

---

## Images de la cuisine de l'Orient méditerranéen : le regard français au XIX<sup>e</sup> siècle

*The Eastern Mediterranean Kitchen as seen by the French in the 19th Century*

*Η μαγειρική και η κουζίνα της Ανατολής στα γαλλικά περιηγητικά κείμενα και εικόνες*

Irini Apostolou

---



Éditeur  
INALCO

**Édition électronique**

URL : <http://ceb.revues.org/6561>  
DOI : 10.4000/ceb.6561  
ISSN : 2261-4184

**Édition imprimée**

ISBN : 978-2-85831-230-6  
ISSN : 0290-7402

**Référence électronique**

Irini Apostolou, « Images de la cuisine de l'Orient méditerranéen : le regard français au XIX<sup>e</sup> siècle », *Cahiers balkaniques* [En ligne], Hors-série | 2016, mis en ligne le 24 mars 2017, consulté le 24 mars 2017. URL : <http://ceb.revues.org/6561> ; DOI : 10.4000/ceb.6561

---

Ce document a été généré automatiquement le 24 mars 2017.



Cahiers balkaniques est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International.

---

# Images de la cuisine de l'Orient méditerranéen : le regard français au XIX<sup>e</sup> siècle

*The Eastern Mediterranean Kitchen as seen by the French in the 19th Century*  
*Η μαγειρική και η κουζίνα της Ανατολής στα γαλλικά περιηγητικά κείμενα και εικόνες*

Irini Apostolou

---

## Introduction

- 1 Sources d'inspiration pour les écrivains (MARQUER, REVERZY, 2013) et les artistes (DELPECH, 2010), la nourriture, sa préparation et sa consommation ont longuement alimenté leurs œuvres. Récits et images, riches d'informations sur les produits alimentaires, font revivre les plaisirs de la table du XIX<sup>e</sup> siècle (ARON, 1989) surtout dans le contexte de la représentation des mœurs des écrivains naturalistes. La relation intime de la cuisine avec la littérature et l'art fournit des informations importantes sur les manières de la table, la nature et la consommation des mets ainsi que sur le déroulement des repas en tant que pratique sociale.
- 2 De même, les aliments et la cuisine de l'espace visité occupent une place importante dans les récits des voyages, qui, perçus dans le cadre de l'imagologie, fournissent des éléments intéressants sur la vision de l'auteur, qui s'autodéfinit à travers son discours (PAGEAUX, 1989). Considérée comme une composante essentielle de l'identité culturelle, la cuisine était un passeur culturel entre le voyageur et le nouvel espace. À la recherche de l'Autre et de l'Ailleurs, les voyageurs français, qui s'intéressaient à la cuisine exotique des pays étrangers, étaient souvent invités à partager le repas des populations locales, ce qui était perçu comme un moyen de socialisation puisqu'il facilitait l'établissement des rapports avec l'Autre.

- 3 La présente étude, s'appuyant sur le texte et l'image que ce soit la peinture, l'estampe ou la photographie, traite également des éléments relatifs à la cuisine orientale et à l'histoire de l'alimentation (MEYZIE, 2010) et des consommations, en excluant la cuisine impériale (FAROQHI, 2000, 204-221). Plus précisément, dans le cadre de la recherche de la production viatique, qui comprend des images et des récits, issus des pérégrinations des voyageurs, elle analyse les représentations visuelles et textuelles de la cuisine des pays du bassin de la Méditerranée orientale réalisées par les voyageurs français du XIX<sup>e</sup> siècle, comme une composante de l'Autre, accordant un intérêt particulier à la Grèce.

## Le goût français et les nouvelles saveurs

- 4 Considéré comme l'âge d'or de la gastronomie, le XIX<sup>e</sup> siècle a connu le succès éditorial de la *Physiologie du goût* (1826) de Brillat-Savarin, qui a modifié la perception de la cuisine et a longuement influencé les écrits des voyageurs. L'identification de l'Autre par la nourriture qu'il consomme, conformément à l'aphorisme de Brillat-Savarin : « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es »<sup>1</sup>, est souvent reprise par les voyageurs, qui s'en servaient de référence pour argumenter leurs propos et pour convaincre leur lectorat du niveau de la qualité de la nourriture et de l'art culinaire décrits.
- 5 Dans les *Lettres écrites des bords du Nil* (1847), Paul Chaix, s'adressant à des lecteurs cultivés, exprime son appréciation de la perche, qui leur servait de garde-manger, notant qu'elle présente « un spectacle succulent, digne d'inspirer Brillat-Savarin » (1847, 35). Néanmoins la cuisine arabe ne lui paraît pas trop tentante puisqu'après avoir décrit la longue préparation de la galette de la bassine, Chaix ironise que

Lorsque Brillat-Savarin affirmait que l'inventeur d'un plat nouveau se rend plus utile au genre humain que l'astronome qui découvre une étoile, il ne connaissait sans doute ni le brillant Canopus, ni la Raghif Alsiniyyèh, ou galette de bassine. (1847, 75)

- 6 À l'époque du développement de la gastronomie, définie comme « le perfectionnement de la cuisine » (REVEL, 1979, 32), les hommes de lettres en voyage, qui possédaient un savoir alimentaire raffiné, présentent leurs considérations sur la nourriture orientale après l'avoir comparée à leur propre culture alimentaire. Facilitant le dépaysement exotique, la dégustation d'un plat local participe « à la connaissance de l'Ailleurs qui motive son voyage » (FONTAINES, 2003, 68). Dans *Constantinople* (1853), Théophile Gautier procède souvent à des comparaisons avec la culture française, notamment parisienne, afin d'orienter son lectorat dans les particularités des mœurs orientaux. Estimant que la cuisine et l'art de se nourrir turcs ne seraient pas appréciés par les gastronomes de son pays qui, par leurs écrits sur l'histoire de l'alimentation et la gastronomie, formaient la conscience nutritive des Français, il avertit ses lecteurs des spécificités turques (GAUTIER, 1853, 191) :

Du point de vue des Brillat-Savarin, des Cussy, des Grimod de la Reynière, des Carême, l'art culinaire turc semble tout à fait barbare et patriarcal : ce sont des rapprochements de substances tout à fait insolites, des mélanges extravagants pour des palais parisiens, mais qui pourtant, ne manquent pas de recherche et ne se font pas au hasard. Les plats, dont on prend avec les doigts quelques bouchées, sont en grand nombre et se succèdent. Dans sa quête du pittoresque et de nouvelles images pour son lectorat, Gautier a brossé l'altérité des Ottomans à travers leur cuisine. Conscient que le palais des Français n'était pas habitué aux spécialités orientales,

qu'il avait goûtées à Constantinople, il a néanmoins reconnu leur variété et leurs combinaisons recherchées.

- 7 En effet, si « le palais des voyageurs lyonnais est plutôt sensible, modéré, et sans a priori » (FONTAINES, 2003, 68), d'autres voyageurs étaient plus réticents à déguster et à apprécier de nouvelles saveurs.

## L'attrait de l'exotisme culinaire

- 8 L'expérience de l'exotisme oriental passe également par la dégustation des repas, dont le goût, l'apparence et la présentation à table suscitaient des sentiments mitigés. Si en France le comportement à table des gens de qualité obéit aux instructions des traités de savoir vivre, en revanche, dans le bassin de la Méditerranée orientale, les règles des bonnes manières oscillent entre la tradition et la modernité.
- 9 Tandis que les Ottomans de haut rang, surtout après la période de réformes du Tanzimat, abandonnent les rituels traditionnels au profit de nouvelles manières de table (SAMANCI, 2015), la forte majorité de la population ottomane reste fidèle à la tradition. Reçus par la haute société, les voyageurs ont l'occasion de s'apercevoir de la nature et la richesse des mets et d'observer les manières de table. L'absence de couvert, le lavage des mains, la présentation des serviettes d'une propreté irréprochable, l'offre du café et l'utilisation du *tchibouk* sont des sujets régulièrement abordés dans les récits et les images viatiques. Quoique sensibles à la couleur locale, les voyageurs sont frappés par l'image des convives, qui mangent avec leurs trois premiers doigts.
- 10 Dans *Constantinople*, qui comprend un long passage sur le « Dîner turc », Théophile Gautier, qui a participé à un repas offert par un ancien pacha de Kurdistan à Beschic-Tasch, constate que même la haute société ottomane se servait de ses doigts pour manger, et qu'à la fin du festin « l'on emporta le plateau de cuivre, l'on donna à laver, cérémonie indispensable lorsqu'on a diné sans autre argenterie que les dix doigts » (GAUTIER, 1853, 192). Quoique le lavage des mains compensât le manque de couverts, certains voyageurs expriment leur aversion pour le comportement des Orientaux à table et dressent un portrait caricatural de leurs habitudes. Invité chez le cheik musulman Abou-Ahmed-effendi, Eugène Melchior de Vogüé se livre à l'ironie pour décrire le déroulement du repas (1876, 122) :

Assis sur ses talons, l'invité, tout en déchetant sa galette de seigle, plonge ses doigts à sa fantaisie tantôt dans l'un, tantôt dans l'autre des plats posés devant lui. Parfois le cheik pousse l'amabilité jusqu'à pétrir de sa main une boulette de riz, de viande et de sauce de la grosseur d'un œuf, qu'il vous introduit délicatement dans la bouche ; c'est la grande politesse orientale qu'il serait du dernier goût de refuser. Bah ! On passe sur tout cela par amour de la couleur locale.

- 11 L'exotisme alimentaire et culinaire des Orientaux paraît également dans les arts visuels de l'époque. Les « recueils de costume » manuscrits et imprimés nous mènent à la rencontre des marchands ambulants. Représentant des types caractéristiques de la société ottomane, reconnaissables par leurs costumes, leur image fournit des informations sur les aliments consommés traditionnellement par la population. Des gravures montrant le *Marchand de Caimac*, *marchand de légumes* (CASTELLAN, 1812, t. VI, pl. en reg. p. 191), aux photographies des vendeurs de produits alimentaires, proposées par les ateliers photographiques commerciaux de l'Orient, les marchands d'alimentation se présentent comme un élément constitutif de la culture de l'Autre. Faisant partie de la

culture visuelle de l'époque, les clichés exécutés par l'atelier Bonfils (CARNEY, 1982), établi à Beyrouth, reproduisent un nombre important d'images de marchands ambulants d'aliments. Se servant de modèles rémunérés, l'atelier Bonfils a renouvelé leur image traditionnelle en proposant des variations autour du même thème.

- 12 L'artiste Antoine-Laurent Castellan, qui a voyagé dans l'Empire ottoman, traita de la cuisine et des comportements de table dans ses récits de voyage et dans les *Mœurs, Usages, Costumes des Othomans* (1812). Ses illustrations, qui « ont permis de raccourcir les descriptions dont elles deviennent alors le supplément », reproduisent les caractéristiques principales de la culture alimentaire des Ottomans. Conçue dans un esprit documentaire, la gravure *Repas Turk* (CASTELLAN, 1812, t. VI, pl. en reg. p. 198), qui montre deux Turcs manger avec les doigts, rend compte de l'altérité ottomane et perpétue l'image traditionnelle de cette société. Des scènes des repas à l'orientale sont également intégrées dans des compositions artistiques de qualité. Antoine-Ignace Melling (PEROT, 1989) anima ses vues paysagères de Constantinople et de ses environs gravées dans le *Voyage pittoresque à Constantinople* en insérant des scènes représentatives des mœurs du pays. Dans la *Vue de la partie centrale du Bosphore* prise à Candilli, Melling a dessiné au premier plan une scène de festin arménien auquel des Turcs participent « clandestinement ». Dans la notice explicative, après avoir regretté l'absence de personnages illustres dans la composition, on décrit le divertissement, qualifié de « grossier », composé d'une scène de repas réunissant trois Arméniens et un Turc et d'un spectacle de Bohémiens qui « font danser devant eux un ours et des singes ». Associant le paysage à une scène de mœurs, l'artiste a créé une œuvre pittoresque qui représentait également la réalité contemporaine observée.
- 13 Réalisé par le peintre Louis Dupré dans un contexte différent, le *Repas chez le voïvode* (Fig. 1) présente un autre aspect des mœurs ottomanes.

## Repas chez le voïvode

Louis Dupré, *Voyage à Athènes et à Constantinople*, 1825[-1838]

© Gennadius Library, American School of Classical Studies

- 14 Lors de son séjour à Athènes, le peintre Louis Dupré, élève de David, a fait la connaissance du voïvode, qu'il avait sollicité pour être autorisé à dessiner sans problèmes. Ayant tissé des liens d'amitié avec ce voïvode, dont il a également exécuté le portrait, Dupré est arrivé chez lui « au moment où il allait se mettre à table avec quatre convives ». Quoiqu'il ait décliné son invitation, il a profité de l'occasion pour les représenter (DUPRÉ, 1825-1838, 40) :

Ils avaient la serviette sur l'épaule ; plusieurs domestiques étaient derrière eux, debout, et toujours prêts à verser de l'eau ; ils mangeaient le riz avec une petite cuiller, mais tous les autres mets avec les doigts. Le repas fut court et très simple. Quand ils eurent fini, ils se lavèrent les mains et la bouche avec le plus grand soin. Tout cela se fit d'un air grave et solennel.

- 15 De retour de son voyage en Orient, Dupré a publié ses dessins dans le *Voyage à Athènes et à Constantinople* sous forme de lithographies. Parfaitement équilibrée, la composition montrant le *Repas chez le voïvode* présente des portraits, réalisés d'après nature, de personnages de haut rang, reconnaissables par leur costume et leur air sérieux. Outre l'intérêt documentaire de la scène, qui montre Mouhamed Effendi, le dernier gouverneur civil d'Athènes, et ses invités, l'œuvre de Dupré, dont le caractère anecdotique est renforcé par la finesse de l'exécution, constitue un témoignage unique des mœurs ottomanes.

## Le repas arabe

- 16 D'après Eugène Melchior de Vogüé, qui a parcouru l'Orient entre 1873 et 1875, le repas arabe traditionnel est constitué d'« une multitude de petits plats, de hachis, de légumes,

de pâtisseries surtout » qui « se pressent sur une table basse autour d'un colossal pilaf, montagne de riz et de mouton bouilli » (1876, 122). Sa description du menu arabe est reprise quelques années plus tard dans le récit de la vicomtesse Aviau de Piolant, qui a été invitée par un riche industriel de Ghazir. Constatant que « la couleur locale fut complète », la vicomtesse, reconnaissant la difficulté d'énumérer les différents mets, en a décrit les principaux (1882, 32-33) :

On débuta par le *pilaf*, ou riz aux épices. Le *couscous* lui succéda, c'est une sorte de gâteau épais fait avec du blé mélangé de viande ; puis vint le *yabrach*, hachis enveloppé dans des feuilles de vigne. Différents potages circulèrent alternativement du commencement à la fin du repas. Je me souviendrai toujours d'une soupe au lait où nageaient d'énormes morceaux de mouton, et qui fit son apparition avant le dessert.

- 17 Régulièrement mentionné dans les récits des voyageurs, le repas des Arabes, observé dans l'Orient méditerranéen et au Maghreb, a été également représenté par les artistes orientalistes comme Rudolf Ernst, dont les œuvres étaient exposées au Salon des Artistes Français à partir de 1877. Caractérisé par la richesse des éléments décoratifs de la scène, qui renforcent son exotisme pictural, *Autour du repas* (1885) d'Ernst représente deux membres de la haute société arabe servis par un noir. Contrairement à la profusion décorative et au luxe étalé dans l'œuvre d'Ernst, le cliché montrant le *Dîner arabe*, pris par les frères Zangaki, reconstitue le repas rudimentaire des Arabes appartenant aux couches inférieures de la société. À une époque où la photographie garantissait, en général, l'authenticité du sujet, leur cliché, qui faisait partie de leur production commerciale proposée à une clientèle étrangère, met en scène un repas fictif, où l'attitude peu naturelle des participants enlève tout réalisme à la composition. Quoique les origines ethniques des convives ne soient pas précisées, le *Dîner arabe*, dont la conception correspond à la représentation collective des habitudes alimentaires des Arabes, permet de définir leur altérité dans le cadre des représentations collectives de l'orientalisme pictural, qui opposait le progrès occidental à la vision d'un Orient arriéré et immobile.
- 18 Dans les récits viatiques, l'identification des cuisines locales n'est pas toujours facile ce qui entraîne une confusion concernant l'origine des plats. Certains voyageurs classent les différentes spécialités dans la catégorie générale de la cuisine ottomane. Le médecin et professeur d'arabe Eusèbe de Salle, reconnaît que les plats d'Alep, composés « du pilau, des boulettes de viande, des légumes farcis, du hachis, sous mille formes et relevés de suc de citron » (1840, 218), proviennent de la cuisine turque. D'autres voyageurs procèdent à des identifications erronées. Après avoir affirmé que « tout n'est pas mauvais dans la cuisine turque, le marquis d'Eyragues, ancien chargé d'affaires à Constantinople, note que l'agneau à la palicare, qui dans d'autres récits viatiques est en général présenté comme un mets grec, « est réellement très-bon » (1875, 250).

## Les habitudes culinaires des Grecs

- 19 Restée marginale, l'adoption au XVIII<sup>e</sup> siècle des comportements de table occidentaux par certains membres de l'élite grecque n'a été généralisée auprès des populations des villes qu'après la première période du règne d'Othon. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, les voyageurs observaient les usages turcs en Grèce, mentionnant dans leurs écrits le service et le comportement des convives. Parfois, malgré leur étonnement, ils adoptaient leurs manières à table afin de mieux s'intégrer à leur culture. Chateaubriand, qui a parcouru



l'Orient (1806-1807), note qu'à Sparte, lors d'un repas à la turque, il a mangé avec ses doigts précisant cependant qu'« entre chaque plat un esclave [lui] versait de l'eau sur les mains, un autre [lui] présentait une serviette de grosse toile fort blanche » (1811, 276).

- 20 Dans le Magne, Bory de Saint Vincent, directeur de la Commission scientifique d'exploration de Morée, décrit la « longue serviette brodée d'or » qui « se développait autour de la table et servait aux convives pour s'essuyer fréquemment les doigts » précisant que « chacun apporte son couteau et même sa coupe de métal qui s'accroche à la ceinture » (1837, I, 105).
- 21 Le repas des Grecs a été également représenté par les artistes-voyageurs du début du XIX<sup>e</sup> siècle. Outre son intérêt topographique, *la Vue des isles des Princes. La côte d'Asie à droite et la ville de Constantinople* (Fig. 2) de Melling, présente le « repas du matin » d'un groupe de Grecs. Accompagnés d'un *papas* et divertis par des musiciens jouant de la mandoline et de la flûte, ils donnent de la couleur locale à la composition. De plus, leur présence signale au lecteur-spectateur que les îles des Princes sont habitées par la population grecque.
- 22 Le baron de Stackelberg, qui s'est servi de l'image comme témoignage de la société grecque de son temps représenta également *le Repas des Grecs modernes* (1832, t. 2). Dans une mise en scène classique, une des lithographies, exécutée d'après ses dessins, présente une famille grecque, assise à l'orientale autour d'une table basse. L'artiste réunit, dans une scène intimiste, des paysans grecs aux traits nobles, réminiscence de leur illustre passé, permettant ainsi au lecteur-spectateur d'avoir un aperçu d'un moment représentatif de leur vie quotidienne.

#### La vue des isles des Princes. La côte d'Asie à droite et la ville de Constantinople



Antoine-Ignace Melling, *Voyage pittoresque de Constantinople et des rives du Bosphore*, 1819.

© Gennadius Library, American School of Classical Studies



- 23 La cuisine a été un élément central de la vie sociale des Grecs, dont les repas festifs étaient longuement décrits dans les récits viatiques. L'agneau à la broche, dit agneau à la palikare, constitue pour les voyageurs un mets typiquement grec et particulièrement savoureux. Ségur-Dupeyron se réfère à sa cuisson précisant qu'on le fait rôtir tout entier, à l'aide d'un bâton en guise de broche (1839, 57). Préparé à Pâques ou à l'occasion de grandes fêtes, l'agneau était consommé par les familles, indépendamment de leur niveau financier et était même gracieusement offert aux visiteurs. Lors de son séjour en Grèce, Louis de Serbois a pu constater que

Ce jour-là toute famille grecque immole et dévore un agneau, rôti à la palikare ; et si vous arrivez affamé, vous en trouverez toujours un morceau pour vous, quand vous le demanderiez au plus pauvre.

(1864, 327)

## Le repas à la façon des anciens et la réminiscence de l'Antiquité

- 24 Nourris par l'histoire grecque et la mythologie dont les festins des dieux et les bacchanales étaient représentés, à l'époque classique, par les artistes italiens et flamands, les voyageurs faisaient des rapprochements entre les habitudes alimentaires de l'Antiquité et celles des temps modernes. Motivés par le désir de découvrir les traces de la Grèce ancienne (STONEMAN, 2010), ils abordaient la nourriture des Grecs anciens, considérée comme un élément constitutif de leur identité historique afin d'établir le lien entre le passé et le présent. La publication du *Voyage littéraire de la Grèce* (1771) de Pierre-Augustin Guys, qui présentait les mœurs des Grecs modernes comme une suite de celles des Grecs anciens, fournit un aperçu des pratiques culinaires et des modes de consommation qui persistaient depuis l'Antiquité<sup>2</sup>. À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, dans le récit de la mission de Dimo et de Nicolo Stéphanopoli en Grèce, il est noté que Dimo qui avait organisé le banquet, avait envoyé les provisions chez les différentes familles afin qu'elles l'assaisonnent selon l'usage du pays ; précaution qui selon l'auteur « remonte aux usages les plus antiques » (SÉRIEYS, 1800, I, 111). L'association de la nourriture et des comportements alimentaires des Grecs modernes à ceux de leurs illustres ancêtres a été reprise par les voyageurs du XIX<sup>e</sup> siècle. Durant son long séjour en Grèce en 1801, 1805 et 1806, l'artiste-voyageur Edward Dodwell, qui a pu observer les rituels de la table des Grecs, a illustré son récit de voyage de la représentation du *Dîner à Crisso* dans la maison de l'évêque de Salona (Fig. 3).
- 25 Lors de sa visite, il a eu l'occasion d'étudier des coutumes qui « prouvent qu'il subsiste encore aujourd'hui des usages connus dans l'antiquité, qui ont survécu aux siècles, qui se sont écoulés que l'histoire nous les a transmis ». Dans une composition montrant une galerie ouverte sur un paysage idyllique, il a rendu avec précision l'accueil des convives par l'évêque qu'on voit assis sur une estrade recevoir des hommages d'un paysan grec et la « table ronde soutenue sur un pied en forme de colonne semblable aux *monopodia* des anciens » autour de laquelle étaient placés les convives. Intéressé par « l'ancienne cérémonie du lavement des mains », l'artiste a également représenté un domestique qui tenait de la main gauche un bassin de fer blanc, et de la droite, une aiguière d'étain, dont il versait de l'eau sur les mains d'un Grec pour les laver. L'habileté de l'artiste à rendre les moindres détails dans une composition, qui mêle avec succès l'intérêt documentaire à la

qualité esthétique, renforce son caractère narratif permettant au lecteur-spectateur d'avoir une image vivante des rituels de la table et des habitudes culinaires des Grecs.

#### Dîner à Crisso dans la maison de l'évêque de Salona



Edward Dodwell, *Views in Greece*, Londres, Rodwell and Martin, 1821

© Gennadius Library, American School of Classical Studies

- 26 Imprégné de la culture de la Grèce ancienne, Chateaubriand a conçu la vocation de l'*Itinéraire de Paris à Jérusalem* (1811) « autant comme un cheminement mental, affectif, intérieur qu'un balisage des contrées parcourues » (LE HUENEN, 2006, 227). Dans un cadre idyllique, sur les côtes de l'Eurotas, il a notamment dégusté un repas mémorable préparé par son interprète Joseph, qui, comme le « compagnon d'Achille », lui a servi le gigot de mouton « sur le coin d'une grande pierre avec du vin de la vigne d'Ulysse et de l'eau de l'Eurotas » (CHATEAUBRIAND, 1811, 119).
- 27 Outre l'espace chargé de souvenirs, le paysage de ruines vient au secours des voyageurs, qui voulaient s'imprégner de l'esprit de l'Antiquité. Source d'inspiration de Volney pour les Ruines, Baalbek sert de cadre pour le « sobre repas du voyageur » dans le désert de Lamartine, qui était « assis sur quelques fragments de corniches et de chapiteaux qui servaient de bancs dans la cour » (1835, II, 43).
- 28 L'organisation des repas riches et copieux à l'occasion des fêtes rappelait également ceux de l'Antiquité. Outre le parallèle entre les Grecs modernes et anciens, les voyageurs effectuaient des rapprochements entre les mœurs turques avec les mœurs anciennes. Chateaubriand rapporte qu'on lui a indiqué l'existence de familles turques qui ont « les mœurs, la simplicité et la candeur des premiers âges ». De même, le naturaliste Victor Fontanier, membre d'une mission d'exploration dans l'Empire ottoman, lors de sa description des repas lors des fêtes aux villages turcs, précise qu'« il n'est personne qui, ayant une fois assisté à ces festins, ne se soit cru reporté aux temps de l'antiquité, qui n'ait cru voir encore Agamemnon et Diomède faisant des sacrifices aux Dieux immortels, immolant eux-mêmes les victimes, présentant au feu les chairs attachées à leurs dards ou les faisant cuire sous la cendre » (1829, t. I, 106).

- 29 D'autres voyageurs comparaient la frugalité des repas de l'Antiquité avec les habitudes culinaires des Grecs modernes. L'austérité du repas des Maniotes, considérés comme des descendants des Spartiates, a été également perçue comme une réminiscence de l'Antiquité. Lors de son séjour près de Sparte, Jean-Alexandre Buchon constate que « la vie matérielle du Jeune Grec est dure : un tapis pour lit ; à dîner, du pain, des olives, quelques fruits et légumes ; pour boisson, l'eau fraîche de Parori, qui ne leur manque jamais » (1843, 437). En revanche, Jean-Baptiste Bory de Saint Vincent, directeur de la Commission de l'expédition scientifique de Morée, après s'être informé auprès d'un capitaine de Malte, a informé son lectorat des usages de table des Maniotes où « la profusion des mets s'y trouvait en contravention avec la frugalité qu'ordonnait les lois de l'antique Lacédémone » (1836, 361).

## La religion et les interdits alimentaires

- 30 L'altérité religieuse des Orientaux est un des principaux sujets traités par les voyageurs français qui, outre les informations historiques et la description des pratiques et des rites religieux, communiquent leurs observations personnelles. Malgré la présence d'une cuisine commune, les trois religions monothéistes étaient à l'origine de certains choix et interdits alimentaires, qui permettaient aux voyageurs d'identifier la religion de ses habitants.
- 31 Les voyageurs français de la Renaissance avaient déjà manifesté leur intérêt pour la pratique du jeûne par les Grecs orthodoxes. Belon note que les vrais Grecs « s'ils voient quelqu'un des leurs manger du poisson ayant sang en carême, ils s'en scandaliseront grandement » (1553, 86). Au xvii<sup>e</sup> siècle, Thevenot renseigne son lectorat sur la rudesse du carême des Arméniens, des Grecs et des Turcs (1727, 259-260, 136), tandis qu'au siècle suivant, Tournefort note que « Les Caloyers pendant le Carême ne vivent presque que de racines » (1717, I, 109). De même avant la Révolution grecque, le médecin François Pouqueville, consul de France à Janina, s'intéresse à l'observation du jeûne par les Grecs orthodoxes, qu'il situe dans son contexte historique (1820, IV, 426-428) :
- Le Grec riche fait deux repas par jour ; les artisans ainsi que les paysans, mangent à peu près autant de fois et tous sont assujettis à une diète religieuse composée de jours gras et maigres. Mais les pratiques qui entraînent dans l'art de la cuisine des anciens pour le choix des aliments purs ou impurs ne sont plus surveillées, comme autrefois, par un corps particulier des cuisiniers. Les prescriptions sont établies sous ce rapport d'après les ordonnances des synodes, qui ont déterminé ce que le chrétien doit manger chaque jour. Il résulte en conséquence que la diététique de l'église orthodoxe est la règle de conduite du peuple, qui croit s'être acquitté de ses devoirs quand, tel ou tel jour, il fait gras, mange du poisson ou bien lorsqu'il met complètement au vert en se nourrissant de plantes bouillies qu'on sert parfois sans autre assaisonnement qu'un peu de sel.
- 32 À l'instar d'autres voyageurs, Pouqueville considère que l'abstinence alimentaire des orthodoxes n'est pas raisonnable, mais déconseille les excès du jeûne aux malades et aux femmes enceintes ou en couche, qui refusaient « non de manger de la viande, mais même de prendre un bouillon, ou de boire un verre de tisane, pour ne pas rompre le jeûne » (1805, I, 304). D'autres voyageurs énuméraient les aliments interdits lors du jeûne. Membre de la Société asiatique, Victor Letellier, qui a visité l'Orient en tant qu'envoyé du Ministère des affaires extérieures, décrivant le carême de l'Église grecque précisait que « L'abstinence ne consiste pas seulement dans une privation rigoureuse de viande, mais

encore dans la privation d'œufs, de beurre et de tout laitage » (1840, 374). La fin du carême était l'occasion de repas copieux et de divertissements. Henri Belle, fit un croquis de la *Fête à Thèbes* (1876, II, 53), qui a été, par la suite, redessiné par Frédéric Lix pour illustrer son récit. S'appuyant sur le croquis de Belle et probablement sur ses descriptions, Lix a représenté les habitants, habillés de leurs costumes traditionnels, dans un cadre champêtre où la préparation de l'agneau à la palikare tenait une place importante.

- 33 Les pratiques alimentaires des moines grecs ont été traitées par les voyageurs, qui ont également décrit leurs réfectoires. De son séjour au Mont Athos en 1846, Dominique Papéty a rapporté une importante collection de dessins parmi lesquels figure le dessin aquarellé *Réfectoire Saint Basile au Couvent d'Aghia Lavra*<sup>3</sup>, qui rend avec précision l'austérité de la salle. Quelques années plus tard, vers 1855, Alexandre Bida a représenté l'ambiance de l'espace où les caloyers prenaient leur frugal repas (PELTRE, 1997, 226). Exposé au Salon de 1857, le *Réfectoire des moines grecs au mont Athos*<sup>4</sup>, qui a été qualifié de « merveille d'harmonie, de douceur et de sérénité » par Théophile Gautier, rend la spiritualité du repas ascétique des moines orthodoxes.
- 34 Outre l'observance du carême et le régime des orthodoxes, les voyageurs, traitaient ceux des autres communautés chrétiennes de l'Empire ottoman. J. V. de La Rosière informait son lectorat que « Les Maronites font maigre à l'huile pendant tout le Carême, mais ne jeûnent ni le samedi ni le dimanche. Ils font la Pâque avec nous, tandis que les Grecs catholiques le font en même temps que les Grecs schismatiques d'après l'ancien calendrier » (1836, 171). De plus, il procède à une comparaison des interdits alimentaires des chrétiens d'Orient avec ceux de rite latin précisant que
- Hors le Carême, les Orientaux ne font pas d'abstinence de viande le vendredi et le Samedi comme les Latins, mais bien le mercredi et le vendredi de chaque semaine ; ils observent dans l'Avent un jeûne que nous n'observons pas.
- 35 Dans la littérature de voyage, le carême des chrétiens d'Orient est souvent comparé au ramadan par les voyageurs, qui traitent du rapport des musulmans au divin et de la dimension religieuse de leur cuisine. Outre la description des règlements canoniques et des rites du ramadan qui fait partie des cinq piliers de l'islam, les voyageurs romantiques ont livré dans leurs récits leurs impressions sur ses festivités. Après *les Nuits du Ramadan* de Gérard de Nerval, Théophile Gautier, qui rappelle que le ramadan « comme chacun sait, est un carême doublé d'un carnaval : le jour appartient à l'austérité, la nuit au plaisir » (1853, 91), leur consacrait « une nuit au Ramadan » insistant sur les réjouissances et sur l'abondance des mets et des sucreries, tandis que d'autres voyageurs évoquaient les interdictions alimentaires que les fidèles devaient observer durant la journée. Lors de son séjour à Beyrouth, à l'époque du ramadan qualifié de « carême mahométan », Melchior de Vogüé, note qu'il « défend toute nourriture ainsi que la fumée du tabac avant la fin du jour » (1876, 31).
- 36 Parmi les rituels religieux des musulmans associés à des festivités culinaires qui attiraient l'attention des voyageurs figure la circoncision et les repas qui suivaient. À Alexandrie, Goupil-Fesquet, qui a décrit le cortège conduisant un enfant à la circoncision précise qu'« Un grand banquet est offert ordinairement à toutes les personnes du cortège ; et à l'issue de ce repas, l'opération est pratiquée sur l'enfant dans un appartement éloigné » (1843, I, 51).

## Les rituels de la table

- 37 Signe d'exotisme, les pratiques culinaires et l'art de la table des populations des rives orientales de la Méditerranée orientale, sont également perçus par certains voyageurs comme l'indice de leur niveau de leur civilisation. Proches de la théorie de Norbert Elias, qui a affirmé que « La notion de civilisation se rapporte à des données variées [dont] la préparation de la nourriture » (1973, 11), les voyageurs procédaient à son évaluation. À l'heure des réformes du Tanzimat, certains dignitaires ottomans ont progressivement adopté les mœurs européennes, ce qui était perçu comme un signe de progrès. Lors de son séjour à Damas, Horace Vernet et ses compagnons de voyage ont été invités par Chérif Pacha, gouverneur égyptien de la Syrie, qui, connu pour ses sympathies françaises, leur a offert un « repas servi à l'européenne » dont « l'argenterie et la porcelaine viennent de Paris » (1843, I, 213). L'occidentalisation des mœurs ottomanes n'était pas néanmoins toujours appréciée par les voyageurs. Dans un esprit critique, l'historien Jean-Jacques Ampère considère que « la civilisation y est un vêtement inusité que la barbarie porte encore d'assez mauvaise grâce car tout costume nouveau ressemble à un travestissement » (1868, 263).

## Conclusion

- 38 Dans les récits viatiques, la connaissance de l'Autre passe également à travers ses habitudes culinaires. Au cours de leurs pérégrinations en Orient méditerranéen au xix<sup>e</sup> siècle, les voyageurs français avaient l'occasion d'observer et de déguster la cuisine et les pratiques culinaires des populations locales, dont ils se servaient pour définir leur altérité. Connaisseurs de la gastronomie et de l'art de la table français, ils ont souvent exprimé leurs préjugés sociaux et culturels afin de justifier leurs propos concernant le niveau de la culture et les mœurs de leurs convives. Critère de différenciation sociale et religieuse, la cuisine a été également perçue comme un élément constitutif de la couleur locale de l'Orient. Les mutations politiques, économiques et sociales, réalisées au dernier quart du xix<sup>e</sup> siècle, ont été à l'origine de nombreux changements dans la culture culinaire ottomane qui a été enrichie de nouvelles saveurs et recettes. Néanmoins, malgré la généralisation de la cuisine européenne, proposée dans les restaurants de grands hôtels, et la parution des recettes françaises dans les livres de cuisine, les voyageurs ont continué à déguster la cuisine traditionnelle afin de mieux s'intégrer aux mœurs du pays. Par ailleurs, en Grèce, quoique les voyageurs aient manifesté leur intérêt pour la cuisine régionale, ils considéraient que la généralisation des nouveaux plats, inspirés de la cuisine européenne et l'adoption de manières de table occidentales privaient la culture culinaire grecque de certains éléments de son exotisme.

---

## BIBLIOGRAPHIE

- AMPÈRE Jean-Jacques, 1868, *Voyage en Égypte et en Nubie*, Paris : Michel Lévy frères.
- ARON Jean-Paul, 1989, *le Mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle*, Ferro Marc (préf.), Paris : Payot.
- AVIAU DE PIOLANT Vicomtesse de, 1882, *Au Pays des Maronites*, Paris : H. Oudin.
- BELL David & VALENTINE Gill, *Consuming geographies: We are where we eat*, London, New York: Routledge, 1997.
- BELLE Henri, 1876, « Voyage en Grèce », *le Tour du monde*, t. II, p. 1-80.
- BELON Pierre, 1553, *les Observations de plusieurs singularités et choses mémorables, trouvées en Grèce, Asie, Judée, Égypte*, Paris : Guillaume Cavellat, 1553.
- BORY DE SAINT VINCENT Jean-Baptiste, 1836-38, *Relation du voyage de la Commission scientifique de Morée, dans le Péloponnèse, les Cyclades et l'Attique*, Paris : F.-G. Levrault, 2 vol. et atlas.
- BRILLAT-SAVARIN Jean-Anthelme, 1826, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante : ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour. Dédié aux gastronomes parisiens*, Lyon : impr. M. Audin et Cie, Paris : les Arts et le Livre, 2 vol.
- BUCHON Jean-Alexandre, 1843, *la Grèce continentale et la Morée : voyage, séjour et études historiques en 1840 et 1841*, Paris : C. Gosselin.
- CARNEY Gavin E. S., 1982, *The Image of the East: Nineteenth Century Near Eastern, Photographs by Bonfils: From the Collections of the Harvard Semitic Museum*, Chicago/London: University of Chicago press.
- CASTELLAN Antoine-Laurent, 1812, *Mœurs, usages, costumes des othomans et abrégé de leur histoire*, Paris : Nepveu, 6 t.
- CHAIX Paul, 1847, *Lettres écrites des bords du Nil*, tiré de la Bibliothèque universelle de Genève.
- CHATEAUBRIAND René, 1811, *Itinéraire de Paris à Jérusalem*, Paris : Le Normant, 2<sup>e</sup> éd.
- DE LA ROSIÈRE Jean V., 1836, *Voyage en Orient*, Paris : Debécourt.
- DELPECH Sylvie, 2010, *l'Art à pleines dents*, Paris : Palette.
- DODWELL Edward, 1821, *Views in Greece*, Londres: Rodwell and Martin.
- DUPRÉ Louis, 1825-38, *Voyage à Athènes et à Constantinople, ou Collection de portraits, de vues et de costumes grecs et ottomans peints sur les lieux, d'après nature, lithographiés et coloriés : accompagné d'un texte orné de vignettes*, Paris : impr. de Dondey-Dupré.
- ELIAS Norbert, 1973, *Civilisation des mœurs*, Paris : Calmann-Levy (1<sup>re</sup> éd. 1969).
- EYRAGUES Étienne Guillaume Théophile de Bionneau (marquis), 1875, *Mémoires pour mes fils*, Falaise : E. Trolonge.
- FAROQHI Suraiya, 2000, *Subjects of the Sultan: Culture and Daily life in the Ottoman Empire*, New York : I. B. Tauris.



- FONTAINES Gérard, 2003, *la Culture du voyage à Lyon de 1820 à 1930*, Lyon : Presses universitaires de Lyon.
- FONTANIER Victor, 1829-34, *Voyages en Orient entrepris par ordre du gouvernement français de l'année 1821 à l'année 1829*, Paris : P. Mongie aîné (et Dumont), 3 vol.
- GAUTIER Théophile, 1853, *Constantinople*, Paris : Michel Lévy.
- GOUPIL-FESQUET Frédéric Auguste Antoine, 1843, *Voyage d'Horace Vernet en Orient*, Paris : Challamel, 2 vol.
- GUY'S Pierre-Augustin, 1776, *Voyage littéraire de la Grèce, ou Lettres sur les Grecs anciens et modernes*, Paris : Vve Duchesne, 2<sup>e</sup> éd., 2 vol.
- LETELLIER Victor, 1840, *Voyage et itinéraire à Constantinople, chez les Lazzes, en Géorgie, dans une partie de la Perse et de la Russie, de 1826 à 1833*, Paris : A. Bertrand.
- LAMARTINE Alphonse de, 1835, *Souvenirs, impressions, pensées et paysages, pendant un voyage en Orient (1832-1833), ou Notes d'un voyageur*, Paris : C. Gosselin, 2 vol.
- LE HUENEN Roland, 2006, « le Voyage et le Voyageur », in GUYOT Alain & LE HUENEN Roland, *l'« Itinéraire de Paris à Jérusalem » de Chateaubriand : l'invention du voyage romantique*, Paris : Presses de l'Université Paris-Sorbonne, 227 p.
- MARQUER Bertrand et REVERZY Éléonore (dir.), 2013, *la Cuisine de l'œuvre au XIX<sup>e</sup> siècle : regards d'artistes et d'écrivains, actes du colloque international Faim(s) de littérature*, Strasbourg : Presses universitaires de Strasbourg.
- MELLING Antoine-Ignace, 1819, *Voyage pittoresque de Constantinople et des rives du Bosphore*, Paris : Treuttel et Würtz, et atlas.
- MEYZIE Philippe, 2010, *l'Alimentation en Europe à l'époque moderne 1500-1850*, Paris : Armand Colin, « coll. U ».
- PAGEAUX Daniel-Henri, 1989, « De l'imagerie culturelle à l'imaginaire », in BRUNEL Pierre et CHEVREL Yves (dir.), *Précis de littérature comparée*, Paris : PUF, p. 133-161.
- PELTRE Christine, 1997, *Retour en Arcadie : le voyage des artistes français en Grèce au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris : Klincksieck.
- PEROT Jacques, 1989, « Un artiste lorrain à la cour de Selim III : Antoine-Ignace Melling (1763-1831) », *Bulletin de la société de l'Histoire de l'art français*, année 1987 (1989), p. 125-153.
- PITTON DE TOURNEFORT Joseph, 1717, *Relation d'un voyage du Levant fait par ordre du roy*, Paris : Imprimerie royale, 2 vol.
- POUQUEVILLE François-Charles-Hugues-Laurent, 1805, *Voyage en Morée, à Constantinople, en Albanie et dans plusieurs autres parties de l'empire othoman, pendant les années 1798, 1799, 1800 et 1801*, Paris : Gabon, 3 vol.
- POUQUEVILLE François-Charles-Hugues-Laurent, 1820-21, *Voyage dans la Grèce*, Paris : F. Didot, 5 vol.
- THEVENOT Jean de, 1727, *Voyages de Mr. De Thevenot en Europe, Asie & Afrique*, Amsterdam : M.-C. Le Cène, 3<sup>e</sup> éd, 5 vol.
- REVEL Jean-François, 1979, *Un festin en paroles : histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris : Jean-Jacques Pauvert.
- SALLES Eusèbe de, 1840, *Pérégrinations en Orient, ou Voyage pittoresque, historique et politique en Égypte, Nubie, Syrie, Turquie, Grèce pendant les années 1837-38-39*, Paris : Pagnerre.

- SAMANCI Özge, 2015, *la Cuisine d'Istanbul au XIX<sup>e</sup> siècle*, Rennes : Presses universitaires de Rennes ; Tours : Presses universitaires François Rabelais de Tours, coll. « Table des Hommes ».
- SÉGUR-DUPEYRON Philippe, 1839, « Excursion dans la Grèce Orientale », *Revue des Deux mondes*, t. 18, p. 55-67.
- SERBOIS Louis, 1864, *Souvenirs de voyages en Bretagne et en Grèce*, Paris : A. Le Clère.
- [SÉRIEYS Antoine], 1800, *Voyage de Dimo et Nicolo Stephanopoli en Grèce, pendant les années V et VI*, Paris : imprimerie de Guilleminet, [1800], 2 vol.
- STACKELBERG Otto Magnus (baron), 1832, *Trachten und Gebräuche der Neugriechen/Costumes et usages des Grecs modernes*, Berlin : G. Reimer, 3 t.
- STONEMEN Richard, 2010, *Land of Lost Gods: the Search of Classical Greece*, London: I.B Tauris.
- VOGÜÉ Eugène-Melchior de, *Syrie, Palestine, Mont Athos ; voyage aux pays du passé*, Paris : E. Plon, 1876.

## NOTES

1. Sur la consommation de la nourriture et sa contribution à la formation des identités collectives, voir : BELL David & VALENTINE Gill, *Consuming geographies: We are where we eat*, Londres ; New York, Routledge, 1997.
2. Voir notamment la dixième lettre « Fêtes, Repas, excès de Table, Couronnes de Fleurs, Chansons, etc. » de Pierre-Augustin GUYS (1776, 2<sup>e</sup> éd., vol. I, p. 119-138).
3. Musée du Louvre, Département des Arts graphiques, RF 1773.132, Recto.
4. Musée du Louvre, Département des Arts graphiques, RF 23763, Recto.

---

## RÉSUMÉS

Considérée comme une composante essentielle de l'identité culturelle, la cuisine orientale a été longuement traitée par les voyageurs français du XIX<sup>e</sup> siècle. En nous appuyant sur des récits et des images viatiques, nous proposons d'étudier les différentes approches de la cuisine orientale par les voyageurs, qui renseignaient leur lectorat sur l'exotisme et les habitudes culinaires des populations de l'Orient méditerranéen ainsi que sur les interdits alimentaires liés à leur religion.

Considered a component of cultural identity, culinary culture and practices of the Orient have been an important subject of 19th century French travel literature. Travel texts and images portray culinary exotism, oriental dishes and table manners. Moreover, French travellers recorded the religious dietary restriction of the population.

Συνιστώσα της πολιτισμικής ταυτότητας, η μαγειρική και η κουζίνα της Ανατολής υπήρξαν σημαντικό αντικείμενο ανάλυσης της περιηγητικής λογοτεχνίας του 19<sup>ου</sup> αιώνα. Περιηγητικά κείμενα και εικόνες παρουσιάζουν και απεικονίζουν τα παραδοσιακά εδέσματα, περιγράφουν τις

εξωτικές γεύσεις, πραγματεύονται την τέχνη της μαγειρικής της Ανατολής και σχολιάζουν τους κανόνες συμπεριφοράς στο τραπέζι. Επίσης οι γάλλοι περιηγητές αναφέρονται στην τήρηση και στους κανόνες της νηστείας από τους χριστιανούς και τους μουσουλμάνους και περιγράφουν τους εορτασμούς που λαμβάνουν χώρα κατά τη διάρκειά της.

## INDEX

**Index géographique** : Grèce

**motsclestr** Gastronomi, Yiyecek, Anadolu, Seyahat, Resimleme, Yunanistan, Ondokuzuncu yüzyıl, Seyahat edebiyatı

**Mots-clés** : cuisine, nourriture, orient, voyageurs, iconographie

**motsclesmk** ГАСТРОНОМИЈА, ХРАНА, ИСТОК, ПАТНИЦИ, ИКОНОГРАФИЈА, ГРЦИЈА,  
ДЕВЕТНАЕСЕТТИОТ ВЕК, ПАТУВАЊЕ ЛИТЕРАТУРА

**motsclesel** Μαγειρική, Τροφή, Ανατολή, Περιηγητές, Εικονογραφία, Ελλάδα, Δεκατός ενατός αιώνας, Περιηγητική λογοτεχνία

**Keywords** : Cooking, Food, Orient, Travellers, Iconography, Greece, Nineteenth century, Travellers' literature

**Thèmes** : Littérature de voyage

**glossaire** cuisine, nourriture, orient, voyageurs, iconographie

**Index chronologique** : dix-neuvième siècle

## AUTEUR

IRINI APOSTOLOU

Université Nationale et Capodistrienne d'Athènes