

Université Libre de Bruxelles



ANNALES d'HISTOIRE
de l'ART &
d'ARCHÉOLOGIE

XXXIV
2012

UN BUFFET ROMAIN MÉCONNU : APERÇU D'UN ENSEMBLE D'ORFÈVRERIE DE LA FIN DU XV^{ème} SIÈCLE

PHILIPPE D'ARSHOT

À Rome, le quartier de l'ancien Champ de Mars, au nord et à courte distance de la célèbre Piazza Navona, abrite, sur la Piazza di San Apollinare, un imposant palais d'apparence austère dont la construction commença avant 1477 et qui porte le nom de Palazzo Altemps¹. Le plan initial en fut dessiné par les architectes Giuliano da Sangallo et Baldassarre Peruzzi, et le peintre Melozzo da Forli participa aux travaux de décoration intérieure. Les fouilles archéologiques ont révélé qu'il fut édifié sur les restes d'une maison romaine du Bas Empire, elle-même incorporée postérieurement à un réseau de maisons fortifiées élevées au cours du Moyen Âge.

Le commanditaire de ce palais, Girolamo Riario (1443-1488), seigneur d'Imola et de Forli, neveu du pape Sixte IV (1471-1484), ne profita pas longtemps de sa nouvelle résidence. En 1484, à la mort du pape, le palais fut pillé puis laissé à l'abandon et, quatre ans plus tard, Girolamo devait connaître une fin tragique en étant assassiné lors d'émeutes à Forli. Précisons que la rumeur faisait également de lui un fils naturel de Sixte IV. C'est dans ces murs cependant, alors que les travaux n'étaient pas encore achevés, que fut célébré en 1477 son mariage avec Caterina Sforza² (vers 1463-1509), la fille naturelle du duc de Milan Galéas Sforza, une femme érudite au caractère bien trempé, dont le superbe portrait par Lorenzo di Credi est parvenu jusqu'à nous sous

¹ Pour un aperçu de l'ensemble du palais, voir F. SCOPPOLA, *Palazzo Altemps, Museo Nazionale Romano*, Milan, 1997.

² La vie de Caterina Sforza a récemment fait l'objet d'une biographie bien documentée : Joyce DE VRIES, *Caterina Sforza and the art of appearances. Gender, art and culture in early modern Italy*. Aldershot, 2010.

le nom de *La dame aux jasmins*³. En 1568, le bâtiment, qui avait brièvement été occupé par le cardinal Francesco Soderini au début du XVI^e siècle, devint la propriété du cardinal autrichien Mark Sittich von Hohenems, neveu du pape Pie IV, qui italianisa rapidement son nom de famille à consonance très germanique en “Altoembs” puis “Altemps”. Ce nouveau propriétaire fit transformer en profondeur le palais par l’architecte Martino Longhi, notamment par l’ajout d’un belvédère surmonté de quatre obélisques, si bien qu’il finit par lui laisser définitivement son nom. Ce remaniement, qui fut poursuivi par l’architecte Onorio Longhi, fils du précédent, contribua à faire du bâtiment une des plus belles demeures de Rome. L’intérieur en était réputé tant pour ses aménagements luxueux que pour son importante collection de statues antiques et sa bibliothèque précieuse qui a depuis lors rejoint les collections du Vatican. C’est à cette époque aussi que la nouvelle chapelle du palais accueillit la majeure partie des restes de saint Anicet (onzième pape de 155 à 166) qui furent offerts au cardinal par Clément VIII. Le palazzo Altemps devint et continue à être aujourd’hui la seule demeure privée au monde à posséder dans ses murs un tombeau papal. La famille Altemps demeura propriétaire des lieux jusqu’à la fin du XIX^e siècle, bien que le palais ait connu au fil des siècles diverses affectations. Quelques années après la mort de Lucrezia Altemps en 1859, la dernière héritière, son mari, un militaire français, dut se résoudre à vendre le bâtiment au Saint-Siège qui le mit à disposition du collège pontifical espagnol de 1894 à 1969. En 1982, au terme d’un accord avec le Vatican, la municipalité de Rome devint propriétaire des lieux et, après une longue restauration, il fut décidé d’y exposer en permanence les très importantes collections Mattei et Ludovisi ainsi que les seize œuvres de la collection Altemps de statuaire antique qui n’avaient pas été dispersées. Ce nouveau musée fut inauguré en 1997 et constitue le quatrième site d’exposition du Museo Nazionale Romano⁴ consacré à la sculpture antique. Le travail de restauration intérieure a permis de mettre au jour de nombreuses fresques dont l’exécution s’échelonne du XV^e au XVII^e siècle.

C’est dans une pièce du premier étage, maintenant appelée la “chambre du buffet”, *sala della piattataia*, que l’amateur d’orfèvrerie trouvera de quoi éveiller sa curiosité : une surprenante peinture murale à fresque (figs 1.a, 1.b, 1.c) occupe la totalité de l’espace situé entre les deux fenêtres. Elle représente en trompe-l’œil un dressoir garni de pièces d’orfèvrerie. Notre propos sera de replacer ce dressoir dans son contexte historique, en nous concentrant plus particulièrement sur les pièces d’orfèvrerie qui le constituent, aussi bien que sur celles qui en sont absentes de façon à pouvoir dresser une description cohérente de ce que pouvait être l’art de la table en cette fin du XV^e siècle.

³ Huile sur toile, 75 x 54 cm. Collection Pinacoteca civica di Forlì.

⁴ Pour rappel, les trois autres sites du Museo Nazionale Romane sont les thermes de Dioclétien, le palais Massimo et la Crypta Balbi.

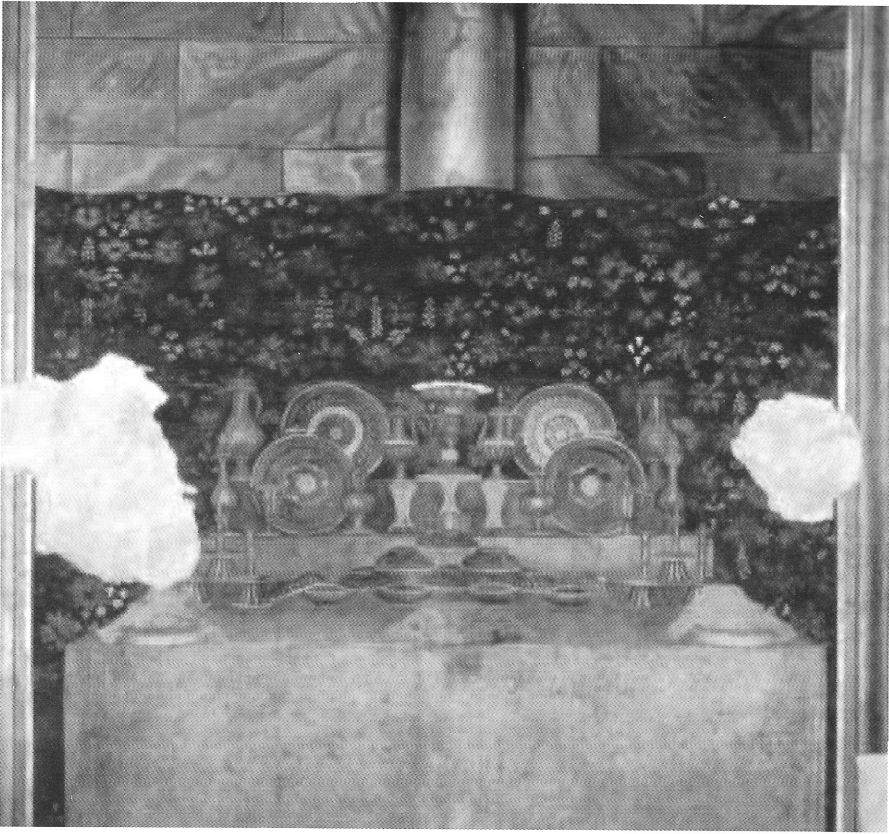


Fig. 1. a : Fresque du Palazzo Altemps. Vue d'ensemble. © Gettyimages.

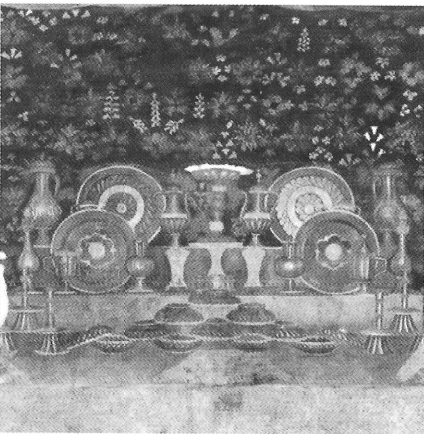


Fig. 1.b Fresque du Palazzo Altemps, vue rapprochée. © Gettyimages.



Fig. 1.c Fresque du Palazzo Altemps, vue de détail. © Gettyimages

Devant une tapisserie à fond de mille fleurs, qui évoque un jardin médiéval, et dont l'origine pourrait être bourguignonne, française ou flamande, est disposée une table haute, couverte d'une nappe, et surmontée par deux gradins vraisemblablement en bois. Sur les gradins et la large tablette inférieure se trouve exposé de façon assez solennelle un imposant ensemble d'orfèvrerie civile. L'arrière-plan, au dessus de la tapisserie, est fermé par un mur en carreaux de marbre coloré et veiné, scindé en son milieu par une colonne à chapiteau corinthien. Stylistiquement, la fresque date indubitablement de la fin du XV^{ème} siècle et les pièces d'orfèvrerie représentées qui, nous le verrons, dénotent encore une forte influence gothique, sont de la même période. Ce travail fut certainement commandé à l'occasion du mariage de Girolamo Riario avec Caterina Sforza en 1477. Représente-t-il l'ensemble de leurs cadeaux de mariage comme le veut la tradition, ou bien seulement la dot apportée par la mariée ? Ces deux hypothèses se défendent. Ce qui est effectivement visible sur la fresque, ce sont les cartes de vœux, elles aussi peintes en trompe-l'œil, apportées par les invités et disposées en deux piles, bien en évidence, sur la plus large tablette. Cette représentation suscite plusieurs questions et permet de formuler un certain nombre de suggestions. La fresque servait-elle de substitut au véritable buffet dont les pièces d'orfèvrerie n'auraient pas quitté Milan, fief des Sforza, pour des questions de sécurité ou par manque de temps ? Dans cette optique, la peinture murale serait là pour signifier aux invités la prospérité d'une famille puissante et les inviter à l'admiration. Une seconde hypothèse pourrait être que les mariés aient voulu laisser une trace, dans les murs et pour la postérité, de la journée exceptionnelle qui scella leur union. Enfin, il est tout aussi envisageable que le buffet garni de ses trésors et la fresque aient été tous deux présents le jour du mariage : cette pratique du dédoublement de la réalité, qui peut nous sembler surprenante, est pourtant bien ancrée dans la mentalité de l'époque. Nous serions en présence d'une mise en scène teintée de platonisme, où coexistent le monde idéal, immobile et immuable, avec le réel imparfait et provisoire dont il n'est qu'un pâle reflet. Ce jeu de miroir, qui est aussi une invitation à l'humilité, hante profondément les esprits cultivés de la Renaissance, depuis la redécouverte et la relecture des textes antiques de Platon. Ce dédoublement, qui est à comprendre comme une re-création, peut aussi être mis en évidence par la structure même du repas et du protocole très rigide qui y prévaut : dans les grandes occasions, le repas est bien souvent public et le Prince, dans un silence quasi religieux, à la fois pour accentuer la distance entre lui et ses sujets et montrer combien grandes sont ses responsabilités devant Dieu, domine l'assemblée des invités savamment placés par ordre d'importance, le tout devant reproduire à l'échelle humaine l'image de l'ordre divin et social accepté par tous. Ce qui est sûr, c'est que ce re-création philosophique fut parfois poussée très loin : les archives conservent même la trace d'une festivité au *Palazzo Vecchio* de Florence le 5 octobre 1600, à l'occasion du mariage de Marie de Médicis, où les invités eux-mêmes avaient été peints sur les murs de la pièce dans laquelle ils

dînaient⁵. Ne perdons pas de vue qu'un mariage à cette époque est, dans les faits, bien éloigné de l'amour courtois qui est mis en valeur par la littérature. Chez les puissants, se marier, c'est avant tout contracter une transaction financière avantageuse et une union matrimoniale qui permettra à deux familles de tisser des liens utiles. La fresque y trouve aussi une de ses raisons d'être.

La mise en place d'un dressoir d'orfèvrerie est une pratique qui se rencontre en Occident à partir de la fin du Moyen Âge, mais dont l'existence est attestée dès l'Antiquité. Déjà, au premier siècle avant notre ère, Cicéron dans ses célèbres *Verrines*, décrit le dressoir d'orfèvrerie avec lequel Verrès, propréteur de Sicile, tente d'impressionner le jeune prince Antiochus de Syrie⁶. Plus tardivement, réservé à la cour ou aux familles qui gravitent dans son entourage, le dressoir est avant tout destiné à flatter l'orgueil du maître de maison qui peut ainsi faire étalage de sa prospérité devant ses hôtes. Il est vrai qu'au Moyen Âge, l'orfèvrerie joue non seulement un rôle utilitaire lors des rituels assez rigides des repas, mais elle a avant tout une valeur financière, facilement mobilisable, susceptible d'être mise en gage contre monnaie sonnante, ou d'être envoyée à la fonte lorsque qu'il faut faire face à des dépenses imprévues⁷. La conscience de la liquidité de ce patrimoine artistique est telle que bien des rois partent à la guerre accompagnés de leur trésor⁸. Ce dernier peut toujours s'avérer utile pour soudoyer un ennemi menaçant ou engager des mercenaires supplémentaires dans le cas où un conflit tournerait mal. Mais ce caractère itinérant présente aussi des risques : Charles le Téméraire en sera la première victime lorsqu'à la bataille de Granson, en 1476, les Suisses, par un habile mouvement tactique, parviendront à mettre la main sur l'ensemble de ses bagages et de son trésor, alors un des plus considérables d'Europe. Cette prise contribuera indubitablement à la chute de la Maison de Bourgogne. Le dressoir donc sert à étaler ses richesses et sa mise en place a bien souvent une finalité inavouée : convaincre une famille de nouer une alliance, souvent dans ce cas scellée par un mariage, rassurer des créanciers trop pressants, ou encore poser ses jalons dans un désir d'ascension sociale. En France, où l'étiquette à la cour est particulièrement rigide, on assiste rapidement à une certaine codification lors de la mise en place d'un dressoir : le bourgeois avait un dressoir d'un seul niveau, le baron de deux, le comte de trois, le duc de

⁵ F. DE LUCA, *Le nozze di Maria de Medici con Enrico IV*. Florence, 2006

⁶ Cicéron, Discours IX, Seconde action contre Verrès, livre quatrième, Des Statues, XXVII.

⁷ La technique du prêt sur gage, très développée à cette époque permet d'échanger rapidement des pièces d'orfèvrerie ou des bijoux contre un prêt d'argent. Comme l'emprunteur rembourse rarement sa dette, dans les faits, les objets finissent souvent par être fondus. L'histoire des monarchies européenne est elle-même jalonnée de fontes régulières. Une des plus ancienne et des mieux documentée grâce aux inventaires est celle entreprise à partir de 1380 par le régent du royaume de France Louis Ier d'Anjou, qui fit fondre le considérable trésor amassé par son frère Charles V pour financer ses coûteuses prétentions sur le royaume de Sicile.

⁸ Du nom *tresur* en allemand qui signifie coffre ou armoire

quatre, alors que celui du roi en comptait cinq⁹. Sans doute aussi à l'origine, le dressoir avait-il une fonction utilitaire. Les plats y étaient déposés pour y être goûtés par les officiers de bouche responsables de la sécurité alimentaire du maître de maison à une époque où la terreur des poisons est une constante chez les puissants. Cette crainte suscitera le développement de toute une série d'antidotes et de talismans¹⁰ prétendument efficaces : coupes en cristal de roche ou en pierres dures, sensées changer de couleur au contact du poison, amulettes diverses, dont la plus surprenante est qualifiée à l'époque de languier¹¹, pièce d'orfèvrerie en forme de petit arbre, ou parfois simplement une branche de corail montée, dont les branches sont garnies de breloques en corail ou de dents de requins fossiles, identifiées à l'époque comme des dents de serpents. Au contact du poison, là encore, les breloques doivent changer de couleur. Relevons également l'apparition plus rare de la corne de licorne (en réalité une dent de narval) comme antidote lors des repas princiers; sa seule présence est sensée faire bouillonner toute boisson empoisonnée. Plus simplement la peur de l'empoisonnement sera aussi à l'origine de l'apparition, sur les tables royales, de la nef, pièce d'orfèvrerie en forme de bateau et dans laquelle étaient enfermés à clef les couverts, la serviette, la salière royale, les épices et parfois même des flacons de vin. À ces nefs, on donnait également le nom de cadenas et leur usage se poursuivra dans les cours royales jusqu'à la fin du XVIII^e siècle. Un bon exemple d'une des rares nefs ayant échappé aux fontes est celle dite de sainte Ursule¹² qui fut offerte par la ville de Tours en 1500 à Anne de Bretagne; elle ne dut son sauvetage qu'à sa transformation postérieure en reliquaire. C'est autour du dressoir également que prend place le responsable des boissons. Ni l'eau ni le vin en effet ne sont présents à table. Les gobelets sont apportés à la demande aux invités et récupérés dès qu'ils sont vides. Comme il y en a rarement pour tout le monde, ils sont rincés entre les services. Le vin est toujours bu largement coupé avec de l'eau et cette pratique exige la présence d'un goûteur expert en mélanges. Assez curieusement en effet, au Moyen Âge, l'eau est considérée comme un élément "froid"¹³ dont la consommation pure peut être néfaste pour le corps. Il est vrai que la qualité de l'eau étant plus que médiocre, les dysenteries étaient nombreuses. Seul le niveau inférieur du dressoir était utilisé pour le service et la préparation

⁹ Voir à ce sujet, A. GRUBER, *L'argenterie de maison du XVI^e au XIX^e siècle*. Fribourg, 1982.

¹⁰ Pour une étude sur le sujet on pourra se référer à J. EVANS, *Magical jewels of the Middle Ages and the Renaissance*, New York, 1976.

¹¹ Un très bel exemplaire de languier en vermeil est conservé à la Grünes Gewölde de Dresde (Inv.n°IV.108). Réalisé à Nuremberg aux alentours de 1500, il représente une Vierge à l'Enfant, adossée à une dent de requin, et juchée au sommet d'un arbuste auquel est accrochée une impressionnante série de pendeloques.

¹² Reims, trésor de la cathédrale Notre Dame.

¹³ Ceci dans la tradition inaugurée par la théorie des humeurs du médecin de l'Empereur Marc-Aurèle, le grec Claudius Galien (131-201), dont les traités médicaux feront autorité pendant tout le Moyen Âge.

des boissons; sur les autres étages, étaient exposées des pièces d'orfèvrerie auxquelles on ne touchait pas et qui étaient disposées de façon très symétrique pour en accentuer l'effet ostentatoire. Avec le temps, et cette caractéristique est vraie aussi pour la table, le dressoir se transformera en vrai meuble, qui ne sera plus démontable, et prendra alors plus souvent le nom de crédence, puis de buffet et finira par ressembler à une grande armoire.

La pièce du Palazzo Altemps où se trouve cette fresque est de dimension moyenne; elle a cependant joué le rôle provisoire de salle à manger à l'occasion de ce mariage. Provisoire parce que l'apparition d'une salle à manger fixe dans les palais est une invention relativement tardive. Bien souvent, on se pose là où il fait le plus chaud en hiver et le plus frais en été. L'expression ancienne "dresser la table" met bien en évidence le caractère précaire de ce type d'installation. De simples tréteaux étaient montés à l'occasion du repas et aussitôt rangés au terme de ce dernier. Étymologiquement, le nom "table" dérive d'ailleurs directement du latin *tabula*, la planche, et le terme banquet dérive directement de l'italien *banchetta*, le banc, qui rappelle bien que de simples bancs étaient disposés autour de cette table provisoire. Notons qu'il n'en a pas toujours été ainsi : dans la Rome antique, la présence d'une salle à manger fixe, le *triclinum*, est attestée dans les maisons patriciennes, on y mangeait alors allongé sur des lits. Une fois dressée et disposée le plus souvent en forme de U, la table était recouverte d'une première nappe simple "la toile", puis d'une grande nappe pliée en deux, "le doublier", qui était lui même recouvert d'une longière, longue bande de tissus avec laquelle les invités pouvaient s'essuyer les mains et la bouche. Ces longues nappes servent avant tout à masquer les tréteaux peu esthétiques. Les serviettes, rarement présentes, se portent sur l'épaule gauche, mais leur usage ne se généralisera que plus tardivement. Enfin, la tradition veut que les convives ne s'asseyent que d'un seul côté de la table, dos au mur, à la fois pour faciliter le service et pour pouvoir regarder les divertissements qui étaient parfois proposés entre les plats. En hiver, les places situées près de la cheminée sont évidemment réservées aux hôtes les plus importants. Au Moyen Âge, l'hygiène occupe une place importante, du moins dans les classes sociales supérieures. Avant de s'asseoir, les invités sont priés de se laver les mains, et c'est la raison pour laquelle une grande aiguière munie de son large bassin se trouve dans la salle du repas. Elle contient de l'eau souvent aromatisée au romarin ou à la peau d'orange¹⁴. Parfois même, sur le sol, ont été disséminées des herbes odorantes. À la fin du repas, les invités ont de nouveau la possibilité de se laver les mains.

La fresque nous montre un échantillon très complet d'orfèvrerie civile de la fin du XV^{ème} siècle: l'ensemble se compose d'une *tazza*, douze hanaps, deux grands plats ronds, deux grands bassins ronds, deux grandes aiguières

¹⁴ Voir Z. GOURARIER, *Le festin médiéval*, in *Trésors sur table*, Bruxelles, Crédit communal de Belgique, 1984, pp. 87-88.

couvertes sans bec, deux grandes aiguères couvertes à long bec, deux cruches, deux gourdes couvertes à long col, deux petites aiguères couvertes à large anse, une boîte et trois coupes couvertes¹⁵. Avant de nous intéresser dans le détail à ces objets, remarquons que les couverts et les assiettes sont absents, ce qui n'est pas étonnant dans la mesure où les assiettes n'existaient pas encore et, ce qui remplissait cette fonction, le tranchoir, n'est pas sensé quitter la table. L'apparition des couverts de table tels que nous les connaissons aujourd'hui en Occident ne remonte pas au delà du XI^{ème} siècle, à l'exception toutefois des cuillers dont la production depuis l'Antiquité semble ne jamais avoir été interrompue et qui sont en général assez semblables à nos cuillers actuelles. Les seules différences notables sont la largeur du cuilleron, en général plus accentuée, et la moindre longueur des manches. Sans doute dérivée du terme latin *cochlea* (escargot), cette étymologie rappelle que très tôt les humains se sont servis de coquillages pour ingurgiter les liquides.

Pour les couteaux de table, les plus anciens et rares témoins qui subsistent aujourd'hui datent tous du dernier tiers du XV^{ème} siècle. Auparavant on se sert de son poignard de chasse ou de sa dague. Et encore au XV^{ème} s'agit-il uniquement de petits couteaux à lame pointue, appelés "parepains" qui servaient sans doute à piquer dans les plats pour se servir et à découper finement. Les manches, particulièrement soignés sont en argent, en cuivre, en bois sculpté ou en corne et pour éviter de se blesser, il est fréquent que les couteaux soient accompagnés d'un étui en matériaux dur, fait de métal ou de bois, que l'on peut porter à la ceinture. D'autres couteaux à découper plus imposants ne quittaient pas la cuisine. Quand à la fourchette¹⁶, elle est probablement arrivée à Venise suite au mariage de la fille du Basileus Constantin Doukas, Théodora, avec le doge Domenico Selvo en 1056. Elle mettra beaucoup de temps à être adoptée. D'abord déconsidérée parce que jugée trop luxueuse par le clergé, ce n'est qu'au XIV^{ème} qu'elle se répand véritablement dans les grandes villes d'Italie. Rare et chère, la fourchette est un ustensile personnel que l'on emporte avec soi et que l'on porte à la ceinture dans un petit étui en cuir bouilli. Il faudra encore plus de trois cent ans avant que son usage se répande dans le reste de l'Europe. Importée en France par Catherine de Médicis en 1533, elle n'empêchera pas Louis XIV de continuer à manger avec les doigts, le roi ayant décrété que la fourchette est un ustensile trop "efféminé". La lente diffusion de la fourchette en Europe ira de pair avec une métamorphose des couteaux : ceux-ci perdront peu à peu leur lame pointue au profit d'une lame arrondie.

¹⁵ Voir H. KOHLHAUSSEN, *Nürnberger Goldschmiedekunst des Mittelalters und der Dürerzeit 1240 bis 1540*, Berlin, 1960. L'ouvrage présente un catalogue illustré et très complet d'objets du même type.

¹⁶ Dans le manuscrit maintenant disparu *Hortus Deliciarum, le jardin des délices*, une encyclopédie réalisée entre 1159 et 1175 par Herrad von Landsberg, on retrouvait une illustration qui doit constituer une des premières représentations de fourchette en Occident. Cette dernière ressemble alors d'avantage à une fourche miniature, munie de deux dents fixées sur un large manche, qu'aux fourchettes que nous connaissons.

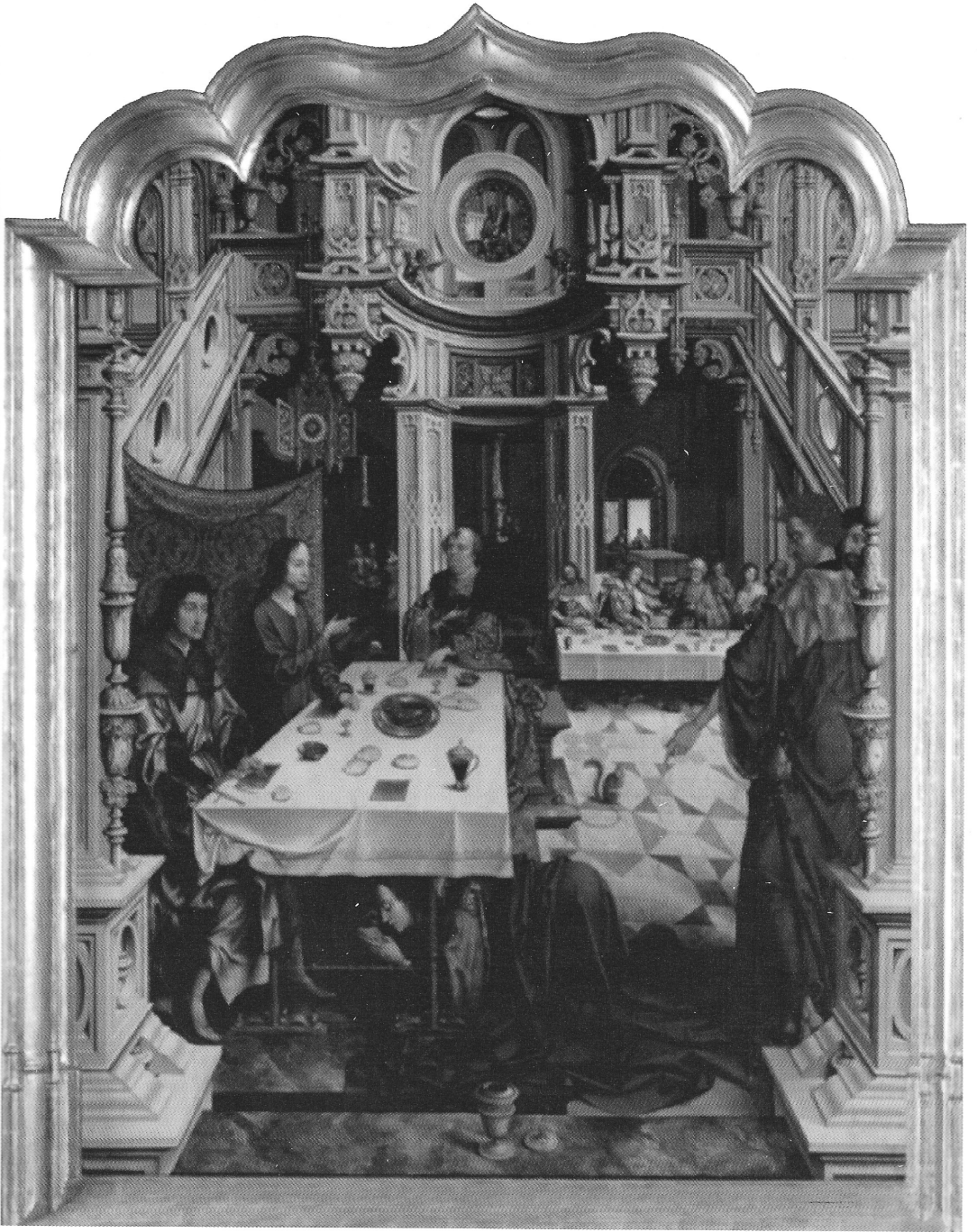


Fig. 2. *Le repas du Christ chez Simon* attribué au Maître de 1518. MRBA Bruxelles. inv.56.0
© MRBA

Les modèles de fourchettes suivront également une évolution lente: les plus anciennes ne comportent que deux dents très allongées et au fil du temps leur nombre passera à trois, puis à quatre mais toujours en se raccourcissant¹⁷. Pas d'assiettes non plus donc, mais un tranchoir, sorte de planchette en bois, en étain ou rarement en métal précieux sur laquelle on dépose une épaisse tranche de pain rassis. De beaux exemples de tranchoirs sont visibles sur le panneau central du triptyque de l'Abbaye de Dielegem, le *Repas du Christ chez Simon*¹⁸ attribué au Maître de 1518 conservé aux Musées Royaux des Beaux-Arts de Bruxelles. (fig. 2)

Comme il n'y a pas toujours de tranchoirs pour tous les invités, ceux-ci se partagent bien souvent une même tranche de pain à tour de rôle, ils sont alors dans la situation de «compain» d'où dériverait notre mot «copain». À la fin des grands banquets, les reliquats de pain encore imbibés de graisse et de sauces sont parfois distribués aux domestiques ou aux nécessiteux. Ce n'est que vers 1525, une fois encore en Italie, qu'apparaissent les premières assiettes; le plus souvent en majolique et non en métal, elles seront très logiquement qualifiées de *tondo*. Le XV^{ème} siècle dans ce pays est aussi celui d'une certaine redécouverte de la gastronomie. En 1475, Bartolomeo Sacchi publie à Rome son *De honesta voluptate et valetudine*¹⁹, un recueil de recettes et de techniques culinaires qui connaîtra une large diffusion dans toute l'Europe au cours du XVI^{ème} siècle. Les classes supérieures italiennes sont grandes consommatrices de légumes, conséquence probable des interdits promulgués par la cour pontificale qui a longtemps condamné l'excès de consommation de viande. Cette habitude alimentaire ne se retrouve pas du tout en France à la même époque. Lors des grandes festivités civiles cependant la viande occupe toujours une place de choix, mais on ne la consomme pas de façon égale. Sont jugés dignes de consommation les grands oiseaux, paons, hérons, grues ... considérés comme plus nobles parce qu'en relation avec le ciel. Ils sont servis décorés de leurs plumes, le bec et les pattes souvent dorés. Les quadrupèdes reliés à la terre, par contre, comme la vache ou le cochon sont peu valorisés. Le gibier, auréolé de son caractère sauvage, trouve également grâce à la table des banquets.

L'emploi abondant des épices permet d'affirmer sa prospérité et contribue à mettre de la couleur sur les plats. On prête aux épices des vertus médicinales et l'avantage de favoriser la digestion; c'est pour la même raison que les viandes sont souvent servies légèrement sucrées. À ce titre et dans le même but, observons aussi que les fruits sont toujours proposés en première partie

¹⁷ Pour un aperçu très complet de la production des couverts en Occident voir : J. VAN TRIGT, *The J. Hollander collection, cutlery from gothics to art déco*, Anvers, 2003, et, J. AMME, *Historische Bestecke*, Aix-la-Chapelle, 2011.

¹⁸ MRBA Bruxelles. Inv. 560.

¹⁹ « Du plaisir honnête et de la santé ».

de repas, cette qualité leur vaut le qualificatif amusant “d’ouvre bouche”. Les différents plats ne circulent pas parmi les invités; ils sont posés sur la table et chacun se sert de ce qu’il trouve à portée de main à l’aide de son parepain. Il convient donc de relativiser le fait que des banquets importants peuvent comporter jusqu’à trente plats, puisque pratiquement chaque invité n’a accès qu’aux aliments qui sont situés autour de lui. Les hôtes ne sont pas tous égaux; certains ont une position plus enviable que les autres et elle leur assure un meilleur choix de mets. Dans une société médiévale extrêmement hiérarchisée, ces inégalités sont acceptées par les convives. Il en va de même pour le sel, la salière étant à cette époque la pièce d’orfèvrerie la plus précieuse et aussi une des plus imposantes. Souvent ornée de motifs qui rappellent l’origine marine du sel, la salière est toujours placée à proximité immédiate du maître de maison ou de l’hôte le plus important. Même sur les tables de très grandes dimensions, il est exceptionnel qu’il y en ait plus de deux. Sur les plus anciennes salières se trouve une petite chaîne au bout de laquelle est accrochée un talisman, le plus souvent une dent de requin, qui est destinée à vérifier que le sel n’a pas été empoisonné en plongeant celle-ci dans les cristaux.

Revenons au dressoir du Palazzo Altemps. Nous pouvons y distinguer clairement une douzaine d’objets de type différent mais tous, à l’exception de la *tazza* et d’une boîte, sont présents en plusieurs exemplaires. Nous observons également que le peintre, dans un souci de représentation fidèle, a pris la peine de souligner la nature des matériaux utilisés : argent et vermeil sont en effet clairement différenciés. Tous les objets sont composés de parties richement dorées au mercure comme seuls les plus grands ateliers d’orfèvrerie étaient capables de le faire. Ce procédé techniquement complexe, particulièrement coûteux aussi puisque le prix de la dorure pouvait facilement égaler le prix de l’objet en argent blanc, était réservé aux commandes les plus prestigieuses. Relevons enfin, au centre du buffet, la présence de ce qui peut s’apparenter à trois gobelets couverts de forme évasée, reposant sur des petits pieds : ce modèle porte le nom plus emphatique de coupe à boire. Elles sont entièrement dorées ce qui les rend d’ailleurs plus difficile à distinguer sur la fresque. Au sommet et au centre du buffet trône la pièce la plus majestueuse, cette grande coupe sur pied, parfois qualifiée de “coupe à l’italienne” et plus communément appelée *tazza*, fait partie des réalisations les plus rares de l’orfèvrerie européenne. La forme de l’objet s’inspire clairement des modèles antiques. Le centre de la coupe est généralement décoré d’une plaquette circulaire, gravée, fondue ou repoussée illustrant une scène mythologique. Bien souvent les *tazze* étaient le fruit de la collaboration de deux orfèvres, l’un faisant la monture et l’autre, plus spécialisé, fournissant la plaquette centrale qui exigeait une plus grande maîtrise technique. Étonnamment, l’usage des *tazze* reste à bien des égards énigmatique, il est probable qu’elles pouvaient servir de coupe à boire collectives dans les grandes occasions, mais il est attesté qu’on y mettait également des fruits ou des confiseries. Pour l’amateur d’orfèvrerie, c’est au Palazzo Pitti à Florence qu’est conservée une des plus importante collection de

tazze, le musée en exposant plus d'une cinquantaine²⁰. La *tazza* fut également bien souvent adoptée par les peintres des Pays-Bas au XVII^e siècle comme pièce emblématique dans la composition des natures mortes.

Au centre, de part et d'autre de la *tazza*, nous distinguons deux grandes aiguières accompagnées de leurs indispensables bassins. Ancêtres lointains de notre lavabo, ces objets servent à se laver les mains au début et à la fin du repas. Dans nos provinces, les inventaires les mentionnent d'ailleurs bien souvent comme "plats à laver". Le bassin comporte en son centre un ombilic saillant ou en creux parfaitement adapté au pied de l'aiguière et qui en facilite la stabilité. Jusqu'au début du XVII^e siècle, le bassin est toujours rond. Progressivement, avec la généralisation de l'usage de la fourchette, l'aiguière cessera d'avoir une fonction à table, mais elle continuera à jouer un rôle important lors de la toilette du matin et cela jusqu'au XIX^e siècle. C'est en Italie, pays précurseur en matière d'utilisation des couverts, que les aiguières se transformeront le plus rapidement en pure pièce d'apparat. Lourds par nécessité, autant que par volonté ostentatoire, les aiguières et bassins seront bien souvent les premières victimes des fontes. Entourant de près la *tazza* donc, ces aiguières dont le long bec élégant en forme de S rappelle celui des buires de Perse, illustrent les fertiles échanges commerciaux noués très tôt entre Venise et l'Orient, mais reflètent également l'influence que les croisades eurent sur l'art en Occident. Ce modèle connut un succès important en Europe et se retrouve aussi bien dans les Flandres qu'en Espagne. Dans sa forme la plus ancienne, le bec se termine bien souvent par une tête de dragon. Aux extrémités du niveau supérieur, deux grandes buires couvertes adoptent la forme d'une poire. Leur fonction précise est difficile à déterminer mais ce qui est certain c'est qu'elles dérivent d'un modèle relativement répandu de burettes d'église. Bien que beaucoup plus grandes, elles en ont adopté la forme. Là aussi ce modèle est largement présent dans l'Europe de la fin du XV^e siècle. Ces buires dans leur typologie sont un bon exemple des influences réciproques entre les objets religieux et civils.

Au rang inférieur de la fresque sont posées deux bouteilles, qui sont aussi qualifiées de gourdes. Celles-ci servaient à recharger en liquide les verseuses en cours du repas, ou remplies d'eau, à permettre aux invités de se rincer les mains. Il est fréquent de les voir placées au pied du buffet dans un grand rafraîchissoir rempli de glace. Ce genre de disposition est représenté sur de nombreux tableaux et tapisseries mais c'est au palais du Té à Mantoue qu'on en trouve la plus belle représentation, dans la fresque du banquet de Psyché commandée par Frédéric de Gonzague aux alentours de 1527 (fig. 3). Relevons encore la présence de deux cruches sans couvercle plus ordinaires; peut-être

²⁰ La collection compte pas moins de 54 *tazze* qui furent commandées en plusieurs phases par Wolf Dietrich von Raitenau, prince-archevêque de Salzbourg, à partir de 1590. Elles sont partiellement publiées par M. MOSCO et O. CASAZZA, *The Museo degli Argenti, Collections and Collectors*, Florence, 2004.



Fig.3. Le banquet de Psychè. Mantoue, Palazzo del Te. © Palazzo del Te.

pouvaient-elles contenir de la “piquette”, un mélange de jus de raisin et d’eau aromatisée très apprécié à cette époque. Enfin, au centre du second niveau, nous retrouvons deux aiguières à côtes droites et leur bassin, de belle qualité mais un peu moins fastueuses que celles du rang supérieur. Objet de prestige par excellence, la coupe à boire se distingue du gobelet par ses dimensions plus importantes, par un ou plusieurs pieds et par la qualité de son exécution. Elle est dans toutes les cours d’Europe réservée aux grandes occasions. Le fait que ce soient les seuls objets de la fresque à être représentés entièrement dorés n’est donc pas dû au hasard. Les plus anciennes, à partir du XIIIème siècle, sont souvent constituées d’une corne de taureau montée en argent, rappel fidèle de leur origine nordique. À partir de la fin du XVIème siècle, la forme évasée un peu austère que nous voyons ici cèdera le pas à beaucoup plus d’exubérance et nous rencontrerons alors certaines coupes à boire en forme d’animaux, de grappes de raisins ou de fruits, alors que d’autres adopteront des formes plus ludiques, la plus répandue étant celle du moulin à vent dont il faut faire tourner les ailes tout en buvant.

Le dernier étage du buffet est occupé par un empilement savant de douze hanaps en argent. Ces derniers, qu’il ne faut pas confondre, en dépit de leur forme, avec des plats, qui sont plus importants en taille et moins évasés, servent pour la boisson des invités ordinaires. Il est donc logique qu’ils soient placés au plus bas sur le buffet.

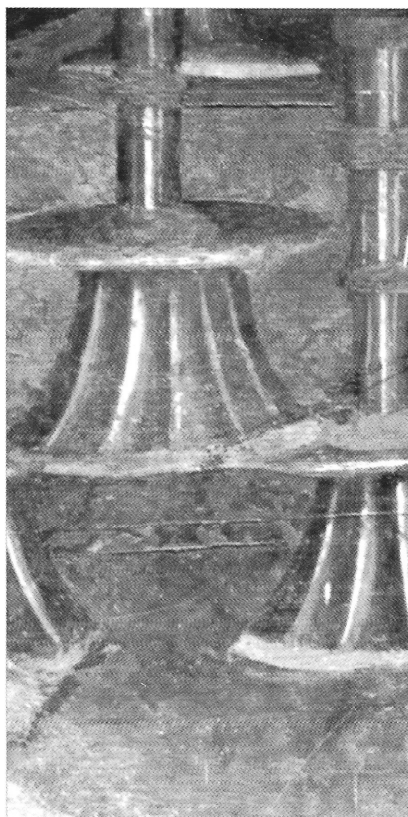


Fig. 4. Détail des chandeliers et des hanaps. © Philippe d'Arschot.

De part et d'autre des hanaps, sont disposés six chandeliers (fig. 4), accessoires indispensables du repas tant celui-ci pouvait être long et se prolonger tard dans l'après-midi dans le cas d'un déjeuner. Ils attestent également du luxe de cette salle à manger provisoire, puisque les bougies en cire sont rares en cette fin du XV^{ème} siècle; très coûteuses, on les retrouve plus souvent dans les églises importantes que chez les particuliers. Ce n'est qu'au XIV^{ème} siècle que les chandeliers commencent à réapparaître en Europe. Bien que largement répandus à Rome et à Byzance, la quasi-rupture des liaisons commerciales avec le Maghreb d'où était importée la cire d'abeille, eut pour conséquence que les lampes à huile, ou les torches de bois résineux furent principalement utilisées pour s'éclairer pendant tout le Moyen Âge. À la fin du XIV^{ème} siècle apparaîtront aussi les chandelles enduites de graisse, moins coûteuses mais peu agréables à utiliser tant elles coulaient et dégageaient de la fumée. Les chandeliers présentent un fût séparé du pied par une large terrasse circulaire qui sert aussi bien à recueillir la cire fondue qu'à refléter la lumière.

Il n'est pas facile de déterminer avec précision la fonction exacte des objets qui composent le buffet. On l'a vu, la gamme des aiguères, cruches

et autres verseuses est particulièrement large, et nous en sommes réduits aux hypothèses quant à leur fonction exacte. Les quelques inventaires conservés de cette époque sont malheureusement très laconiques et se limitent à une simple énumération. Ce qui est certain par contre, c'est que les pièces exposées sur le buffet sont davantage des objets d'apparat que d'usage courant²¹. Cette différenciation entre apparat et usage est très nettement visible sur les quelques représentations de banquet qui ont été conservées aujourd'hui. Parmi celles-ci, les tapisseries constituent autant de témoignages précieux. L'opposition y est saisissante : la majesté et la profusion du buffet contraste fortement avec la rigueur et l'austérité de la table. La tapisserie tournaisienne *Le repas chez Banquet* (vers 1520) qui fait partie de la tenture *La condamnation du banquet*, une fable de Nicole de La Chesnaye publié en 1508, est passionnante à plus d'un titre : outre le fait qu'elle illustre parfaitement cette opposition, elle présente un buffet d'orfèvrerie tel qu'il était conçu dans nos régions, et nous ne pouvons qu'être frappés par la grande similitude des objets qui le composent (fig. 5).

De Tournai à Rome, il y a donc bien une uniformité dans la production des orfèvres. Ce conservatisme relatif est aussi motivé par des questions purement commerciales : lorsqu'un type d'objet se vend bien, il est plus commode de le reproduire plutôt que de prendre des risques en cherchant à innover. Stylistiquement le décor des objets s'intègre dans le répertoire ornemental de la Renaissance : les cupules gothiques ont déjà cédé la place aux larges godrons torsadés, mais dans la forme générale des pièces dont la raideur est manifeste, une influence gothique tardive est encore bien perceptible²². L'apparition de larges godrons torsadés ne se rencontre pas avant le dernier tiers du XV^e siècle. Cette technique exigeante repose sur l'art du repoussé et exploite le métal précieux jusqu'aux limites de sa ductilité, témoignant de la sorte d'une maîtrise certaine. En cette fin du XV^e siècle, cette coexistence de styles est très largement répandue en Europe si bien qu'on peut tout à fait parler de communauté de goût européen. Ce fait rend difficile une attribution à un atelier d'orfèvres précis d'autant plus que les orfèvres importants n'hésitent pas à se déplacer. Voyageant sur les fleuves, les canaux ou les routes au gré des commandes ou des foires, on retrouve ainsi à cette époque des maîtres flamands dans pratiquement toutes les cours européennes. Sur les marchés et les foires, les dessins et les gravures s'échangent ou se vendent librement. Certains ornemanistes se sont spécialisés en modèles d'orfèvrerie, d'Agostino Musi en Italie à Étienne Delaune en France en passant par Jérôme Cock dans nos provinces, et Peter Flötner en Allemagne, ces artistes contribuent à la circulation des modèles, et lorsqu'un de ceux-ci

²¹ Pour l'orfèvrerie d'apparat voir : *Orfèvrerie d'apparat, Allemagne XV-XVII^e siècle*, catalogue des collections du Hessisches Landesmuseum, Cassel, 2001.

²² Pour une étude très complète sur l'orfèvrerie gothique, voir : J.M.FRITZ, *Goldschmiedekunst der Gotik in Mitteleuropa*, Munich, 1982.



Fig. 5. *Le repas chez Banquet*, Tapisserie de Tournai vers 1500-1525, Nancy, Musée Lorrain, Inv. D.95.1582.2. © Musée Lorrain.

est particulièrement réussi, il est reproduit par plusieurs orfèvres qui peuvent être éloignés géographiquement²³. On retrouve, en outre, dans les grands ateliers des modèles d'objets réalisés en plomb, en cuivre ou en bois. Les archives précisent que ces modèles sont le fruit d'une collaboration étroite entre sculpteurs et orfèvres, ce qui est un autre facteur favorisant les échanges. Enfin, il arrive aussi que certains ateliers aient développé une telle expertise dans la production d'un type d'objet bien particulier qu'ils jouent le rôle de grossistes pour d'autres orfèvres. Ce travail en commission est largement sous estimé aujourd'hui et le confrère acheteur se bornait à personnaliser son acquisition souvent par l'adjonction d'un simple médaillon armorié ou gravé des initiales du destinataire final.

En conclusion, ce qui se dégage du buffet de la *sala della piattaia*, c'est sa grande modernité, si on le replace dans le contexte de l'époque à laquelle il a été conçu. Pour la famille propriétaire, il était visiblement exclu de célébrer un mariage en exposant des objets démodés et il leur fallait au contraire présenter des pièces du dernier cri pour affirmer leur prospérité et susciter encore d'avantage d'admiration. Le destin de ce beau buffet était malheureusement tout tracé à l'avance. Il est plus que probable que l'ensemble des objets qui le composent ont eux aussi été envoyés à la fonte par les descendants des mariés du palazzo Altemps quand, à leur tour, ils jugèrent que cette vaisselle d'apparat était devenue démodée. Cette fresque n'en a que plus de valeur aujourd'hui²⁴.

²³ J. D. FARMER, *The virtuoso craftsman*, Worcester, Worcester Art Museum, 1969.

²⁴ Pour un autre ensemble d'orfèvrerie, bien réel celui là, récemment découvert en France, voir le catalogue *Trésors enfouis de la Renaissance, autour de Pouilly-sur-Meuse*, sous la direction scientifique de Michèle Bimbenet-Privat, Paris, 2011.