

CUCINA, SOCIETÀ E POLITICA

Le arti e il cibo.

Modalità ed esempi di un rapporto

3

Atti del Convegno
Bologna, 8-10 ottobre 2018

a cura di
Fabrizio Lollini e Massimo Montanari

con la collaborazione di
Luca Capriotti

Bononia
University Press

Sommario

Presentazione	7
<i>Fabrizio Lollini, Massimo Montanari</i>	

Introduzioni

Gianfranco Marrone	
<i>Mangiare, viaggiare, fotografare</i>	11
Antonella Campanini	
<i>Scrivere di cibo per educare al cibo. Qualche riflessione intorno al</i>	
<i>De honesta voluptate di Platina</i>	15

Saggi

Luca Capriotti	
<i>Crispy Gislebertus</i>	23
Daniele Ognibene	
<i>Il fattore trasporto nel commercio alimentare medievale. Economia e consumo</i>	
<i>nei secoli XIV-XV tra documentazione archivistica e visiva</i>	35
Ludovico Pensato (Panem Et Circenses)	
<i>Il cibo come dispositivo relazionale nelle pratiche di partecipazione.</i>	
<i>Arte relazionale, socially engaged, site e audience specific</i>	51
Arianna Gaspari	
<i>La ceramica graffita rinascimentale a San Pietro in Casale:</i>	
<i>un contributo materiale allo studio delle corti rinascimentali</i>	67

Marinella Pigozzi	
<i>Cibo per tutti e per pochi. Le bolognesi “Feste della Porchetta” e i pranzi senatorii</i>	77
Laura Pasquini	
<i>Il pane nell’arte della Tarda Antichità</i>	97
Fabrizio Lollini	
<i>Il libro d’Ore di Carlo VIII della Fondazione Giorgio Cini.</i>	
<i>Altre considerazioni sul calendario</i>	113
Davide Domenici	
<i>Il sapore delle immagini. Consumo ed esibizione di alimenti</i>	
<i>nell’iconografia ceramica maya classica</i>	129
Monica Centanni	
<i>Il pasto nefasto di Fineo: storia di un banchetto punitivo nel mito greco</i>	143
Massimo Montanari	
<i>Ancora sulle “Storie del Pane” di Ponte Poledrano</i>	153
Roberto Pinto	
<i>Il banchetto dell’arte contemporanea: da evento simbolico ad azione relazionale</i>	167
Valérie Boudier	
<i>Détailler la peinture. La viande dans les œuvres de Felice Boselli</i>	179
Pierfrancesco Palazzotto	
<i>La forma del gusto: “sale à manger”, architettura e committenza a Palermo</i>	
<i>dal secondo Settecento ai primi anni del XX secolo</i>	195
Maria Alessandra Bilotta	
<i>I cibi e i banchetti nelle miniature dei manoscritti del Decreto di Graziano:</i>	
<i>espressioni in immagini di consuetudini giuridiche e sociali</i>	223
Maria Concetta Di Natale	
<i>Le suppellettili d’argento e corallo nelle tavole dei nobili della Sicilia</i>	
<i>dal Manierismo al Neoclassicismo</i>	249
Tavole	275

Détailler la peinture. La viande dans les œuvres de Felice Boselli

Carni in mostra. Il tema della "macelleria" nella pittura europea tra Cinque e Seicento, était le titre de l'intervention d'Angela Ghirardi lors du colloque d'octobre 2012, intitulé *Le arti e il cibo* et organisé au sein de l'université de Bologne. Le texte qui suit s'inscrit dans la continuité de la contribution de la spécialiste de la peinture du *Cinquecento*¹ car, comme elle, nous montrerons la dette des artistes italiens envers les Flamands, l'ancrage culturel, géographique et politique du thème de la « boucherie » dans le nord de l'Italie et en quoi « parler de boucheries, signifie [...] entrer dans un parcours révolutionnaire qui rénove les codes du discours du visible et impose un nouveau mode de regarder et de représenter »². Nous irons plus loin dans cette affirmation car c'est plus spécifiquement à la viande que nous consacrerons notre texte. De fait, selon nous, ce n'est pas tant les « boucheries » et les « bouchers » mais la viande qui rénove les codes du discours du visible et impose un nouveau mode de regarder. Peindre la viande est, selon nous, une pratique critique de la peinture, plaçant celle-ci au centre d'un questionnement où la représentation, dans son principe mimétique se trouve remise en cause. La viande saute aux yeux ; elle joue de l'opacité de la matière et tyrannise les formes de la représentation.

La viande est un thème qui permet une grande liberté de créativité artistique. Les activités qui lui sont associées sont diverses, les gestes des personnages qui la travaillent

* Univ. Lille, ULR 3587 - CEAC - Centre d'Étude des Arts Contemporains, F-59000 Lille, France.

¹ Rappelons quelques textes essentiels écrits par la spécialiste : Bartolomeo Passerotti. *Pittore*, Luisè editore, Rimini, 1990 ; *Ricerche parallele. Bartolomeo Passerotti e il teatro del quotidiano a Bologna*, in F. Paliage (ed.), *Vincenzo Campi: scene del quotidiano*, Skira, Milan, 2000, pp. 87-101 ; Bartolomeo Passerotti, *il culto di Michelangelo e l'anatomia nell'età di Ulisse Aldrovandi*, in G. Olmi (ed.), *Rappresentare il corpo. Arte e anatomia da Leonardo all'Illuminismo*, Bononia University Press, Bologne, 2004, pp. 151-163.

² « Parlare di 'macellerie' significa [...] entrare in un percorso rivoluzionario che rinnova i codici del discorso visivo e imposta un nuovo modo di guardare e di rappresentare » : A. Ghirardi, *Carni in mostra. Il tema della "macelleria" nella pittura europea tra Cinque e Seicento*, in S. Davidson, F. Lollini (ed.) *Le arti e il cibo. Modalità ed esempi di un rapporto*, Bononia University Press, Bologne, 2014, pp. 201-213 : p. 201.

multiples et les animaux variés. La viande constitue un thème privilégié dans la peinture italienne de l'époque moderne. Felice Boselli (1650-1732), peintre originaire de Piacenza et mort à Parma, la représente dans les boucheries, la donne à voir dans les cuisines, les garde-mangers et les arrière-cuisines. Si le garde-manger est, comme le définit Antoine Furetière, « le lieu où on serre la viande et autres choses bonnes à manger. Il se dit tant d'une petite chambre qui est à côté de la cuisine que d'une armoire, ou même d'un grand bassin »³, nous utiliserons, dès lors, plus volontiers l'expression arrière-cuisine en tant que lieu où l'on abat l'animal, où on le fait sécher, où on le conserve entier ou en morceaux.

Loin d'être des instantanées de la vie quotidienne italienne de la fin du dix-septième siècle ou des documents attestant de pratiques bouchères et culinaires précises, les productions de Boselli sont avant tout des œuvres picturales, inventions plastiques, réalisées par un peintre revendiquant une tradition artistique donnée. Étudier un corpus d'images de boucherie, de cuisine et d'arrière-cuisine, c'est reconsidérer la notion de « viande politique »⁴, c'est-à-dire avoir en tête, non seulement, l'importance économique et politique de cette denrée mais aussi l'importance du pouvoir de la corporation des bouchers ; c'est interroger les modalités de représentation de cet aliment en lien avec la politique sanitaire et sociale imposée par la société de l'époque, c'est questionner la vision que le peintre a pu avoir de l'animal et de la viande, c'est axer nos réflexions sur le rapport qu'entretient la société d'alors, à la fois, au corps, au sang, à la chair et à la mort. C'est, enfin, convoquer une symbolique chrétienne liée à la viande tout en tentant d'apprendre sur des pratiques alimentaires passées. Pour la clarté de notre propos, ces questionnements seront croisés, dans la suite du texte, aux œuvres de Felice Boselli regroupées selon les trois lieux d'activité précédemment cités : la boucherie, la cuisine et l'arrière-cuisine. À chaque lieu, son ambiance mais ces lieux d'activités sont aussi des lieux d'interaction entre l'homme et la bête, des lieux d'inscription du corps du boucher ou du cuisinier et de celui de l'animal.

Car, aborder la viande, c'est aborder l'animal – ou les animaux car ils sont nombreux à être consommés à l'époque de Felice Boselli. Les animaux qui nous intéressent sont les animaux « vrais » dont parle l'archéozoologue français François Poplin. « Ces animaux plus vrais que les autres, ceux qui ont de la chair et du sang, de la voix, des dents, du poil et quatre pieds »⁵. Cet animal qui possède chair, sang, voix, dents, poils et pieds rappelle l'homme par ces caractéristiques communes. À côté d'eux, les textes traditionnels, comme celui de la Genèse, par exemple, parlent d'animaux volants, d'animaux

³ A. Furetière, *Essais d'un dictionnaire universel contenant généralement tous les mots français tant vieux que modernes, & les termes de toutes les Sciences & les Arts, ... recueilli et compilé par messire Antoine Furetière*, impr. inconnu, Paris, 1684, n.p.

⁴ Noëlie Vialles utilise l'expression « denrée politique » et Madeleine Ferrières intitule un des chapitres de son ouvrage : « La viande politique ». Cf. N. Vialles, *Le sang et la chair*, Éd. de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1987, p. 70 ; et M. Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Editions du Seuil, Paris, 2002, pp. 43-68.

⁵ Cf. F. Poplin, *L'élevage et l'animal vrai*, in « Ethnozootechnie », 59, 1997, pp. 47-50 : p. 47.

rampants, de ceux qui nagent... autant d'animaux qui gravitent autour de l'animal « vrai ». Ce dernier est un mammifère, quadrupède : bœuf, cochon, agneau, etc. Représenté comme objet dans le cas de l'art animalier, il est considéré comme sujet dans les tableaux qui nous importe. À défaut d'être pensant, il fait penser. L'animal « vrai » est acteur, méritant d'être mis en scène. Il devient viande lorsque le professionnel lui enlève les issues c'est-à-dire les extrémités (tête et pattes) et les viscères. L'habillage – c'est-à-dire l'enlèvement des viscères, de la tête, des pattes et de la peau – est ainsi le moment où la bête perd son statut d'animal. Devenu viande, l'animal « vrai » a perdu ses propriétés essentielles, à commencer par sa vitalité et son mouvement, qui sont sa vie. Il n'est plus que viande à débiter, découper, détailler et à préparer pour le futur mangeur. « Tout est fait, écrit Noëlie Vialles, pour éliminer de la carcasse le souvenir de l'animal, pour substituer à l'évidence du corps des bêtes le tableau du travail des hommes »⁶.

Boucheries : Lieu d'abattage, lieu de découpe, lieu de vente

Dans l'œuvre intitulée *Boucherie : intérieur de boutique* (fig. 1), la scène se passe dans un espace clos. Au premier plan, l'étal permet la présentation de gibiers (canards à gauche et tête de biche à droite) et d'animaux de boucherie (bœuf, veau et porc). Des côtes de porc et des abats dits « rouges » (cœur, foie, poumons attachés à la trachée) sont pendus. Dans un second plan, un boucher pèse des côtelettes pour les vendre à une acheteuse. Une jarre verte attire le regard au sein d'une gamme chromatique chaude et riche. La viande, traitée en larges touches de rouges, de gris, de bruns rehaussées par des blancs, accroche la lumière. Comme à l'étal du boucher, la viande est suspendue à des fins d'exposition, à la fois de la qualité de la viande pour l'acheteur, et de la qualité picturale pour le spectateur. Le travail de Boselli s'inspire de la tradition flamande : une copie par l'artiste⁷ du fameux tableau de Joachim Beuckelaer, conservé à l'époque dans la collection Farnèse de Parme (fig. 2), atteste de l'intérêt de l'Italien pour la peinture septentrionale.

De fait, Boselli reprend la construction plastique de Beuckelaer sur le plan de la représentation. Dans son tableau, une composition coupée en deux verticalement avec d'un côté, l'étalage alimentaire et de l'autre, la présence humaine : chez le Flamand, une scène de taverne et chez l'Italien, une scène de vente. Carcasses et têtes animales se retrouvent dans les deux images marquées par un intérêt plastique certain pour la tête de bœuf écorchée. Comme chez le Flamand, Boselli juxtapose chaque aliment, chaque motif animal pour une meilleure lisibilité. La tête de bœuf ne se superpose pas à la carcasse de porc, comme elle ne chevauche pas visuellement la tête d'agneau ou la tête de porc. Les morceaux de viande et les têtes animales semblent flotter dans l'espace de la représentation.

⁶ N. Vialles, *Le sang et la chair*, cit., p. 28.

⁷ Copie peinte d'après la *Boucherie* de J. Beuckelaer, réalisée par Felice Boselli vers 1710 et conservée dans une collection privée à Ospedaletti.



1. Felice Boselli, *Boucherie : intérieur de boutique*, v. 1720, huile sur toile, 133 x 174 cm, Faenza, Pinacoteca © cliché de l'auteur

La *Boucherie* (fig. 1) de Boselli s'inscrit aussi dans une tradition artistique italienne. Le motif du boucher à la balance est très courant depuis le seizième siècle. Il illustre le thème de la suspicion de tromperie, envers le boucher, sur le poids de la viande. Dans les villes de la région d'Emilie-Romagne, l'importance des bouchers dans la vie politique et économique est certaine. Cependant leur statut reste très ambigu car s'ils sont puissants et riches, la suspicion à leur égard est fréquente. Ils sont, à l'instar des bourreaux, des barbiers et des chirurgiens, toujours frappés du « tabou du sang »⁸ et ont la réputation de voler sur la marchandise, soit les autorités publiques, soit les consommateurs. Dans le discours XVI qu'il consacre aux bouchers au sein de sa *Piazza universale di tutte le professioni del mondo*, Tomaso Garzoni rapporte l'idée semble-t-il très partagée selon laquelle les bouchers sont ceux :

[...] qui ne te donnent autre chose que morceau de peau à mettre dans ton panier, ou bien qui te donnent le ligament d'un os qui pèse plus que toute la viande [...].

⁸ Selon Jacques Le Goff, les tabous liés au sang frappent, depuis le début du Moyen Âge, d'un même mouvement les bouchers, les bourreaux, les barbiers et les chirurgiens. Cf. J. Le Goff, *La Civilisation de l'Occident médiéval*, Gallimard, collection « Champs Histoire », Paris, (1964) 1977, p. 387.



2. Joachim Beuckelaer, *Boucherie*, 1568, huile sur toile, 146,5 x 204,5 cm, Napoli, Museo di Capodimonte © cliché de l'auteur

Les promesses des bouchers sont, comme les vessies de leurs animaux, pleines de vent. Lors de la pesée de la viande aussi, avec la balance, ils la heurtent volontiers avec le doigt, et ils font semblant d'avoir le bras paralysé pour t'en donner deux ou trois onces de plus⁹.

À Bologne, comme dans d'autres villes d'Emilie-Romagne, les statuts de la corporation des bouchers s'attachent d'une manière générale à garantir le bon approvisionnement de la ville en viande, à en contrôler la fraîcheur¹⁰, la santé des animaux abattus, l'identité et le sexe des viandes exposées à l'étal. Les disettes étant un des principaux motifs de

⁹ « [...] che non ti danno altro che pelligate da portare nella cesta, ovvero che ti danno una gionta d'un osso che pesa più che la carne tutta [...]. Le premesse de' beccari sono come le vessiche de' loro animali piene di vento. Nel pesare anco la carne con la balancia v'urtan volentieri dentro col dito, e che fan vista d'aver la paraliscia nel braccio per dartene due o tre oncie di più [...] », in T. Garzoni, *Piazza universale di tutte le professioni del mondo*, Discorso XVI : *De' beccari o macellari*, introduction et notes de P. Cherchi, B. Collina, 2 vol., Einaudi, Turin, (1996) 1585, vol. I, pp. 274-275.

¹⁰ Leurs statuts professionnels interdisent aux bouchers de vendre de la viande cuite – monopole des charcutiers – pour éviter le recyclage de viandes malsaines. Concernant les peurs alimentaires liées à la viande voir le premier chapitre de l'ouvrage de M. Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires*, cit., pp. 17-42.

tension sociale, un des rôles fondamentaux du pouvoir politique était de remédier au ravitaillement citadin, et cela en adéquation avec l'ampleur de la demande en viande de la population de Bologne, Plaisance ou Parme. Face aux problèmes d'approvisionnement et à la cherté de l'aliment carné, le pouvoir municipal joue un rôle majeur en matière de salubrité et de contrôle des prix. De cet encadrement juridique, ayant trait à la qualité de la viande, les normes obligatoires les plus insistantes concernent l'abattage. Les animaux devaient entrer en ville et arriver, chez le boucher, à pied – garanties que les bêtes soient saines, sans signe visible de maladie – pour ensuite subir un contrôle sanitaire avant d'être abattues. L'abattage et la vente étaient deux activités étroitement connectées, exercées par le même individu, au même endroit. Acheté et entré vif dans la boucherie, l'animal doit ressortir mort et vendu par le boucher. Pour contrôler les prix, les autorités n'auront de cesse d'imposer un « prix politique »¹¹ à la viande et de lutter contre le « marché noir ». Les nombreux bans promulgués durant les seizième, dix-septième et dix-huitième siècles attestent l'existence de cette activité clandestine. L'abattage et la vente illicites de viande étaient devenus des activités courantes permettant d'éviter, au boucher et par conséquent également au consommateur, de payer la *tassa del "ritaglio"* – taxe de la découpe. Face à cette situation, les autorités institueront la charge de surveillants, appelés « *ripesatori* » – peseurs jurés ou repeseurs – chargés de vérifier le prix de barème et le poids de la viande vendue. Bouchers et citadins feront de la résistance aux peseurs jurés en cachant la viande ou refusant de dénoncer les fraudeurs.

Replacée dans ce contexte, l'œuvre de Boselli s'inscrit dans la lignée artistique de la *Grande Boucherie* d'Annibale Carracci, exécutée cent cinquante ans auparavant (fig. 3). Comme dans la peinture de Carracci, les outils du boucher sont mis en évidence : crochets, fusil, billot, balance « romaine » et couteau. Le couteau est l'outil qui découpe, détaille, disloque le corps animal en pièces anatomiques. Tomaso Garzoni, plus loin dans son texte consacré à ce métier, établit un parallèle entre les bouchers et les anatomistes : « [...] les anatomistes écorchent et démembrant les cadavres humains et parfois découpent aussi les vivants, les bouchers déchirent et défont ceux des bêtes et animaux »¹². Le parallèle peut être poussé plus loin car ce sont aussi les tâches accomplies par le peintre lui-même. Découpage, dislocation et séparation : à l'instar du boucher, Boselli en peintre à succès, utilise des modèles d'atelier pour reproduire certains détails animaliers et agencer ses compositions. Parmi ces détails anatomiques, la tête de bœuf, les côtes de porc et la demi-carasse animale semblent être issues de cartons d'atelier permettant une certaine production en série de ses tableaux¹³.

¹¹ « *prezzo politico della carne* », expression empruntée à M. Fanti, *I Macellai Bolognesi. Mestiere, politica e vita civile nella storia di una categoria attraverso i secoli*, Poligrafici Parma s.p.a, Bologne, 1980, p. 144.

¹² « [...] gli anatomisti scorticano, et smembrano i cadaveri humani, et qualche volta tagliano ancora i vivi, ma i beccari sbrannano, et disfanno quei delle bestie e animali [...] », in T. Garzoni, *Piazza universale di tutte le professioni del mondo*, Discorso XVI, cit., pp. 274-275.

¹³ Notons l'existence d'une *Tête de bœuf écorché* (v. 1690, Copenhague, Statens Museum for Kunst) qui semble être un modèle d'atelier, ayant servi dans l'agencement de la *Nature morte avec quartier de porc, gibier*



3. Annibale Carracci, *La Grande Boucherie*, 1582-1583, huile sur toile, 185 x 266 cm, Oxford, Christ Church Picture Gallery © cliché de l'auteur

Cuisines : Lieu de découpe, de préparation culinaire

Comme la tête de bœuf, reproduite à l'identique d'une image à l'autre, les côtes de porc, bien grasses, pendues au plafond, se retrouvent dans la *Boucherie* (fig. 1) et dans le tableau intitulé *Valet plumant un coq* (tav. X). À la fois technique de mise en scène et effet de réalité, le détail est isolé. Une demi-carasse d'agneau est accrochée pour maturation ou stockage. Pour éviter la corruption, les aliments sont suspendus. La suspension permet aussi de mieux montrer, de redonner du volume et détailler les morceaux. La composition est formée par de nombreuses diagonales (os de la patte, manche de la cuillère, pattes et plumes de la volaille). L'oblique de la poutre de la cheminée creuse l'espace de la représentation. La jarre verte accrochant la lumière de la *Boucherie* de Boselli (fig. 1) se retrouve ici. Une cheminée, des plats et des ustensiles forment le décor de cette scène en cuisine.

Dans *Cuisinier, servante et provisions* (fig. 4), nous retrouvons la même composition en diagonale que dans l'œuvre précédente. Les obliques de la crédence creusent

et tête de bœuf écorché (v. 1690, Parme, Museo Sanvitale Fontanellato), de la *Boucherie* (v. 1690, Piacenza, collection privée) ou dans une des six *Natures mortes ovales* (v. 1708, Parme, Rocca di Soragna), entre autres.



4. Felice Boselli, *Cuisinier, servante et provisions*, v. 1690, huile sur toile, 125 x 98 cm, Nancy, Musée des Beaux-Arts, Inv. 601 © cliché C. Philippot

l'espace. Une source lumineuse provenant de gauche illumine le visage féminin et l'œil rieur du cuisinier. L'éclairage est basé sur un fort clair-obscur. La touche précise rend très présents les personnages mais aussi certains objets et le morceau de carcasse animale. Des volailles (canard) et des oiseaux (perdrix grises) sont pendus, des côtes d'agneau semblent couronner le cuisinier. L'intérêt est dans l'effet visuel associant, par la couleur rouge, le carré d'agneau et le chapeau du cuisinier... et non dans la rigueur anatomique du rendu animal. En y regardant de plus près, le morceau de viande dépeint présente une incohérence anatomique : les côtes d'agneaux sont associées à la crosse d'une patte arrière et à un début de collier animal. Le morceau de carcasse volumétrique semble être là pour couronner le cuisinier.

À l'instar du métier de boucher, celui de cuisinier est peu estimé à l'époque. Dans le discours XCIII consacré aux métiers de bouche, Garzoni rappelle non sans humour les caractéristiques propres aux cuisiniers :



5. Niccolò Frangipane (entourage), *Scène bachique*, 1580 ca., huile sur toile, 119 x 153 cm, Soissons, Musée Saint-Léger © cliché C. Devleeschauwer

[ils] dévorent comme des loups, goûtant les saveurs de tous les aliments, [...] portant des blouses chargées de graisse et de gras, [...] mangeant à chaque heure et à chaque moment comme des affamés, [...] léchant, buvant, [...] souffrant de la fumée dans les yeux, du feu aux mains, la teinture à la moustache, l'ébriété à la tête, le vomi au ventre, fait réceptacle et sentine de toutes les ordures de la bouche¹⁴.

Ces représentations travaillent encore les images un siècle plus tard. Le caractère risible du cuisinier décrit par Garzoni est rappelé par l'aspect physique comique proposé par Boselli. Avec ce sourire à pleines dents, le visage rougi, la veste déchirée et le linge malpropre, le cuisinier s'adresse au spectateur en prenant un aliment dans une assiette. L'ensemble de

¹⁴ « [...] devorando come lupi ; assaggiando i sapori di tutti cibi, [...] portando i camiciotti carichi di grasso e d'onto, [...] de mangiando ognora e a ogni momento come affamati, [...] leccando, bettolando, [...] patendo il fumo agli occhi, il fuoco alle mani, la tintura al mostaccio, l'ebrietà alla testa, il vomito al ventre, fatto ricetto e sentina di tutte le brutture della gola », in T. Garzoni, *Piazza universale di tutte le professioni del mondo*, Discours XCIII : *De' cuochi e altri ministri simili*, [...], cit., p. 1097.



6. Vincenzo Campi, *Cuisine*, 1580 ca., huile sur toile, 145 x 220 cm, Milano, Pinacoteca di Brera
© cliché Pinacoteca di Brera

ces éléments inscrit le *Cuisinier, servante et provisions* dans une veine comique typique de la peinture nord italienne de la Renaissance. En Vénétie, Lombardie et Emilie-Romagne, les tableaux illustrant des scènes de marché, de cuisine, de boucherie et de repas se multiplient dès la fin du seizième. Les personnages qui y présentent, manipulent, cuisinent ou consomment des aliments sont quasiment toujours traités de façon comique. Deux exemples picturaux, parmi beaucoup d'autres, peuvent être rapprocher des scènes de cuisine réalisées par Felice Boselli. Dans la *Scène bachique* (fig. 5) datée vers 1580 et attribuée à l'entourage de Niccolò Frangipane, le joueur de luth riant à pleines dents tourné vers nous semble le modèle du cuisinier tandis que dans la *Cuisine* (fig. 6) de Vincenzo Campi (1580) l'ambiance domestique et la gestualité genrée proposées inspirent notre tableau¹⁵.

Arrière-cuisines : Lieu d'abattage, lieu de découpe

Autre lieu, autre ambiance. Dans un *Intérieur de boucherie* réalisé par Boselli (v. 1720, huile sur toile, 131 x 92 cm, Sestri Levante, Museo Rizzi), l'abattage a eu lieu et le

¹⁵ Concernant les peintures comiques aux thèmes alimentaires du Cinquecento cf. V. Boudier, *Du goût des aliments peints*, in S. Laroche, C. Brouard (ed.), *La Grande Bouffe*, Lienart éditions, Paris, 2017, pp. 29-43.

tueur est en train d'accrocher la demi-carasse d'un porc pour qu'elle sèche dans l'espace clos de l'arrière-cuisine. Placée au premier plan de la représentation, cette viande est très lumineuse et se détache d'un fond sombre. L'effet de creusement de la cage thoracique lui donne son volume. Les abats « rouges » sont pendus et sont, eux aussi, extrêmement volumineux. La viande grasse et jaune de l'animal assaille visuellement le spectateur. La demi-tête de porc est en attente. Dans ce tableau, comme dans les autres scènes peintes, Boselli conjure le processus de mort. Car, que cela soit sur l'étal d'un boucher ou sur la table d'une cuisine, les formes alimentaires se tassent, les chairs s'affaissent, le gras se fige. Ici, l'artiste redonne forme à ses motifs en les accrochant, en les pendant, en les juxtaposant au sol.

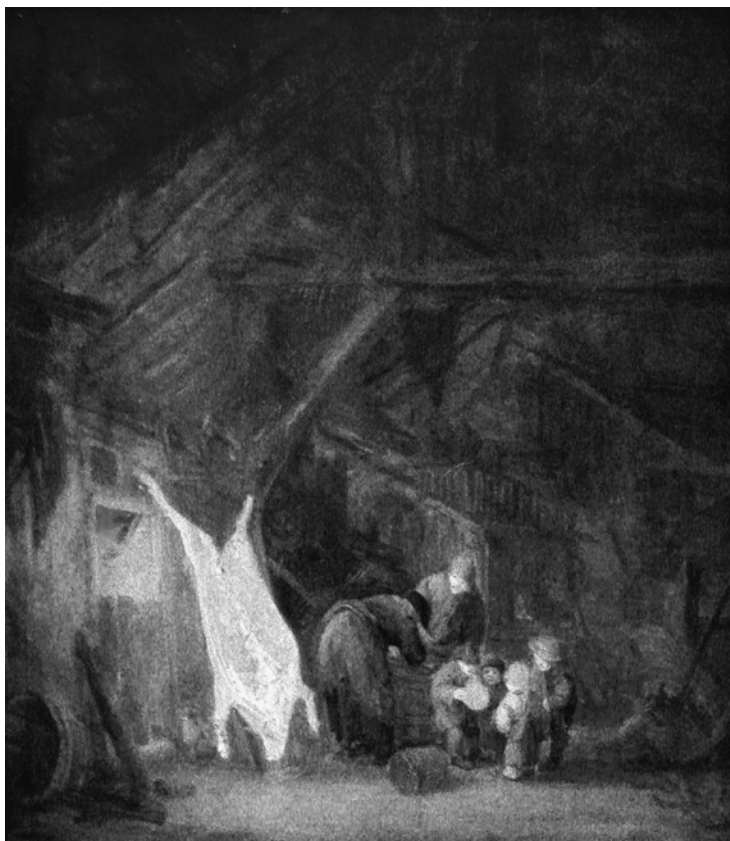
La scène est à rapprocher des tableaux flamands représentant l'abattage du cochon à la ferme.

Dans ces tableaux, l'action se déroule habituellement dans l'espace clos et sombre d'une grange ou d'une arrière-cuisine. Dans le tableau d'Isaac Van Ostade (1645) intitulé *Dépeçage du porc* (fig. 7), la carcasse animale surgit de la pénombre et semble irradier les personnages alentours. Le caractère domestique et rural du lieu est attesté par la présence du chien et des ustensiles culinaires. Felice Boselli reprend ces éléments typiques des scènes flamandes mais propose un autre type d'abattage très précis : celui où le corps du porc¹⁶ est fendu sur toute la longueur avec la tête accrochée à la carcasse. La découpe est le moment où l'on s'attache à ouvrir et démembrer le corps de l'animal. Lors de l'abattage du cochon à la ferme, la « levée » de la tête – ou non – s'effectue diversement selon les régions, le tueur ou la tradition familiale. De tels détails peints attestent aussi de l'intérêt de l'artiste pour la copie de pratiques alimentaires spécifiques à son époque et dans sa région.

Dans l'*Intérieur de boucherie*, le boucher est reconnaissable par des éléments qui valent pour signes comme autant d'attributs de la figure : le tablier, le couteau, la feuille. L'action est racontée par la représentation d'un seul instant. Plus précisément, l'unique instant représenté est une totalité d'actions simultanées. Certes le boucher est en train d'accrocher la carcasse mais cette carcasse est porteuse de tous les gestes du boucher qui ont fait de l'animal un morceau de viande. L'ablation de la tête et des pattes rend nette la distinction entre le corps chaud et reconnaissable de l'animal et la carcasse propre, blanche et anonyme. Il y a dislocation animale avec la demi-carasse, d'un côté, les abats de l'autre et des morceaux découpés : la demi-tête animale, des côtes pendues. Cette dislocation figure la disjonction entre l'animal et la viande.

Dans une autre *Boucherie* (fig. 8), le boucher donne à voir la carcasse, par un geste de monstration, et tient, dans la main gauche, des abats rouges. Cette carcasse est porteuse de la diversité de ses gestes à la fois précis et techniques mais aussi des différents moments du récit de la transformation de l'animal en viande. L'activité bouchère a fait

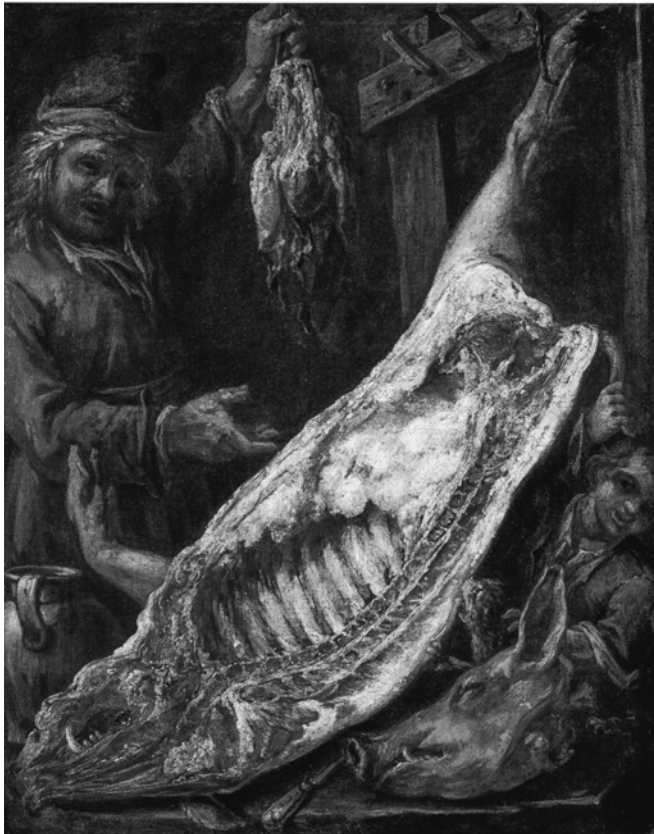
¹⁶ En français, on parle de cochon lorsque l'animal est vivant et de porc lorsqu'il est devenu viande.



7. Isaac Van Ostade, *Dépeçage du porc*, 1645, huile sur panneau, 57 x 50 cm, Paris, Musée du Louvre
© cliché de l'auteur

basculer le statut de l'animal vivant vers celui de viande. Pourtant, après ce passage, il reste des traces de cette animalité : la demi-tête de porc au premier plan, la demi-tête encore accrochée au corps, les pattes encore présentes. Felice Boselli se joue du statut incertain de l'animal, entre représentation animale et représentation de la viande. L'animal est encore visible dans la viande et la viande est déjà visible dans l'animal. Alors que la transformation de l'animal en viande passe par la mort de ce dernier, ce que Boselli représente, non sans provocation, ce sont des traces de la vie animale dans de la viande.

Ici, comme dans le tableau précédent, après la « toilette » du cochon effectuée – soit les poils sont brûlés, soit ils sont grattés après que le cochon ait été échaudé –, il y éviscération. La tête reste alors fixée au corps et est fendue en même temps que la carcasse. La découpe symétrique qui préside l'ensemble des opérations donne la demi-tête. Sont enlevés, ensuite, successivement la langue, la mâchoire inférieures, supérieures et les oreilles. La tête de porc est un des morceaux nobles de l'animal, requises dans des



8. Felice Boselli, *Intérieur de boucherie*, v. 1710, huile sur toile, 134 x 104 cm, Bergame, Accademia Carrara © cliché de l'auteur

préparations très estimées : fromage de tête pressée (préparé principalement avec des morceaux de la tête), hure (préparée principalement avec de la langue) et museau (préparé principalement avec des morceaux de la tête). Ce tableau témoigne d'une pratique bouchère mais surtout de la disparition totale de la tête animale qui ressemble tant à celle de l'homme.

Parmi les animaux domestiques, le cochon est le plus proche de l'homme. Il possède aussi des caractères physiques anthropomorphiques : petits yeux, peau rose, groin sans poil. Être analogique, le cochon mort renvoie l'homme face à sa propre mortalité. Car comme l'explique l'ethnologue Claudine Fabre-Vassas « entre la bête et l'homme, le lien est des plus intimes. Ils se ressemblent à ce point que la métaphore qui les rapproche file jusqu'au soupçon de paternité qui jette une lumière trouble sur l'origine des cochons »¹⁷.

¹⁷ C. Fabre-Vassas, *La bête singulière, les juifs, les chrétiens et le cochon*, Bibliothèque des Sciences Humaines, NRF, Gallimard, Paris, 1994, p. 27.

Conclusion

Dans ses *Boucheries*, Felice Boselli représente le produit de l'action du boucher. Il découpe, détaille, éparpille, accroche, expose, suspend les morceaux de viande. Il met en scène l'animal « vrai » devenu viande et le détaille minutieusement. Par ce traitement plastique, il glorifie sa virtuosité artistique et donc son métier. Il célèbre aussi le métier de boucher et la viande comme aliment vivant et appétissant. Dans chacune des représentations, les étapes d'abattage des animaux et leur transformation en viande sont rendues ; le couteau rengainé ou la feuille posée au sol suggèrent tout ce travail. Ils sont les outils du boucher par excellence dont la maîtrise signifie la compétence et l'on songe à ce que signifie le pinceau pour un peintre. C'est par le passage du couteau que les bêtes de boucherie sont détaillées : les têtes séparées des corps, les pieds désarticulées et les viandes taillées. Ces œuvres abordent le thème du détail. Car qu'est-ce que détailler une peinture ? C'est, comme nous l'avons vu précédemment, s'en approcher, pour la découper, la partager, la mettre en morceaux ; « c'est le sens fondamental qui se dit ici, c'est la teneur étymologique du mot – la taille – et sa première définition dans Littré : 'partage d'une chose en plusieurs parties, en morceaux', ce qui ouvre toute la constellation sémantique du côté de l'échange et du profit, du commerce de détails »¹⁸. La boucherie est le lieu de la taille, de la découpe, de vente au détail par excellence. Détailler est l'art du boucher et du peintre. Comme j'ai cherché à le montrer, les modalités de représentation de la viande, dans les œuvres de Boselli, renvoient, tout à la fois, aux préoccupations artistiques du peintre et aux enjeux économiques, politiques et sociales de l'aliment carné au sein de la société de l'époque.

Nous l'avons vu aussi, c'est la carcasse de porc qui est le motif essentiel dans les scènes de boucherie de Felice Boselli. L'étroitesse du cadrage, l'abstraction du lieu de l'abattage et sa pénombre participe de l'autonomisation de ce motif qui devient objet de contemplation. Les têtes animales si présentes dans les tableaux de Boselli rappellent aussi la fragilité de l'existence animale, et par là même celle de l'homme. Dans cette optique, il nous faudrait nous intéresser à la symbolique chrétienne de la viande qui trouve ses origines dans celle liée aux animaux abattus.

De fait, le cochon, par exemple, possède un caractère négatif indéniable dans la bible¹⁹. Il inspire le dégoût, voire la répulsion, dans l'Ancien testament et recueille les esprits impurs des hommes dans l'Évangile de saint Marc (V, 13). L'agneau, quant à lui, possède un statut opposé car l'« Agneau de Dieu » est le nom symbolique donné à Jésus-Christ. Isaïe (LIII, 7) compare le Messie souffrant à un agneau à cause de sa faiblesse et de sa résignation. À la vue de la *Nature Morte aux viandes de boucherie* (tav. XI) que réalisa Boselli vers 1680, tout à la fois d'une extrême simplicité et

¹⁸ G. Didi-Huberman, *Devant l'image*, Éditions de Minuit, collection « Critique », Paris, 1990, p. 274.

¹⁹ M. Pastoureau, *Histoire d'un cousin mal aimé*, Gallimard, collection « Découvertes », Paris, 2009.

d'une grande puissance d'effets, difficile de ne pas songer au sacrifice de Jésus, sacrifice dans sa chair pour sauver l'Humanité. Dans l'image peinte, gigot d'agneau, selle d'agneau non désossée et carrés d'agneau se détachent sur un fond sombre. Démentré, le corps de l'animal rappelle le sacrifice du corps du Christ. Saint Matthieu (XII, 20) écrit : « l'agneau est l'un des animaux les plus doux et les plus faibles, Notre Seigneur devenant malgré sa douceur et sa faiblesse apparente, le maître du monde », il ne nous reste plus qu'à explorer cette nouvelle piste d'interprétation.

Il volume è pubblicato grazie a un cofinanziamento PRIN 2015 (*Cucina politica. Il linguaggio del cibo tra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, coordinatore nazionale Massimo Montanari) e Dipartimento delle Arti, Università di Bologna.



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DELLE ARTI



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI STORIA CULTURE CIVILTÀ

I contributi qui pubblicati sono stati sottoposti a *double-blind peer review*.

Bononia University Press
Via Ugo Foscolo 7, 40123 Bologna
tel. (+39) 051 232 882
fax (+39) 051 221 019

© 2020 Bononia University Press

978-88-6923-480-4

www.buonline.com
info@buonline.com

I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica, di riproduzione e di adattamento totale o parziale, con qualsiasi mezzo (compresi i microfilm e le copie fotostatiche), sono riservati per tutti i Paesi. L'Editore si dichiara disponibile a regolare eventuali spettanze per l'utilizzo delle immagini contenute nel volume nei confronti degli aventi diritto.

In copertina: Claes Oldenburg, *Cherry Sculpture*, Minneapolis, Minnesota
Foto Joseph Sohm / Shutterstock.com

Impaginazione: DoppioClickArt, San Lazzaro di Savena (Bologna)

Prima edizione: luglio 2020