

À l'origine de la confiserie/ 2 : La confiserie dans l'Occident chrétien

L'art de la confiserie, nous l'avons vu dans la première partie, s'est développé à Bagdad et en Al-Andalus à partir de l'héritage grec et romain. Cette culture des sucreries s'introduit dans l'Europe chrétienne à partir du 13^e siècle et connaît un succès retentissant parmi les élites...

Un ouvrage fondateur l'*Antidotarium Mesuae*

L'Occident chrétien reçoit les formules des confiseries arabes grâce au gigantesque travail de traduction de la littérature médicale musulmane réalisé en Italie et en Espagne dès le 11^e siècle. La redécouverte de la médecine grecque via l'héritage arabe est à l'origine du renouveau et de la revalorisation de la discipline en Europe, ainsi que de son introduction dans les universités. Parmi les traités pharmaceutiques inspirés par les grabadins, l'*Antidotarium Mesuae*, d'un inconnu caché sous le pseudonyme de Mésué¹, dévoile les bases de la confiserie occidentale. L'ouvrage est probablement italien et date du 13^e siècle. L'auteur manifeste un intérêt particulier pour Avicenne et l'« anonyme andalou »² à qui il emprunte diverses recettes de confiseries.

Repris sous le nom d'électuaire, on y retrouve les *gawarishnat* de l'« anonyme andalou » sous forme de berlingots ou de fondants à la menthe, au clou de girofle et au musc. Les électuaires aux amandes et aux pignons maghrébo-andalous³ sont eux aussi présents, à ceci près que le sucre y remplace le miel.

Le Pseudo-Mésué s'intéresse également aux fruits confits, comme les zestes de citron confits, dont il emprunte la technique à Avicenne. Il classe logiquement les nougats, les massepains et les guimauves parmi les lochs, traduction des *la'uqat* arabes. Enfin, ses *juleb*⁴, *mellites*⁵ et *robs*⁶, rappellent ceux du manuscrit anonyme⁷.

Les livres de confiserie

À l'instar de ce qui s'est passé dans le monde arabe, les recettes de confiserie passent de la pharmacopée aux livres de cuisine. Les formules aux fruits secs, aux zestes d'orange, aux fleurs ou aux coings sont reprises dans le *Mesnagier de Paris* et le *Libro per cuoco* du 14^e siècle, où on rencontre aussi bien le sucre que le miel.

Au 15^e siècle, la confiserie s'émancipe davantage de la pharmacopée et fait désormais l'objet d'un genre littéraire spécifique. Le premier livre de confiserie européen, le *Libre de totes manieres de confits*, paraît en Catalogne au 15^e siècle⁸.

Au 16^e siècle, en France, les livres de confiture lui emboîtent le pas. Le premier d'entre eux paraît à Paris en 1545 sous le titre *Petit traicté contenant la manière pour faire toutes confitures, compostes, vins saulges, muscadetz & autres breuvages, parfunctz savons, muscadz, pouldres, moutardes, & plusieurs autres bonnes recettes*. Il se base sur un manuscrit de la fin du 15^e siècle qui sera publié sous les titres *Manière de*

faire toutes confitures (1558) et *Pratique de faire toutes confitures* (1590). Entretemps, le célèbre astronome et apothicaire Nostradamus a publié *l'Excellent et Moult utile opuscule* à Lyon (1555).



Contrairement à ce qu'on lit parfois, Nostradamus n'est pas le premier auteur européen à donner la recette de fruits confits. Il est tout de même parmi les premiers à éditer un livre de confiseries, l'Excellent et Moult utile opuscule (1555).

Ces œuvres, héritières à la fois des livres d'économie domestique et des secrets, conservent un aspect hétéroclite. Elles reprennent des recettes de pommades, de savonnets, de parfums ou de remèdes contre la peste qui côtoient les boissons digestives, les confits au vinaigre et au sel, tout comme des préparations au sucre et au miel. Ces dernières comprennent les confitures et les marmelades, les fruits confits, les dragées de graines aromatiques et d'autres friandises servies d'ordinaire au dernier service du repas, à l'Yssue de table⁹.

Parmi ces douceurs, les fruits et les légumes confits héritiers des *murrabayat* arabes tiennent le premier rang dans l'Occident chrétien. Dans l'œuvre de Nostradamus, on en trouve de nombreuses formules à base de zeste de citron et d'orange, de gourde, de noix, de laitue, de cerise, de gingembre, d'amande, de petits limon et orange, de coing, d'écorce de bourrache, de poire et de panicaut¹⁰.

Bien entendu, les douceurs de la famille arabe des *la'uqat* tiennent également le devant de la scène. La friandise composée de poudre d'amande, de sucre et d'eau de rose porte désormais le nom de massepain, mot d'origine incertaine. Le nougat de pignon, quant à lui, est présenté sous le nom de Pignolat. On y trouve

encore le Sirop rosat¹¹, des gelées de cerise et de coing, du cotignac, l'antique *defrutum* qui ne fait pas allusion aux *robs* arabes, ainsi que le *pénide* d'Abulcassis¹².

Un peu plus tard, en 1604, dans l'*Ouverture de cuisine* du Liégeois Lancelot de Casteau¹³, les recettes de confiseries sont bien présentes. Le massepain et les nougats aux pignons de pin ou aux pistaches paraissent avoir fait les délices des princes-évêques, tout comme le pastillage¹⁴ à la cannelle, à la poudre d'orange ou au musc. On y rencontre également une recette de biscuit d'origine italienne, la *moustacholle*. Composé de farine, d'œuf, d'amandes en poudre, de sucre, de cannelle, de clou de girofle, de noix de muscade et d'eau de rose, il s'agit probablement de l'ancêtre de nos spéculoos.

¹ Pseudonyme emprunté au nom du médecin arabe Yuhanna Ibn Masawayh (777-857).

² Voir première partie.

³ Classés parmi les *ma'agin* de l'anonyme andalou.

⁴ Sirop aromatisé à base d'eau et de sucre.

⁵ Sirop aromatisé à base d'eau et de miel.

⁶ Jus de fruit concentrés remontant au *defrutum* antique, à base de coing ou de grenade.

⁷ Liliane Plouvier, *Le rôle d'al-andalus dans la transmission des connaissances de l'Orient vers l'Occident, l'exemple de la confiserie, Manger au Maghreb, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, 2006, p. 42,43.*

⁸ *Idem*, p. 43.

⁹ Philip et Mary Hyman, *Les livres de cuisine imprimés en France, Livres en bouche, Cinq siècles d'art culinaire en Français, Paris, Hermann, 2001, p. 59.*

¹⁰ Un substitut autochtone de gingembre.

¹¹ Un sirop parfumé à la rose.

¹² Michel de Nostradamus, *Excellent & moult utile opusculé à touts necessaire, Lyon, Antoine Volant, 1556.*

¹³ *Maître queux des princes-évêques de Liège.*

¹⁴ *Mélange de sucre impalpable et de gomme adragante modelés en formes diverses.*

Les confiseries chez les apothicaires et les épiciers

Bien entendu, les Européens pris de cette nouvelle folie sucrière peuvent se fournir dans le commerce en diverses douceurs toutes préparées. Dès la fin du Moyen Âge, ce marché est tenu par les apothicaires et les épiciers. Parmi la diversité des confiseries proposées, l'antique pâte de coing est la plus prisée. Elle se conditionne dans des caisses en bois ou des pots en verre. On trouve également des confits d'écorces de citron vert, d'oranges, de cerises, de pommes, de poires, de dattes, de Calebasses ou de courges. Le confit de gingembre est également très apprécié sous forme de *gingibraté*, à savoir du gingembre vert confit et de « main du Christ », à savoir une pâtisserie à base de sucre et de gingembre. Les apothicaires proposent encore le *treggea*, petit bonbon rond aromatisé à la cannelle, à la noix de muscade, au gingembre, à l'anis,

au galanga et au sucre. Les massépains font partie des confiseries confectionnées pour la consommation du pape et de son entourage.



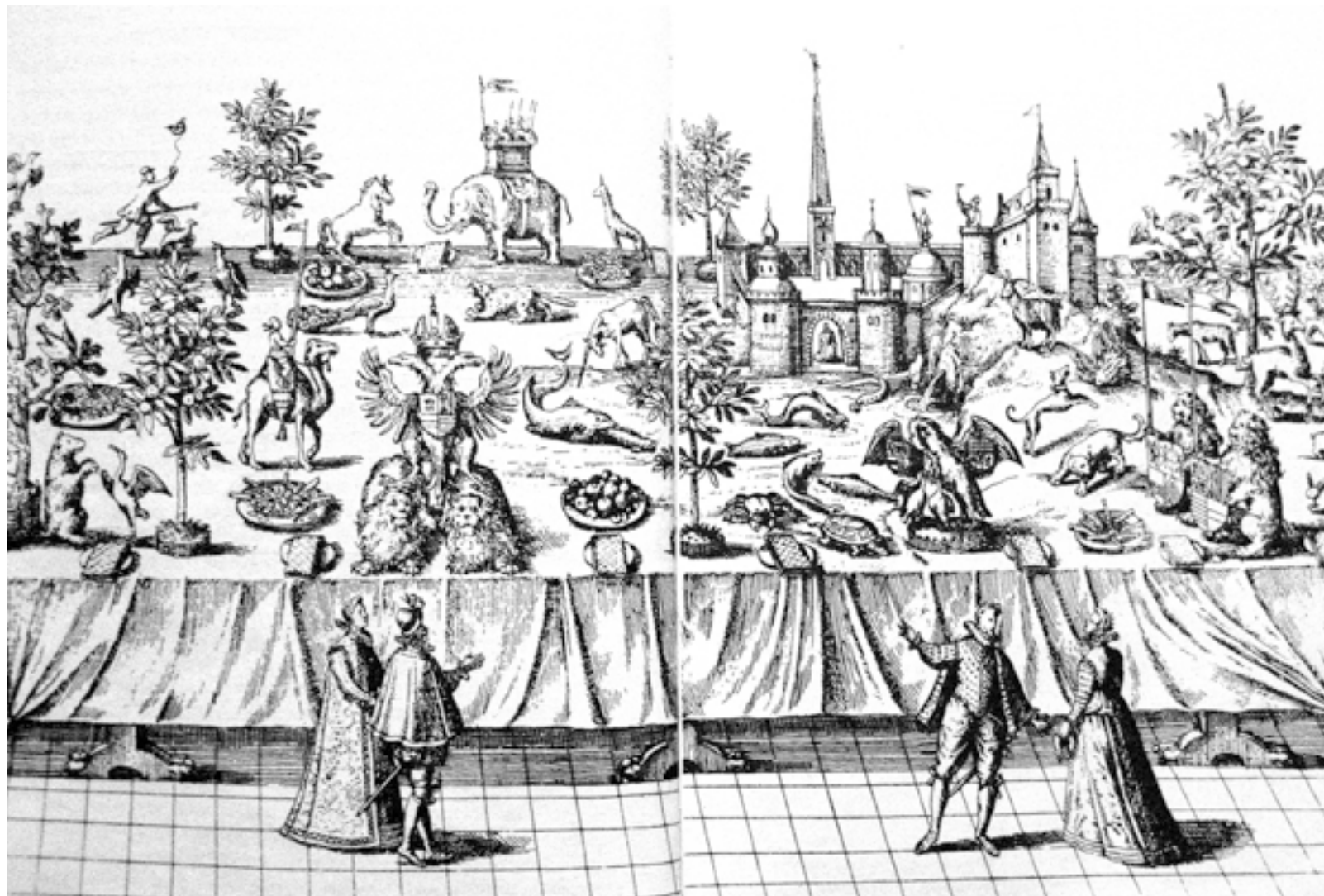
Les sucreries se vendent chez les apothicaires. Ici, sur une fresque du château d'Issogne (vallée d'Aoste), 16^e siècle.

S'ajoutent à cela des fruits secs confits, qu'il s'agisse d'amandes, de pistaches, de noix, de noisettes ou de pignons, ainsi que des graines d'épices enrobées de sucre telles que les graines de carvi, les noix de muscade, l'anis ou la coriandre. Lorsque ces derniers sont enrobés de sucre, on les appelle des dragées. Ces dernières sont très prisées dans les cours princières au Moyen Âge¹⁵.

Les collations et constructions en sucre

La folie des élites européennes pour les sucreries se manifeste particulièrement dans l'élaboration d'un nouveau type de repas, la collation. D'origine monastique, cette dernière n'est au départ qu'un encas frugal pris pendant les jours de jeûne. Au cours du 16^e siècle, la collation prend des dimensions colossales et n'a

strictement plus rien à voir avec sa forme originelle, comme en témoigne la collation offerte par le cardinal de Birague (1506-1583) au roi Henri III (1551-1589) et à sa cour dans la grande galerie de son château le 26 janvier 1580. Les tables sont couvertes de vaisselles en faïence remplies de fruits confits et de dragées en forme de châteaux et de pyramides¹⁶.



Les

collations présentent des pièces impressionnantes réalisées en sucre, avec les armoiries des hôtes de marque. Diderich Graminaus, Description des noces de Gulig, Cologne, 1587, dans Françoise Sabban, Silvano Serventi, La Gastronomie à la Renaissance, Paris, Stock, 1997, p. 52, 53.

¹⁵ Mohammed Ouerfelli, *Le Sucre, Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Boston, 2008, p. 578-587.

¹⁶ Pierre de l'Estoile, *Registre-journal du règne de Henri III, t. III (1579-1581)*, éd. Madeleine Lazard et Gilbert Schrenck, 1997, p. 92.

L'aliment est devenu un spectacle en lui-même. De ce point de vue, les figures en sucre filé jouent un rôle de premier plan. En 1571, la collation offerte par la ville de Paris à la reine Élisabeth d'Autriche (1554-1592) pour son couronnement comporte, outre les classiques fruits confits, dragées, cotignacs, massepains ou biscuits, une multitude de fruits, de viandes et de poissons fabriqués en sucre et présentés dans une vaisselle entièrement réalisée en sucre. D'après l'échevin Simon Bouquet, ordonnateur des festivités, la ressemblance avec la réalité est si frappante que nombre de convives s'y sont trompés. Un peu plus tard, en 1600, Marie de Médicis passe par Avignon lors de son arrivée en France. Sur les trois tables dressées en son honneur, à côté des poissons, des mammifères et des oiseaux en sucre, se tiennent de majestueuses statues, également en sucre, représentant les dieux, les déesses et les empereurs antiques. Quelque trois cents paniers remplis de fruits en sucre sont distribués après la collation¹⁷.

Afin de renforcer la bienveillance accordée à un invité, les armoiries de ce dernier sont représentées dans les diverses scènes sucrées. Lors de la joyeuse entrée du prince-évêque de Liège Ferdinand de Bavière en 1612, les édilités offrent un banquet de sucre au nouveau prince. Parmi les premières pièces exposées, figurent les armoiries de son altesse entre deux lions surmontés du chapeau ducal, les armoiries de l'archevêque de Cologne, entre deux anges couverts du chapeau électoral, les armoiries du duché de Westphalie, entre deux chevaux ailés, également surmontés du chapeau ducal. Chaque titre du prince est ainsi représenté¹⁸.

Dans l'art du travail du sucre, nos artisans comptent parmi les meilleurs. À Anvers en particulier, ils se sont illustrés par des travaux pharaoniques. Pour le mariage d'Alexandre Farnèse et de Marie du Portugal en 1565, ils ont composé trois mille pièces reproduisant des scènes bibliques, des batailles navales menées par le prince ainsi que deux maquettes réalistes des villes de Gand et de Bruxelles, dont il ne manquait aucun détail de maison, de clocher ou de rues animées¹⁹.

En résumé

Née dans la pharmacopée grecque, la culture des confiseries s'est prodigieusement enrichie dans le monde musulman de l'Empire abbasside et en Al-andalus avant de revenir en Europe chrétienne grâce à la découverte des ouvrages médicaux arabes. Les sucreries ont ainsi traversé les siècles et les continents en conservant leur double statut de médicament et de produit de plaisir, tout en provoquant une véritable folie sucrière parmi les consommateurs qu'elles ont rencontrés.

Ainsi, la pâte d'amande, qui trône sur les tables européennes au 16^e siècle, est le lointain héritier d'un remède hippocratique repris parmi les loochs arabes et revenu chez nous sous le nom mystérieux de « massepain ». Le « nougat » suit le même chemin, tout comme les futures « guimauves », sucreries auxquelles les Arabes ont ajouté de la gomme arabique ou adragante. Les pâtes et les gelées de coing, quant à elles, demeurent très populaires de l'antiquité gréco-romaine à l'époque moderne où ils prennent le nom d'électuaire. Dans le monde arabe, on parle de *gawarismat*.

Mais l'influence arabe sur la confiserie européenne se marque le plus clairement au niveau des fruits, des fruits secs, des légumes, des fleurs et des épices confits dans le sucre - véritables inventions abbassides -, ainsi que des sirops et du travail du sucre, spécialité arabo-andalouse qui fera les grands jours des prestigieuses réceptions des cours européennes à la Renaissance.



Pierre Leclercq est historien de la gastronomie, collaborateur scientifique de l'ULg. Ses recherches doctorales portent sur la gastronomie au temps de Lancelot de Casteau.

¹⁷ P. J. B. Legrand d'Aussy et J. B. B. de Roquefort, *Histoire de la vie privée des français, t. 2, Paris, 1815, p. 318, 319.*

¹⁸ M. L. Polain, *La joyeuse entrée de Ferdinand de Bavière, Liège, 1839, p. 22.*

¹⁹ Daniela Ambrosini, *Les honneurs sucrés de Venise, Le boire et le manger au XVIe siècle, Actes du XIe Colloque du Puy-en-Velay, Saint-Etienne, 2004, p. 272.*