant études d'historiens et d'historiens de l'art, ainsi que le colloque *Culture de table : échanges entre l'Italie et la France (XV^e siècle-mi XVII^e siècle)*, Blois, château royal, 13-14 septembre 2012.
- 15 Voir notamment le dossier « *Iconic Turn* » et *réflexion sociétale*, éd. G. Didi-Huberman et B. Stiegler, « Trivium. Revue franco-allemande de sciences-humaines et sociales », 1-2008, ainsi que H. BREDEKAMP, *A neglected tradition ? Art history as Bildwissenschaft*, « *Critical Inquiry* », 29.3, 2003, pp. 418-428.
- 16 Pour paraphraser « la peinture qui pense » de D. ARASSE, *L'art dans ses œuvres. Théorie de l'art, histoire des œuvres*, in *Y voir mieux, y regarder de plus près. Autour d'Hubert Damisch*, éd. D. Cohn, Paris 2003, pp. 15-27.
- 17 Une première étape de cette réflexion a été présentée sous la forme de deux sessions intitulées *The Renaissance Banquet : Images and Codes*, Renaissance Society of America Annual Meeting, Montreal, 2011.
- 18 U. BENNERT, *Art et propagande politique sous Philippe IV le Bel : le cycle des rois de France dans la grand'salle du Palais de la Cité*, « *Revue de l'art* », 97, 1992, pp. 46-59.
- 19 M. DU BELLAY, *Mémoires*, Paris 1753 (éd. or. 1569), II, pp. 77-78 ; cf. H. PINOTEAU, *La symbolique royale française*, La Roche-Rigault 2004, pp. 194-195.
- 20 *La Magnifique et triumpante entree du tres illustre et sacré Empereur Charles Cesar tousiours Auguste faicte en la excellente ville et cité de Paris, le iour de l'an en bonne estreine*, s. l. [1540], n. p.
- 21 R. AGO, *Il gusto delle cose*, Roma 2006, p. 219.
- 22 F. DE MARCHI, *Narratione particolare delle gran feste e trionfi fatti in Portogallo et in Fiandra nello sposalitio dell'Illustrissimo et Eccellentissimo Signore, il Signor Alessandro Farnese, Principe di Parma e Piacenza, e la Serenissima Donna Maria di Portogallo* (1565), in G. BERTINI, *Le nozze di Alessandro Farnese. Feste alle corti di Lisbona e Bruxelles*, Milano 1997, pp. 77-132 : 78-79, 86-87.
- 23 A. CASTAN, *Les noces d'Alexandre Farnèse et de Marie de Portugal. Narration faite au cardinal de Granvelle par son cousin germain Pierre Bordey*, Bruxelles 1888 (Mémoires couronnés, vol. 41), p. 60.
- 24 « Pourtraictz au vif des entrees Festins Joustes & Combats matrimoniaux celebrees en la Ville de Bruxelles l'an [1565] entre [...] Alexandre de Farneses [...] et [...] Donna Marie de Portugal [...] » ; BERTINI, *Le nozze*, pp. 48-49.
- 25 BURKE, *Eyewitnessing*, pp. 81-102.
- 26 La relation très flatteuse du gentilhomme des Farnèse Francesco de' Marchi, dans BERTINI, *Le nozze*, pp. 77-132, mais aussi les commentaires plus critiques de Pierre Bordey, cousin du cardinal Granvelle, dans CASTAN, *Les noces*.
- 27 P. PINO, *Dialogo di pittura* (éd. or. 1548), in *Trattati d'arte del Cinquecento, fra manierismo e controriforma*, éd. P. Barocchi, Bari 1960-1962, I, pp. 93-139 : 115.
- 28 F. HASKELL, *L'historien et les images*, Paris 1995 (éd. or. 1993), p. 484.
- 29 Cf. E. KÜHNEL, *Francesco Botticini*, Strasbourg 1906 ; L. VENTURINI, *Francesco Botticini*, Firenze 1994.
- 30 MATTHIEU, 14:1-13 ; MARC, 6:14-30.
- 31 Une iconographie récurrente à cette époque, notamment dans les Flandres, montre Hérodiade plantant son couteau dans le front de saint Jean-Baptiste, en relation avec la relique de

la tête alors conservée à Amiens qui présentait un enfoncement dans le crâne : E. MALE, *Les saints compagnons du Christ*, Paris 1988 (éd. or. 1958), pp. 37-40.

- 32 Concernant les liens entre la découpe du mangeur et celle du boucher ainsi que les liens entre l'acte de détailler une viande et celui de détailler un tableau, cf. V. BOUDIER, *La Cuisine du peintre*, Rennes 2010, pp. 243-308.
- 33 Notion empruntée à N. VIALLES, *Le sang et la chair*, Paris 1987, p. 139.
- 34 Voir les illustrations de la conférence de M. R. Milani Pezzoli, *L'arte del convivare : banchetti e festini*, Montemarciano, Corte Antica di Palazzo Piccolomini, 2007 : <<http://www.accademiadelsarmento.com/2007/conf2007.htm>>.
- 35 Voir notamment B. W. MEIJER, *Paolo Fiammingo reconsidered*, « Mededelingen van het Nederlands Instituut te Rome », 37, 1975, pp. 1-24, 117-130, et S. MASON RINALDI, *Paolo Fiammingo*, « Saggi e memorie di storia dell'arte », 11, 1978, pp. 45-80, qui toutefois ne mentionnent pas le tableau, passé sur le marché de l'art à Rome en 1972 ; cf. <<http://fe.fondazionezeri.unibo.it/catalogo/>>, *sub voce*. Nous sommes reconnaissantes envers Philip Sohm pour nous avoir signalé cette œuvre.
- 36 T. MOZZATI, *Giovanfrancesco Rustici. Le Compagnie del paiuolo e della cazzuola ; arte, letteratura, festa nell'età della maniera*, Firenze 2008.
- 37 Concernant la hiérarchie des mets cf. A. GRIECO, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie, XIVe-XVe siècles*, thèse de doctorat, Paris 1987.



fig. 1 : Anonyme (école flamande autour de Frans Floris I), *Banquet des noces d'Alexandre Farnèse et Marie de Portugal dans la grande salle du palais royal de Bruxelles*, 1565, dessin à la plume rehaussé au lavis, 29,7 x 38,2 cm, Warszawa, Gabinet Rycin, Biblioteka, Uniwersytecka (Zb. Król. Vol. 775)



fig. 2 : FRANCESCO BOTTICINI, *Festin d'Hérode*, huile sur panneau, ca 1484-1504, Empoli, Museo della Collegiata di Sant'Andrea, prédelle du *Tabernacle du Sacrement* (détail).



fig. 3 : D'après FRANCESCO BOTTICINI, *Festin d'Hérode*, 2007, image numérique,
<<http://www.accademiadelsarmento.com>>



fig. 4 a-b : PAOLO FIAMMINGO, *Festa delli pittori*, ca 1573-1596, huile sur toile, marché de l'art (Roma 1972) / inscriptions au verso de la toile

