



*Casanova,*  
*Veneziano Mondano* | Dossier  
| pédagogique

# DOSSIER PEDAGOGIQUE

## / Casanova

Veneziano Mondano

S.A.S. la Princesse Stéphanie de Windisch Graetz |

H.D.H. Prinses Stéphanie van Windisch Graetz

*europalia.europa 2007*

*Centre de Gastronomie Historique*

ont le plaisir de vous convier au dîner de gala vénitien | hebben de eer u uit te nodigen op de Venetiaanse gala-diner

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>Dossier Histoire/Art</b> | <b>p. 3</b>  |
| <b>Dossier Gastronomie</b>  | <b>p. 13</b> |
| <b>Dossier Musique</b>      | <b>p. 22</b> |

Les photos prises seront disponibles sur : | Foto's van het evenement zullen te vinden zijn op :  
<http://cghbruxelles.blogspot.com> | [www.cooremans.net](http://www.cooremans.net)

Coordonnées | Contactgegevens

**Georges Verly | T 0032 (0) 485 637 102 | [georges.verly@brunette.brucity.be](mailto:georges.verly@brunette.brucity.be)**

- Dessins : © Patrick Mallet, *Les Plombs de Venise*, Treize Etrange
- Photos : © Georges Verly, Venise
- Illustraties : © Patrick Mallet, *Les Plombs de Venise*, Treize Etrange
- Foto's : © Georges Verly, Venise

Coproduction : Ministère de la Culture de la République Slovaque, EUROPALIA International, Centre de Gastronomie Historique en collaboration avec la Bibliothèque des Riches-Clares, Outhere SA (Alpha, Fuga Libera, Ricercar).

Coproductie : Ministerie van Cultuur van de Slovaakse Republiek, EUROPALIA International, *Centre de Gastronomie Historique* in samenwerking met de Bibliothèque des Riches-Clares, Outhere SA (Alpha, Fuga Libera, Ricercar).

# DOSSIER HISTOIRE/ART

## / Casanova

Veneziano Mondano

réalisé par

**Marie-Jeanne Stallaert**

Historienne et Historienne de l'Art

### *Venise au XVIII<sup>ème</sup> siècle*

- ◆ Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, Venise voit son empire s'ébranler ; la cité des doges vit désormais en marge des grands manœuvres politiques et économiques.
- ◆ Pourtant, la Sérénissime reste une ville prestigieuse.
- ◆ Elle connaît un rayonnement dans le domaine des arts et s'épanouit dans une culture originale en mettant à profit sa beauté, sa magnificence et ses richesses amassées.
- ◆ Son rayonnement artistique lui permet encore de jeter sur le monde un éclat nouveau.
- ◆ Elle devient l'une des étapes privilégiées du « grand tour » qui contribue à installer le mythe de la cité lagunaire.

### Ambiance

- ◆ Malgré l'approche de son déclin, Venise est toujours le centre de la richesse et des plaisirs mondains.
- ◆ Elle incarne la facilité et la douceur de la vie notamment dans les fêtes du carnaval, les comédies de Goldoni, la musique de Vivaldi ou encore à travers les paysages peints par Canaletto.

### Capitale du plaisir

Les fêtes sont continues.

- ◆ Nombreux sont les concerts et les réceptions.
- ◆ Tout est prétexte à réjouissances dans les palais et dans les rues : l'élection d'un Doge, le passage d'un prince, l'arrivée d'un ambassadeur ou encore les nombreuses processions.

### Le Carnaval

- ◆ Il débutait par de grands bals donnés sur les « campi » (« places ») de Venise, puis, au fil des semaines, naissaient spontanément des fêtes au cours desquelles on dansait, chantait, mangeait et jouait.
- ◆ La république acceptait que pour un temps, tout soit permis. Sous le déguisement

et le masque, les différences sociales étaient momentanément abolies. Tout le monde sort masqué en toutes circonstances de la vie quotidienne : faire ses courses, aller à la messe, rendre visite, plaider.

- ◆ En outre, le port du masque autorise bien des licences impensables autrement !

### Théâtre

- ◆ Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, Venise possède de nombreux théâtres, salles de concert, lieux de représentation publics et « foyers » privés.

*Carlo Goldoni* (1707-1793) propose une nouvelle forme de théâtre en représentant la réalité humaine. Dans ses comédies se dégage une joie de vivre qui correspond tout à fait à la vie quotidienne des Vénitiens. Par ses tableaux de la bourgeoisie et par ses études de caractères, Goldoni conquiert un large public.

*Carlo Gozzi* (1720-1806) est le défenseur de la tradition théâtrale italienne. Il restitue tous leurs pouvoirs aux personnages traditionnels de la commedia dell'arte (improvisation ; répertoire de plaisanteries et de jeux de scène ; libre commentaire d'intrigues)

### Musique

- ◆ L'école italienne est celle des virtuoses : virtuosité des chanteurs et des instrumentistes.
- ◆ Du milieu du XVI<sup>ème</sup> siècle au milieu du XVIII<sup>ème</sup> siècle, les luthiers perfectionnent la facture des instruments à archet : les Amati et leur élève Stradivarius apportent à la technique de fabrication des violons un enrichissement prodigieux.
- ◆ Légèreté, finesse, virtuosité s'épanouissent dans les sonates et concertos de *Corelli*, *Torelli*, *Albinoni* ou encore *Vivaldi*.
- ◆ Les virtuoses et les castrats extasient le public.

A Venise :

*Tomaso Albinoni* (1671-1750) compose une cinquantaine d'opéras.

- ◆ Mais c'est son œuvre instrumentale qui en fait l'un des plus grands compositeurs italiens du XVIII<sup>ème</sup> siècle.
- ◆ Il annonce, par ses innovations formelles, le renouveau du romantisme musical.

*Antonio Vivaldi* (1678-1741) est longtemps maître de chapelle et professeur de violon au séminaire musical de l'Ospedale della Pietà - une institution qui accueillait de jeunes orphelines déshéritées.

- ◆ Violoniste virtuose, chef d'orchestre, impresario et metteur en scène de ses propres opéras, il effectue de nombreuses tournées dans les grandes villes d'Italie, séjourne en Allemagne, en Autriche, aux Pays-Bas et connaît une gloire européenne.
- ◆ C'est dans le domaine du concerto que Vivaldi apparaît comme un véritable créateur : par l'importance accrue du rôle dévolu au soliste, par la division ternaire (allegro, andante, allegro), par la robustesse et la hardiesse du rythme, par le lyrisme des thèmes qui allient l'éloquence et l'énergie à la grâce rêveuse et à la tendresse.

## Peinture

- ◆ La peinture vénitienne du XVIII<sup>e</sup> siècle réussit, grâce à des maîtres comme Tiepolo, Guardi, Canaletto, Longhi et tant d'autres, à fonder une école originale.

1) Succès du « Capriccio » : vue imaginaire groupant des constructions de fantaisie et des édifices réels ou rapprochant sur une même toile des monuments existant en des lieux différents.

2) Le genre le plus recherché est celui du paysage et particulièrement la « veduta » ou peinture de vues de la ville.

**Canaletto** (Giovanni Antonio Canal dit) (1697-1768) est le spécialiste de la peinture de "vedute". A partir de relevés très précis, presque topographiques, il donne une vision poétique du paysage urbain. Il décrit les places et les canaux en utilisant une « chambre optique ». Ses compositions rigoureuses aux perspectives appuyées étaient appréciées surtout par le public anglais. Il rend avec finesse la transparence des ciels, les modulations colorées des architectures et les reflets dans l'eau. Pour restituer la douce lumière de Venise, il emploie des coloris clairs et lumineux, nuancés délicatement.

**Guardi** (Francesco) (1712-1793) réalise aussi des "vedute". Comme Canaletto, il représente la cité et ses fêtes notamment celle *Bucentaure*. Toutefois, il abandonne le caractère rigoureusement topographique en donnant à ses vues un aspect mouvant. Il joue sur les effets lumineux et la couleur et révèle ainsi une sensibilité frémissante, apte à rendre le caractère fugitif des choses. Par quelques touches rapides, il rend ses personnages et étudie avec une grande subtilité la qualité particulière de l'atmosphère et les vibrations de la lumière (limpide, dense ou diffuse).

**Bellotto** (Bernardo) (1721-1780) copie le style de son oncle Canaletto et se sert aussi du sobriquet Canaletto. Il s'en suit qu'il est souvent difficile de différencier un peintre de l'autre. La technique et l'atmosphère de Canaletto et Bellotto sont d'une précision très analytique et rationnelle.

3) Scène de genre

**Longhi** (Pietro Falca, dit Pietro) (1702-1785) décrit la société vénitienne avec des scènes telles que la leçon de danse, la toilette, les galants, le jeu, la passion pour les masques et le théâtre. Il développe un sens de l'observation directe, une attention aux détails de matière et de texture qu'il exploite avec bonheur. Sa vision souvent nuancée d'humour, prend parfois un aspect caricatural.

4) Trompe-l'œil

**Tiepolo** (Giambattista) (1696 -1770) réalise de vastes compositions et exploite des effets de perspective en trompe l'œil. Il donne à ses œuvres un caractère aérien en réservant de grands espaces vides aux blancs délicatement nuancés. Sa gamme chromatique claire et lumineuse où dominent le bleu, le rose et le jaune, sa facture nerveuse, son goût pour le mouvement (multiples envols de figures) confèrent à ses œuvres une exceptionnelle légèreté.

## 5) Portrait

**Carriera** (Rosalba) (1675-1757) miniaturiste, dessinatrice et pastelliste. Spécialiste de portraits de la noblesse européenne de son époque, elle lance la mode du pastel. Elle développe une technique de peinture sur ivoire qui connaît un grand succès à Venise auprès des touristes britanniques.

## Industries de luxe

- ◆ Le nom de Venise est associé au concept de « production de luxe » non seulement dans le domaine de la peinture ou de la sculpture, mais aussi dans celui des arts appliqués comme l'ébénisterie, les tissus, les dentelles de Burano ou le verre soufflé de Murano.
- ◆ L'art vénitien est d'une grande élégance et d'un niveau technique exceptionnel.
- ◆ Ces productions sont surtout destinées à l'exportation

## Les meubles vénitiens au XVIII<sup>ème</sup> siècle

- ◆ Dans la première moitié du XVIII<sup>ème</sup> siècle se diffuse à Venise le style *rococo*.
- ◆ Un changement important apparaît dans la conception de l'aménagement intérieur. Dans leur palais, les riches Vénitiens accordent beaucoup d'importance à l'atmosphère intimiste. Ils privilégient des pièces plus petites et plus chaleureuses.
- ◆ Les plafonds moins hauts sont peints et encadrés de stucs dorés ou pastels. Les boiseries sont peintes de tons tendres et dissimulent placards et portes dérobées.
- ◆ Des torsades de fleurs et feuillages encadrent des tapisseries de soie ou des miroirs et des lustres de Murano.
- ◆ L'agencement est fait avec élégance et raffinement. Tout est grâce, légèreté et harmonie.

## Mobilier

- ◆ Les meubles présentent une silhouette comparable à celle du style français Louis XV :
  - profils gonflés
  - enroulement de lignes en mouvement flexueux
  - entremêlement raffiné de lignes courbes
- ◆ On privilégie les petits meubles légers et faciles à déplacer.
- ◆ Les pieds sont galbés et les dossiers des sièges s'arrêtent à la hauteur des épaules pour permettre de s'adosser sans déranger l'ordre des coiffures.
- ◆ Les accoudoirs (accotoirs) sont garnis de manchettes reposant sur des supports ondulés en retrait pour les robes à panier

## Quelques types de meubles

- ◆ *Commodes* laquées sur fond clair (couleur ivoire) avec décor de fleurs et de rubans
- ◆ *Petites commodes* parfaitement adaptées aux espaces réduits du XVIII<sup>ème</sup> siècle.
- ◆ *Consoles* « servidor » (serviteur) fixées au mur permettant de se débarrasser de toutes sortes d'objets

- Décor : Sujets - décors peints de fleurs (semis sur fond pastel), figures et animaux
- Chinoiserie : a) d'abord simples imitations des décors orientaux (mandarins à longues moustaches, serviteurs aux parasols fantaisistes, pagodes, arbres, fleurs) parfois réalisées en relief sur fond rouge, vert, ivoire, rose ou noir ;
- b) puis l'improvisation développe tout un éventail de motifs notamment des scènes de la vie vénitienne.
- Couleur : teintes tendres, fines et gaies : jaune or, rose, bleu pâle
- Techniques :
- sculptures fantaisistes et légères
  - applications en verre de Murano
  - dorures
  - laques d'inspiration chinoise

### Les laques

- ◆ Venise est séduite par la mode des laques : plateaux, coffrets, tabatières et surtout meubles en sont recouverts.

Principe : après avoir enduit et poncé le meuble, on réalise le décor et on procède à la dorure. On passe 15 à 20 couches de *sandaraque* (vernis ; résine végétale extraite du Thuya articularis)

« *laque pauvre* » : pour satisfaire à une demande croissante en meubles laqués, on invente la « laque pauvre » ou « laque contrefaite » : le décor peint est reproduit sur une fine feuille de papier puis appliqué sur le meuble et recouvert de plusieurs couches de vernis.

*Le ou la laque ?*

- ◆ Le terme « la » laque est utilisée pour évoquer la sève récoltée de certains arbres d'Extrême-Orient. Elle résulte de l'exsudation de l'écorce du végétal.
- ◆ Le terme "le" laque est donné à tous les objets ayant reçu l'application de "la" laque.

### Les glaces

- ◆ Dans les salons du XVIII<sup>ème</sup> siècle, de grandes glaces souvent entourées de cadres en bois doré agrémentés de rubans et de volutes.

### Verre de Murano

- ◆ Au XIII<sup>ème</sup> siècle, lorsque le Grand Conseil de Venise décide, pour des raisons de sécurité et de contrôle, l'installation des verreries dans l'Ile de Murano, la Guilde des verriers est déjà importante et puissante.
- ◆ L'activité verrière se développe tellement que Murano s'assure la primauté de la fabrication en Europe du XV<sup>ème</sup> à la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle.
- ◆ L'intérêt des verriers s'est longtemps porté sur la matière :

|                         |                                                                                                              |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Verre coloré</i>     | coloré avec de l'émail et de la feuille d'or                                                                 |
| <i>Le cristallin</i>    | type de verre (et non de cristal) possédant une grande transparence, une finesse et une légèreté remarquable |
| <i>Verre aventurine</i> | piqueté d'or                                                                                                 |
| <i>Verre calcédoine</i> | verre imitant la pierre dure                                                                                 |
| <i>Millefiori</i>       | les baguettes de verre de couleur sont incluses dans du verre transparent                                    |
| <i>Lattimo</i>          | verre opaque                                                                                                 |

- ◆ Aux XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles, les formes de verre sont très variées.
- ◆ Les miroirs et les lustres vénitiens jouissent d'un grand succès en Europe. Les miroirs sont -jusqu'au XVII<sup>ème</sup> siècle - considérés comme les plus beaux du monde.
- ◆ Bien quelle ait cherché à conserver le monopole de production, Venise ne peut empêcher la diffusion des techniques et l'installation dans l'Europe entière de verreries dites « à la façon de Venise ».

### Le costume au XVIII<sup>ème</sup> siècle

- ◆ Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, la société vénitienne raffine ses goûts et suit la mode française
  - vêtement gracieux, sensuel et coloré
  - prédilection pour la soie, souvent tissée de fils d'or ou d'argent, ornée de pierres précieuses et de perles
  - teintes aux noms suggestifs des nouvelles habitudes (*fond-de-café* ; *tabac d'Espagne*) ou à la poésie (couleur *plume d'ange* soit un rouge vif « à la Tiepolo »)
  - parure : tons pastel (typique du style rococo) et blanc
  - poudre accentuant la pâleur du teint
  - bijoux en diamant ou en perle
- ◆ Les vêtements portent des noms français, même lorsqu'ils sont créés à Venise.

### Costume masculin

- ◆ D'une manière générale, le costume masculin se compose principalement de trois pièces : *justaucorps*, *veste* et *culotte*. Le justaucorps s'appelle "*l'habit à la française*" et connaît toute une série de modifications. Il suscite l'inventivité des tailleurs, des fabricants d'étoffes de soie et des brodeurs.
- ◆ A Venise, le justaucorps s'appelle aussi la *velada*. Il présente quelques analogies avec le vêtement féminin : resserré à la taille et évasé vers le bas.
- ◆ Sous la *velada*, l'homme porte la *chemise* et la veste (aujourd'hui « le gilet ») richement brodée.
- ◆ La *culotte* moulante, s'arrête au genou ; elle se porte sur des bas de soie blanche bien tirés.
- ◆ Chaussures ornées de boucles d'argent ou d'or et parfois de perles.
- ◆ Chapeau noir appelé *tricorn* (les trois pointes relevées forment le bord).

### Costume féminin

- ◆ La mode exalte la féminité : décolleté profond, souligné de dentelles.
- ◆ Corset à baleines de fer ou de bois pour affiner la taille.

- ◆ La jupe « à panier » - très ample - se porte sur une armature faite de cerceaux de fer liés à la taille par des bandes de tissu ou se fait bouffante autour des hanches grâce à des coussinets.
- ◆ Certaines jupes rappellent le renflement des commodes de l'époque ; elles se gonflent tellement qu'il faut élargir les sièges.

### Les perruques

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, les hommes portent la perruque alors que les femmes ne le font guère. Petit à petit, le volume des perruques diminue ; elles sont blanches et poudrées.

- ◆ Jusqu'au milieu du XVIII<sup>ème</sup> siècle, les formes principales de perruque masculine sont
  - la *perruque à bourses* (sac de taffetas noir contenant les cheveux de derrière),
  - la *perruque à nœuds ou à marteaux* (perruque bouclée et terminée par 3 petites queues)
  - le *catogan* (perruque à une seule queue serrée par un ruban).
- ◆ Le règne de Louis XVI voit le déclin et la chute des perruques.
- ◆ Mais en 1785, la vogue se répand des coiffures relevées par devant avec des cheveux frisés à la pointe et s'étageant à l'arrière.

Dans la 1<sup>ère</sup> moitié du XVIII<sup>ème</sup>, les femmes portent les cheveux tirés avec pour seul ornement une fleur sur le côté gauche.

- ◆ On trouve aussi des coiffures en "*diadèmes*", dégageant la nuque, allongeant la tête avec des tire-bouchons s'étageant sur les côtés.
- ◆ Quand les boucles tombent sur les épaules on les appelle des "*dragonnes*".
- ◆ Vers la fin du siècle, c'est le retour aux coiffures volumineuses, aux grandes perruques et aux larges bonnets garnis de rubans.

Vers 1775-1780, les cheveux sont relevés, crêpés, frisés et c'est à ce moment surtout qu'apparaît la mode des coiffures compliquées, monumentales et extravagantes.

- ◆ Pour obtenir une coiffure en hauteur, les coiffeurs utilisent soit un coussin de crin soit un pouf (pièce de gaze et de faux cheveux qu'on introduit entre les mèches et qu'on charge d'accessoires variés).
- ◆ Les coiffures surmontées de plumes, de fleurs, d'aigrettes ou de rubans portent des noms évocateurs :

le *pouf au sentiment* (avec bibelots, fleurs, oiseaux, poupées, légumes ; des accessoires censés exprimer les goûts des personnes),

le *pouf à la Belle Poule* orné d'une frégate

le *pouf à la Victoire* avec une branche d'olivier.

## Langage des mouches

- ◆ La mouche est une petite pièce de taffetas ou de velours noir.
- ◆ Sa forme est variable : ronde, triangulaire, fleur, animal ou encore symbole de carte à jouer.
- ◆ Appelée « tache avantageuse » dans le langage précieux, elle rehaussait la blancheur et l'éclat de la peau.
- ◆ Elle se collait surtout au visage, sur la joue, le front, le cou, ou encore sur la gorge.
- ◆ Accessoire indispensable de mode, elle fait fureur aux XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles

### *Décodons :*

|                          |                                                   |
|--------------------------|---------------------------------------------------|
| Sur la joue              | « galante »                                       |
| Près de l'œil            | « irrésistible », « assassine » ou « passionnée » |
| Au coin de la bouche     | « baiseuse »                                      |
| Sous la lèvre            | « friponne » ou « coquette »                      |
| Sur le nez               | « effrontée » ou « gaillarde »                    |
| Sur le front             | « majestueuse »                                   |
| Dans le creux du sourire | « enjouée »                                       |
| Sur la poitrine          | « généreuse »                                     |

## Langage de l'éventail

- ◆ L'éventail a de nombreuses fonctions : il distrait, permet de se rafraîchir, de communiquer ou de dissimuler.
- ◆ L'usage de l'éventail devient un véritable langage de société. Sa codification compliquée sert à exprimer les états d'âme.

### Quelques positions de l'éventail selon les désirs

|                                 |                                                        |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <i>Oui</i>                      | immobile - ouvert - sur la joue droite                 |
| <i>Non</i>                      | immobile - sur la joue gauche                          |
| <i>Je suis mariée</i>           | s'éventer lentement                                    |
| <i>Je suis fiancée</i>          | s'éventer rapidement                                   |
| <i>Je désire vous parler</i>    | toucher l'extrémité du doigt                           |
| <i>Laissez-moi tranquille</i>   | le poser contre l'oreille gauche                       |
| <i>Nous sommes surveillés</i>   | le faire tourner dans la main gauche                   |
| <i>Suivez-moi</i>               | le tenir dans la main droite face au visage            |
| <i>Je vous aime</i>             | le faire glisser sur la joue et le poser sur le menton |
| <i>M'aimez-vous ?</i>           | le présenter fermé                                     |
| <i>J'aime quelqu'un d'autre</i> | le faire tourner dans la main droite                   |
| <i>Je vous hais</i>             | le glisser dans la main                                |
| <i>Je suis désolée</i>          | le faire glisser devant les yeux                       |
| <i>Embrassez-moi</i>            | poser le manche sur les lèvres                         |

## XVIII<sup>ème</sup> siècle : Venise – Casanova

quelques repères chronologiques

|           |   |                                                                                                                                  |
|-----------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1718      | : | Venise cède la Morée aux Turcs.<br>Fin de son empire maritime.                                                                   |
| 1720      | : | Ouverture du <i>caffè Florian</i> .                                                                                              |
| 1725      | : | Naissance de Casanova.                                                                                                           |
| 1755-1756 | : | Casanova est emprisonné au palais des doges et s'en évade.                                                                       |
| 1775      | : | Ouverture du <i>caffè Quadri</i> .                                                                                               |
| 1791      | : | Ouverture de la <i>Fenice</i> .                                                                                                  |
| 1797      | : | Napoléon envahit la Vénétie.<br>Abdication du 120 <sup>ème</sup> doge <i>Ludovico Manin</i> .<br>Fin de la république de Venise. |

*Giacomo Girolamo (Jean-Jacques) Casanova*

(Venise, 1725 - Dux, Bohême, 1798)

*pseudonyme*

*chevalier de Seingalt*

- ◆ Fils de Zanetta Farussi et de Gaetano Giuseppe Casanova
- ◆ Séminariste, officier, clerc, violoniste, joueur professionnel, escroc, magicien, spadassin, espion, diplomate, érudit, écrivain, financier, bibliothécaire, franc-maçon.
- ◆ Son adresse au jeu et son rôle de magicien auprès de personnes crédules de Venise lui valent plusieurs années de prison.
- ◆ 1755-1756 : enfermé à Venise à la prison des Plombs, il réussit à s'évader et part en exil pendant 18 ans.
- ◆ A Paris, il est familier du *duc de Choiseul* (diplomate et secrétaire d'Etat aux Affaires Etrangères) et rencontre *Voltaire*.
- ◆ Il multiplie les conquêtes amoureuses.
- ◆ Il s'enrichit en ouvrant un bureau de loterie (à l'origine de la Loterie royale).
- ◆ Obligé de fuir Paris, il poursuit sa vie d'aventures à travers l'Europe : Allemagne, Angleterre, Autriche, France, Italie, Pays-Bas, Pologne, Russie, Suisse.
- ◆ 1774 : de retour à Venise, il est de nouveau expulsé en 1782
- ◆ 1784 : établi à Vienne, il devient secrétaire de l'ambassadeur de Venise
- ◆ 1785 : bibliothécaire au château de Dux (Bohême ; *auj.* Duchcov), chez le *comte de Waldstein*. Période durant laquelle Casanova écrit mais ne publie qu'une partie de ses manuscrits.
- ◆ 1798 : meurt à Dux

# DOSSIER GASTRONOMIQUE

## / Casanova

Veneziano Mondano

réalisé par

**Yann GRAPPE**

Historien | Università di Bologna – Université Libre de Bruxelles

### *Casanova ou l'Evanescence d'un Gourmet Sensuel*

Il n'est pas facile de reconstruire l'univers gastronomique de Casanova à partir de son autobiographie publié sous le titre *Histoire de ma vie*<sup>1</sup> et des autres documents que le temps nous a laissés. On en conviendra, son œuvre n'est pas un manuel de gastronomie destiné aux historiens du XXI<sup>e</sup> siècle intéressés par les usages des temps anciens. À elle seule, la description que nous fait Casanova de ses goûts et des usages gastronomiques de son temps est insuffisante. Un travail de reconstruction historique demande ainsi à embrasser une documentation plus vaste et nécessite une étude approfondie du contexte historique – pas seulement alimentaire – dans lequel était plongé Casanova.

On ne trouvera pas dans l'œuvre de descriptions fouillées de repas ou banquets auxquels il a participé. Mais une lecture attentive fait cependant émerger ici et là, des traces d'une véritable attention pour tout ce qui pouvait éveiller son goût. L'imaginaire collectif a retenu la sensualité de Casanova à travers son amour pour les femmes. Si l'amour pour l'autre sexe occupa tant son attention, sa sensualité, plus subtile, s'étend sur sa volonté à vouloir capter le monde sensible dans toute sa plénitude : Casanova touche et caresse les étoffes apportées d'Orient, il brille dans les langues qu'il apprend au fil de ses voyages, il observe l'intérieur des maisons et les belles architectures, il se réjouit de l'éloquence de son interlocuteur.

Sensuel, Casanova goûte aussi avec exigence et délectation tout ce que peut lui offrir la nature et l'Art de la table. S'il n'est pas toujours prolixe dans les descriptions de plats et de recettes, Casanova montre néanmoins dans son œuvre une grande curiosité, un savoir assuré et une exigence pointue pour tout ce qui pouvait concerner la bouche.

« Cultiver les plaisirs de mes sens fut dans toute ma vie ma principale affaire ; je n'en ai jamais eu de plus importante. Me sentant né pour le sexe différent du mien, je l'ai toujours aimé, et je m'en suis fait aimer tant que j'ai pu. J'ai aussi aimé la bonne table avec transport, et passionnément tous les objets faits pour exciter ma curiosité ».

(I, 6)

#### **La constitution d'un menu autour de la personnalité de Casanova**

Il faut nous rendre à l'idée qu'il est difficile de réaliser un repas qui réunisse tout à la fois la gastronomie et les usages du temps, le goût de Casanova et ses expériences gastronomiques. Comment rassembler les goûts complexes d'une vie dans un repas ?

---

<sup>1</sup> Nous utilisons la très bonne édition suivante: Casanova, *Histoire de ma vie. Texte intégral du manuscrit original. Suivi de textes inédits*, Robert Laffont, Coll. "Bouquin", présentée et établie par Francis Lacassin, 3 tomes, 1993. Les références seront dorénavant indiquées entre parenthèses de la façon suivante (tome, page).

Comment interpréter les descriptions qu'il nous fournit ? Comment retrouver les saveurs de produits aujourd'hui différents, introuvables sinon disparus ? Comment reproduire des plats dont Casanova ne nous fournit jamais la recette, mais seulement quelques rares énumérations d'ingrédients et de saveurs ?

Dès lors, des choix, des restrictions, des adaptations s'imposent.

### **Reproduire les goûts de Casanova**

Dans la constitution de notre menu, nous avons cherché à mettre toujours en première ligne les témoignages de Casanova ainsi que sa personnalité, ses goûts et ses expériences gastronomiques. Ainsi la plus grande partie des mets du menu sont cités dans l'*Histoire de ma vie* ou dans sa correspondance.

### **Cuisines française, italienne et d'Europe**

Vénitien, Casanova a parcouru l'Europe entière allant même jusqu'à toucher les terres d'Orient à Constantinople.

Profondément attaché à sa République – avec laquelle il aura les nombreux démêlés que l'on sait - Casanova est imprégné de culture gastronomique vénitienne et italienne en général.

C'est néanmoins la cuisine française que Casanova place au-dessus de toutes et à laquelle il se référera toute sa vie. À cette époque, la cuisine française est un phare gastronomique pour toute l'Europe. En Italie ou à l'étranger, Casanova cherchera toujours à rendre prépondérants certains plats ou usages français. Ses cuisiniers sont Français et s'ils ne le sont pas, ils cuisinent à la française. Un élément saillant de cette préférence est la prédilection de Casanova pour les "entrées" à la française : « Ce déjeuner qui comme de raison n'était composé que d'entrées fut un dîner des plus fins » (II, 261).

Ceci n'exclut cependant pas ses goûts pour les autres cuisines, à commencer par celle de sa terre natale, Venise. Il vénère en outre la cuisine des pays qu'il explore : ainsi, alors qu'il se faisait remarquer pour la gastronomie proposée depuis sa *Petite-Pologne*, maison en campagne parisienne, il affirme : « J'ajoutais à l'excellence de la cuisine française tout ce que le reste des cuisines d'Europe avait de plus séduisant pour les friands. » (II, 188)

### **Une cuisine « au naturel »**

Une autre caractéristique importante que nous avons cherché à respecter dans l'élaboration du menu est son goût pour une cuisine simple, respectueuse des aliments qui doivent composer des mets « pas trop travaillés ». À Aix-les-Bains par exemple, il se réjouit d'avoir mangé des « mets exquis parce que rien n'était travaillé » (T.II, 451). Ou encore au Castel Sant' Angelo en Lombardie, Casanova nous décrit ses exigences gastronomiques :

« [...] mais averti par son frère que j'étais un homme qui tranchait du grand, et qui aimait la table, il avait voulu donner des plats travaillés qui était tout ce qu'on peut imaginer de plus mauvais. Devant par politesse en goûter, je me trouvais dégoûté des solides et naturels ; mais j'y ai mis bien vite remède, m'expliquant après dîner à mon ami. Je l'ai convaincu que la table sera excellente et friande avec dix plats simples sans le moindre ragoût et il fit très facilement entendre raison à son frère. Dans tout le temps que j'ai passé là j'ai fait une chaire délicieuse. »

(II, 875)

### **Le menu dans l'œuvre de Casanova**

En cherchant à recomposer un menu "Casanova" dans l'esprit et les usages de son époque, nous avons avant tout cherché à établir un lien direct avec son œuvre et le personnage lui-même. Autrement dit, la majeure partie des éléments du menu – des plats aux vins en passant par les desserts – sont directement puisés dans les rapports que Casanova nous fait de ses goûts personnels. Nous remplaçons donc ici une série de plats significatifs dans les écrits que nous a laissés Casanova (son autobiographie, des lettres).

Dans le Menu que nous vous proposons, l'intitulé des plats (mais aussi des vins et des desserts) renvoie directement à un épisode de sa vie ou à ses convictions gastronomiques. Nous reproduisons ensuite deux extraits de son œuvre et un témoignage de l'un de ses contemporains, qui illustre de façon significative la personnalité de Casanova et la culture gastronomique (sans exclusive) qui le caractérisait.

### *Potage d'Écrevisse de "Mère"*

*Mon ami,*

*Votre pauvre amie a été fort malade ces jours, mais cela va mieux. Ce qui m'a été plus désagréable que ma maladie, c'est que je ne suis pas encore en état de vous envoyer une soupe aux écrevisses. Fanny et moi nous faisons notre possible pour vous procurer cette soupe, mais les paysans qui nous promettent des écrevisses disent que les petites rivières sont trop inondées d'eau pour pouvoir attraper dans ce jour-ci des écrevisses ; les premières seront pour vous.*

Lettre d'Élise de la Recke, Toeplitz, 6 mai 1798.

(III, 1160)

*Ma mère me mit au monde à Venise, le 2 avril, jour de Pâques de l'an 1725. Elle eut la veille une grosse envie d'écrevisse. Je les aime beaucoup.*

Précis de ma vie, 1797<sup>2</sup>

(III, 1229)

### *Bœuf à l'Anglaise, le Particulier Séjour Gastronomique de Londres*

Casanova séjourne à Londres de juin 1763 à mars 1764. Les habitudes gastronomiques des anglais surprennent et déplaisent en grande partie Casanova, qui n'aura de cesse de revendiquer son bon goût orienté notamment vers la cuisine française.

*J'ai commencé le lendemain à manger chez moi, et je me suis trouvé fort satisfait de mon cuisinier anglais, qui outre les plats favoris de sa nation qu'il me donnait tous les jours, il me donnait la poularde et des ragoûts français très délicats. Ce qui me faisait un peu de peine était que j'étais seul ; je n'avais ni la jolie maîtresse, ni l'ami, et à Londres on peut bien inviter un homme comme il faut à dîner en compagnie à la taverne, où il paie sa part, mais non pas à sa propre table. On riait quand je disais que je mangeais chez moi parce qu'aux tavernes on ne donnait pas de soupe. On me demandait si j'étais malade. L'Anglais est criofage [mangeur de moutons]. Il ne mange presque jamais de pain, et il prétend d'être économe en ce qu'il épargne la dépense de la soupe et du dessert ; ce qui me fit dire que le dîner anglais n'a ni commencement ni fin. La soupe est considérée comme une grande dépense, parce que les domestiques même ne veulent pas manger du bœuf avec lequel on a fait du bouillon. Ils disent qu'il n'est bon que pour être donné aux chiens. Leur bœuf salé au lieu de bouilli est excellent. J'ai essayé de m'habituer à la bière ; mais j'ai dû la laisser en huit jours. L'amertume qu'elle me laissait n'était pas soutenable. Le marchand de vin que Bosanquet m'avait donné me fournissait de vins de France excellents, parce qu'ils étaient naturels ; mais je devais les lui payer chers.*

(III, 146)

*Le dîner étant à l'anglaise, c'est-à-dire sans soupe, je n'ai positivement pas pu avaler ni un morceau de Rochebif [Roastbeef], ni un peu de boudin. Je n'ai mangé que des huîtres en buvant du vin de Grave assez bon [...]*

(III, 260)

---

<sup>2</sup> Ce texte, rédigé en novembre 1797 pour répondre à la curiosité de Cécile de Roggendorf, est probablement l'un des derniers que Casanova ait écrits. Note des éditeurs: III, n.1, p.1229, pour le texte: III, 1229-1232.

### *Huîtres Lascives*

Véritable passion gastronomique, Casanova en mange très fréquemment. Souvent accompagnées de Champagne, le binôme apparaît clairement comme l'expression d'un *status symbol*, employé comme outil d'ostentation et de distinction. L'huître pour Casanova est également le véhicule par excellence de la séduction et de l'érotisme. Elles sont toujours mangées crues par notre personnage et à différents moments du repas (Casanova les mange même avant de se coucher).

*Après avoir fait du punch nous nous amusâmes à manger des huîtres les troquant lorsque nous les avions déjà dans la bouche. Elle me présentait sur sa langue la sienne en même temps que je lui embouchais la mienne ; il n'y a point de jeu plus lascif, plus voluptueux entre deux amoureux, il est même comique, et le comique n'y gâte rien, car les ris ne sont faits que pour les heureux. Quelle sauce que celle d'une huître que je hume de la bouche de l'objet que j'adore ! C'est sa salive. Il est impossible que la force de l'amour ne s'augmente quand je l'écrase, quand je l'avale.*

(I, 758 - 759)

*Nous nous mîmes d'abord devant le feu, où pour une demi-heure je ne me suis occupé que des belles huîtres qu'un marmiton habile ouvrait à notre présence, attentif à ne pas perdre une seule goutte de la savoureuse eau dans laquelle elles nageaient. Nous les mangions à mesure qu'on les ouvrait, et les rires de ces filles, qui pensaient au jeu de l'échange, commença [commencèrent] à dissiper ma mauvaise humeur. [...]*

*Égayés par les huîtres et par le champagne, nous soupâmes délicieusement. Nous eûmes de l'esturgeon et des truffes exquis dont je sentais la délicatesse plus en jouissant de l'appétit voluptueux avec lequel ces filles mangeaient de tout cela, qu'en mangeant moi-même. [...]*

*Après avoir servi le dessert, les autres cinquante huîtres, et tout ce qu'il me fallait pour faire un punch, le valet s'en est allé en nous disant que l'eau était au feu dans l'autre chambre où il y avait tout le nécessaire pour la retraite des demoiselles. [...]*

*Je les ai enchantées en leur disant que je voulais les voir à faire le punch elles-mêmes. Le suc de citron était déjà exprimé dans un grand gobelet.*

(III, 904)

### *Timballo di Maccheroni al Sugo, une Ryse Sous les Plombs de Saint Marc*

Le plat apparaît chez Casanova comme symbole de ses origines italiennes, il y sera très attaché jusqu'à la fin de sa vie comme le raconte le Prince de Ligne.

*J'ai figuré encore mieux à table mangeant si bien des macaronis qu'on me jugea digne d'en être déclaré prince. À Chioggia, presqu'île, port de mer de Venise, octobre 1743. (I, 137)*

*Je me suis alors déterminé d'envoyer au moine mon verrou dans la Bible en employant un moyen sûr pour empêcher Laurent [le gardien] de regarder les extrémités du gros volume. Je lui ai donc dit que je voulais célébrer le jour de St-Michel avec deux grands plat de macaroni au beurre, et au fromage parmesan : j'en voulais deux plats, parce que je voulais en faire présent d'un à la respectable personne qui me prêtait des livres. [...]* [Casanova cache alors à l'intérieur de la Bible un instrument dont devait se servir son complice pour préparer l'évasion. Sûr que le gardien sera plus attentif, en transportant le plat de macaroni, à ne pas renverser du beurre sur la Bible plutôt qu'à s'intéresser à la dimension de l'instrument de l'évasion.]

*Le jour de St-Michel, Laurent parut de grand matin avec une grande chaudière où les macaronis bouillaient ; j'ai d'abord mis le beurre sur un réchaud pour le fondre, et j'ai préparé mes deux plats arrosés de fromage parmesan qu'il m'avait porté tout râpé. J'ai pris la cuiller percée, et j'ai commencé à les remplir, en y mettant dessus à chaque main beurre et fromage, et en ne finissant que lorsque le grand plat destiné au moine ne pouvait pas en contenir d'avantage. Ils nageaient dans le beurre qui touchait jusqu'aux extrémités de ses bords.*

*Le diamètre de ce plat était quasi double de la largeur de la Bible. Je l'ai pris, et je l'ai placé sur le grand livre que j'avais à la porte de mon cachot, et en le prenant au-dessus de mes mains avec le dossier tourné vers Laurent, je lui ai dit d'allonger ses bras, et lentement pour que le beurre, sortant du plat, ne coulât pas sur la Bible.*

(I, 917-918)

[Casanova devenu, à la fin de sa vie, bibliothécaire du Comte de Waldstein, à Dux, en Bohême]

*Qu'on ne croie pas que dans ce port de tranquillité que la bienfaisance du Comte de Waldstein lui ouvrit pour le préserver des orages, il n'en ait pas cherché ; il n'y a pas de jour que pour son café, son lait, son plat de macaroni qu'il exigeait, il n'ait eu une querelle dans la maison. Le cuisinier lui avait manqué la polenta, l'écuyer lui avait donné un mauvais cocher pour venir me voir, les chiens avaient aboyé pendant la nuit ; plus de convives que n'attendait Waldstein, étaient la cause qu'il avait mangé à une petite table. Un cor de chasse avait déchiré ses oreilles par quelques sons aigres ou faux. Le curé l'avait ennuyé en s'avisant de vouloir le convertir. Le Comte ne lui avait pas dit bonjour le premier. La soupe, par malice, lui avait été servie trop chaude. Un valet l'avait fait attendre pour lui donner à boire. [...]*

*« [...] Monsieur, lui dit-il, j'ai percé le ventre du grand générale de Pologne, je ne suis pas gentilhomme, mais je me suis fait gentilhomme. »*

Fragments écrits du Prince de Ligne (1735-1814)

### *Lièvre à la Boutargue, Souvenir d'Orient*

En fuite sur une île grecque près de Corfou en 1745.

*Je vais avec ce bon homme à bord de sa tartane, où il ordonne un très bon déjeuner. Ses marchandises consistaient en coton, en toiles, en raisins qu'on appelle de Corinthe, en huiles, et en vins excellents. Il avait aussi des bas, des bonnets de coton, des capotes à l'orientale, des parapluies et du pain de munition biscuit<sup>3</sup>, que j'aimais beaucoup, car j'avais alors trente dents, dont il était difficile d'en voir de plus belles. [...] J'ai acheté de tout hormis du coton parce que je n'aurais su qu'en faire. [...] Il me fit alors présent de six botargues magnifiques.*

*M'entendant louer un vin du Xante qu'il appelait Generoydes, il me dit que si je voulais lui tenir compagnie jusqu'à Venise, il m'en donnerait une bouteille tous les jours même pendant toute la quarantaine.*

(I, 322)

### *Sensuelles Las Criadillas de Madrid (Rognons Blancs ou Testicules de Taureau), Madrid, 1768*

Casanova montre avoir apprécié les produits et les préparations de la cuisine espagnole. Mais il est significatif que l'excellence soit à nouveau placée sous le signe de la cuisine (et du service) qui doit être effectué à la française. Les *criadillas* qu'il aime à la fureur sont d'autant plus excellents que la cuisinière de Bilbao les insère dans un cadre gastronomique (cuisine et organisation du repas) conforme au modèle français.

*Je lui ordonne d'aller me chercher du vin où je savais qu'il était bon, et je me mets à écrire. A neuf heures, il vient me dire qu'on m'avait servi dans l'autre chambre, j'y vais avec un appétit dévorant, car je n'avais rien mangé, et je m'étonne de voir une petite table couverte avec une propreté que dans les maisons bourgeoise je n'avais pas encore vue en Espagne. Mais le souper achève de me convaincre que Don Diego est un héros. Cette cuisinière de Bilbao faisait à manger comme une Française. Cinq plats, las criadillas que j'aimais à la fureur, tout excellent, il me paraissait impossible d'avoir une si bonne cuisinière par-dessus le marché, malgré que je payais assez cher l'appartement. (III, 641)*

<sup>3</sup> Le biscuit de munition fourni aux soldats vénitiens était célèbre pour sa conservation exceptionnelle : il n'avait jamais de vers. Voir la note des éditeurs, T.I, p.322.

### *Le Poulet Gras Truffé à Souhait, Attendant Hélène et Hedvige*

Au cœur des goûts de Casanova, la truffe est plusieurs fois mentionnée dans son œuvre. Très présent dans les livres de cuisine de l'époque, la truffe (généralement noir semble-t-il), elle constitue un ingrédient de luxe très apprécié des élites de l'époque. Les volailles rôties à la broche servies au service du rôti sont souvent truffées.

En attendant de retrouver Hélène et Hedvige pour leurs ébats amoureux, Casanova doit se cacher dans une pièce sombre où Hélène avait pris soin de lui préparer un ambigu (une sorte de buffet froid) pour rendre moins désagréable son attente.

*C'était un véritable trou, et je connus à l'odeur qu'on y enfermait des jambons et des fromages. [...] C'était une serviette dans la quelle il y en avait une seconde et deux assiettes au milieu desquelles était un beau poulet rôti et du pain. Tout à côté je trouvai également une bouteille de verre. Je suis gré à mes belles amies d'avoir pensé à mon estomac ; mais j'avais copieusement dîné, et un peu tard par précaution, je remis à faire honneur à cet ambigu jusqu'aux approches de l'heure du berger.*

*A neuf heures, je me mis à l'œuvre, et comme je n'avais ni tire bouchon ni couteau, je fus obligé de casser le goulot de la bouteille au moyen d'une brique qu'heureusement je pus arracher du pavé vermoulu qui me supportait. C'était un vin de Neuchâtel<sup>4</sup> délicieux. En outre mon poulet était truffé à souhait [...].*

(II, 781-782)

### *Rougets "à l'Huile Excellente" ou la Revendication d'une Cuisine au Naturel*

Casanova se montre très attentif au choix et à la qualité des huiles qu'il mentionne à plusieurs reprises.

Les poissons servis au service du rôti maigre sont, dans le service à la française, fréquemment servis très simplement "à sec" sur une serviette blanche après avoir été cuits au court bouillon. Ce type de préparations devait plaire à Casanova qui plusieurs fois affirme son goût pour une cuisine "pas trop travaillée". Par ailleurs, l'idée de simplicité et de cuisine "naturelle" est très présente dans les livres de cuisine de l'époque dont les auteurs se disputent l'exclusivité pour dénigrer leurs collègues et concurrents.

Aujourd'hui l'huile d'olive symbolise une cuisine diététique, naturelle et respectueuse du produit. Il nous a paru intéressant, non sans un certain anachronisme, de faire le rapprochement entre un discours culinaire et gastronomique très présent au XVIII<sup>e</sup> siècle et celui qui ressort d'une certaine culture alimentaire d'aujourd'hui. La cuisine actuelle n'est plus celle que dégustait Casanova, cependant il est possible de retrouver, par delà les siècles, des tendances dans les discours et dans les revendications d'un "style culinaire" qui suivent un même ordre d'idée.

En Istrie (péninsule du Nord de l'Adriatique entre les golfes de Trieste et de Rijeka, à proximité de Venise), 1745.

*La bonne femme nous donna un joli repas en poissons accommodés à l'huile qui là est excellente, et à boire du réfosco<sup>5</sup> que j'ai trouvé exquis. [...]*

*Après avoir remercié la dévote, je suis allé me promener avec le prêtre, qui me donna un bon souper fait par sa gouvernante, qui s'assit à table avec nous, et qui me plut. Son réfosco encore meilleur que celui de la dévote et me fit oublier mes malheurs.*

(I, 140)

Aix-en-Savoie (=Aix-les-Bains). Rencontre avec une religieuse – sosie de M. M. – qui vit dans une maison modeste et qui emploie une paysanne comme domestique et cuisinière.

---

<sup>4</sup> La Côte, rivage du lac de Neuchâtel appartenant au canton de Vaud en Suisse, est encore célèbre pour ses vins. Voir la note des éditeurs, t. II, p.324.

<sup>5</sup> Nom d'un cépage qui donne origine à un vin du même nom produit dans les régions du Frioul et de la Vénétie.

*La paysanne monta, mit sur une petite table deux couverts, et nous porta à souper. Tout était neuf : serviettes, assiettes, glaces, couteaux, cuillers, et tout était très propre. Les vins étaient très bons, et les mets exquis parce que rien n'était travaillé. Gibier, rôti, poissons délicieux, et fromages excellents. J'ai passé une heure et demie mangeant, buvant, causant. La religieuse ne mangea presque rien, mais cela ne m'a pas empêché de vider deux bouteilles. J'étais en feu. La paysanne, enchanté des éloges que je lui faisais, m'en promet autant toutes les nuits, elle descend. Me trouvant de nouveau seul avec cette femme, dont la figure était un vrai prestige, et qui m'inspirait des désirs qu'après le ragoûtant souper je ne pouvais pas tenir en frein [...]*  
(II, 446)

### **Le train de vie de Casanova à Paris et la revendication d'une cuisine française et internationale**

*Le train de vie que j'y menais rendait célèbre la Petite-Pologne. On parlait de la bonne chère qu'on y faisait. Je faisais nourrir des poulets avec du riz dans une chambre obscure ; ils étaient blancs comme la neige, et d'un goût exquis. J'ajoutais à l'excellence de la cuisine française tout ce que le reste des cuisines d'Europe avait de plus séduisant pour les friands. Les macaronis au suguillo, du riz tantôt en pilao tantôt en cagnon et les oïlla putrida faisait parler<sup>6</sup>. J'assortissais des compagnies choisies à des soupers fins, où mes convives voyaient que mon plaisir dépendait de celui que je leur procurais. Des dames de distinction et toutes galantes venaient le matin se promener dans mes jardins en compagnie de jeunes experts qui n'osaient pas parler, et que je faisais semblant de ne pas voir ; je leur donnais des œufs frais et du beurre qui surpassait le célèbre de Vambre<sup>7</sup>. Après cela à foison du marasquin de Zara dont on ne trouvait le meilleur nulle part.*  
(II, 148)

### **Les exigences gastronomiques de Casanova, à Venise dans son magnifique casin**

*Il fallait faire vite, car je n'avais pas de casin. J'ai donc pris un second rameur pour être en moins d'un quart d'heure dans le quartier de St-Marc. Après avoir passé cinq à six heures à en voir un bon nombre, j'ai choisi le plus élégant, et par conséquent le plus cher. Il avait appartenu au Lord Olderness Ambassadeur d'Angleterre qui à son départ l'avait vendu à son marché à un cuisinier. Il me le loua jusqu'à Pâques pour cent sequins payés d'avance sous condition que ce serait lui qui me ferait les dîners et les soupers que je donnerais. Ce casin était composé de cinq pièces, dont l'ameublement était d'un goût exquis. Il n'y avait rien qui ne fût fait en grâce de l'amour, de la bonne chère, et de toute espèce de volupté. On servait à manger par une fenêtre aveugle enclavée dans la paroi, occupée par un porte-manger tournant qui la bouchait entièrement. Les maîtres et les domestiques ne pouvaient pas s'entrevoir. Cette chambre était ornée de glaces, de lustres, et d'un superbe trumeau au-dessus d'une cheminée de marbre blanc, tapissée de petits carreaux de porcelaine de la Chine tous peints, et intéressants par des couples amoureux en état de nature qui par leurs voluptueuses attitudes enflammaient l'imagination. Des petits fauteuils étaient à l'avenant des sofas qui étaient à droite et à gauche. Une autre chambre était octogone toute tapissée de glaces, pavée et plafonnée de même ; toutes ces glaces faisant contraste rendaient les mêmes objets sous mille différents points de vue. Cette pièce était contiguë à une alcôve qui avait deux issues secrètes, un cabinet de toilette d'un côté, de l'autre un boudoir où il y avait une baignoire, et des lieux à l'anglaise [water-closets]. Tous les lambris étaient ciselés en or moulu, ou peints en fleurs, et en arabesques. Après l'avoir averti de ne pas oublier de mettre des draps dans le lit, et des bougies sur tous les lustres et sur les flambeaux dans chaque chambre, je lui ai ordonné à souper pour deux personnes pour le même soir l'avertissant que je ne voulais autre vin que bourgogne et champagne, et pas davantage que huit plats de cuisine, lui laissant le choix sans pardon à la dépense. Le dessert devait aussi être son affaire. Prenant la clef de la rue je l'ai averti qu'en*

<sup>6</sup> Pour ces plats voir les notes des éditeurs T.II, p.188.

<sup>7</sup> Voir les notes des éditeurs T.II, p.188.

*entrant je ne voulais voir personne. Le souper devait être prêt à deux heures de la nuit, et on le servirait quand je sonnais. J'ai observé avec plaisir que la pendule qui était dans l'alcôve avait un réveil, car je commençais malgré l'amour à devenir sujet à l'empire du sommeil. [...] Ce fut le cuisinier qui resta surpris quand il me vit à deux heures de nuit tout seul. J'ai d'abord trouvé mauvais qu'il n'eût pas éclairé partout, tandis que lui ayant donné l'heure il ne pouvait pas en douter.*

- *Je n'y manquerai pas une autre fois.*
- *Éclairez donc, et servez.*
- *Vous m'avez dit pour deux.*
- *Servez pour deux. Restez présent à mon souper pour cette première fois pour que je puisse vous avertir de tout ce que je trouverai bon ou mauvais.*

*Le souper vint dans la roue en bon ordre, deux plats à la fois ; j'ai fait des commentaires à tout ; mais j'ai trouvé tout excellent en porcelaine de Saxe. Gibier, esturgeon, truffes [truffes], huîtres et vins parfaits. Je lui ai seulement reproché qu'il avait oublié de mettre sur une assiette des œufs durs, des anchois, et des vinaigres composés pour faire la salade. Il regarda le ciel d'un air contrit s'accusant d'avoir commis une grande faute. Je lui ai aussi dit qu'une autre fois je voulais avoir des oranges amères pour donner du goût au punch, et que je voulais du rhum et pas du rac. Après avoir passé deux heures à table je lui ai dit de me porter la carte de toutes les dépenses. Il me la porta un quart d'heure après, et je me suis trouvé content. Après l'avoir payé, et lui avoir ordonné de me porter du café quand je sonnais je suis allé me coucher dans l'alcôve. [...] Le matin, en partant j'ai averti mon homme que je voulais au dessert tous les fruits frais qu'il pourrait trouver, et surtout des glaces.*

*[Après le vrai souper en compagnie de M.M.]*

*Après le souper qu'elle trouva délicat et exquis comme les glaces et les huîtres, elle fit du punch [...].*

*(I, 742 - 747)*

### **Portrait de Casanova au crépuscule de sa vie par le Prince de Ligne**

*Il se venge de tout cela contre tout ce qui est mangeable et potable ; ne pouvant plus être un dieu dans les jardins, un satyre dans les forêts, c'est un loup à table ; il ne fait grâce de rien, commence gaiement et finit tristement, désolé de ne pouvoir plus recommencer. S'il a profité quelquefois de sa supériorité sur quelques bêtes, en hommes et en femmes, pour faire fortune, c'était pour rendre heureux ce qui l'entourait. [...]*

*[Casanova devenu bibliothécaire du Comte de Waldstein, à Dux, en Bohême]*

*Qu'on ne croie pas que dans ce port de tranquillité que la bienfaisance du Comte de Waldstein lui ouvrit pour le préserver des orages, il n'en ait pas cherché ; il n'y a pas de jour que pour son café, son lait, son plat de macaroni qu'il exigeait, il n'ai eu une querelle dans la maison. Le cuisinier lui avait manqué la polenta, l'écuyer lui avait donné un mauvais cocher pour venir me voir, les chiens avaient aboyé pendant la nuit ; plus de convives que n'attendait Waldstein, étaient la cause qu'il avait mangé à une petite table. Un cor de chasse avait déchiré ses oreilles par quelques sons aigres ou faux. Le curé l'avait ennuyé en s'avisant de vouloir le convertir. Le comte ne lui avait pas dit bonjour le premier. La soupe, par malice, lui avait été servie trop chaude. Un valet l'avait fait attendre pour lui donner à boire. [...]*

*« [...] Monsieur, lui dit-il, j'ai percé le ventre du grand général de Pologne, je ne suis pas gentilhomme, mais je me suis fait gentilhomme. »*

*Fragments écrits du Prince de Ligne (1735-1814)*

### **Conclusion : une autre cuisine, des autres goûts**

Nous avons cherché à respecter les différents traits de la personnalité de Casanova en matière de gastronomie et cela en offrant un menu organisé par un service à la française, composé de plats rencontrés pour la plupart au cours de ses aventures, et retrouvés dans

des livres de cuisine français et italiens du XVIII<sup>e</sup> siècle. Une attention particulière a été apportée aux entrées et à leurs nombres importants comme semblait l'avoir beaucoup apprécié Casanova. Nous proposons des plats de cuisine française, ainsi que des plats italiens comme les *maccheroni* dont Casanova affirmait ne pouvoir se passer, mais aussi les *Criadillas* (rognons blancs ou testicules de taureau) de cuisine espagnole qu'il « aimai[t] à la fureur ! » (III, 641). Le travail de reconstruction que nous avons réalisé a suivi le fil d'une méthodologie rigoureuse visant à un dépouillement attentif de l'œuvre de Casanova jusqu'à l'analyse de la culture alimentaire du temps et la recherche des plats dans un éventail de livre de cuisine aussi bien français qu'italien. Nous n'avons cependant pas hésité dans certains cas – quand il nous a semblé que la reconstruction pouvait se voir rehausser en imaginaire et en illustration historique – à prendre certaines libertés dans la proposition de certains plats ou dans la manière de composer le menu en général. Ainsi nous n'avons pas tenu compte de la distinction gras/maigre des menus de l'époque afin de pouvoir faire goûter à nos convives des mets de viandes autant que de poissons.

Une reconstruction exacte qui ambitionne de reproduire exactement les préparations et les usages du temps est impossible. Tout d'abord pour des raisons strictement techniques : Casanova nous a laissé une autobiographie, et non pas un livre de cuisine détaillé retraçant les mets et préparations que son palais et ses sens auraient rencontré lors de ses multiples aventures. Reproduire la cuisine dictée par les livres de cuisine du siècle de Casanova implique des difficultés techniques liées à la compréhension des recettes, à l'utilisation d'un matériel différent de celui employé par les cuisiniers d'aujourd'hui. En outre certains ingrédients utilisés dans les cuisines du passé ont changé de goût, et certains sont introuvables ou ont même complètement disparu.

Mais au-delà de tout ce qui peut avoir changé dans notre assiette, avec plus ou moins d'intensité, c'est surtout vers le *mangeur* qu'il faut porter le plus d'attention. C'est peut-être sur le plan du sujet – lui et nous – que les changements sont les plus significatifs : nos goûts ont évolué et ils ne s'inscrivent plus dans les mêmes dynamiques culturelles.

Nos préférences, nos envies, la recherche de certains saveurs, la défense d'une certaine "idée de la cuisine", les manières de se comporter à table, les mécanismes sociaux liés à la table sont autant d'éléments sur lesquels les siècles ont passé, modifiant profondément la culture alimentaire des sociétés et le goût de chaque commensal.

Conscient de ces remarques, il nous semble cependant qu'une reconstruction historique d'un banquet d'époque à toute ses raisons d'être. À la manière d'un peintre qui dessine la réalité sans vouloir en fournir l'exakte photographie, nous peindrons et dégusterons les contours d'un repas dans un souci de rigueur et de pertinence historique sans chercher à lui conférer une valeur absolue. En cherchant à comprendre plus qu'à juger des goûts d'une autre époque, nous composerons un imaginaire historique fait d'hommes et de femmes qui baignaient dans une culture différente de la nôtre. Et ainsi en curieux dégustateurs nous nous amuserons à chercher les goûts d'un homme comme Casanova, qui nous a précédés à la table du grand banquet de l'Histoire.

# DOSSIER MUSIQUE

## / Casanova

Veneziano Mondano

réalisé par

**Sergio Roberto Gratteri**  
Musicologue

### *Première Partie*

|              |                                      |                                                             |
|--------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| G.F.Telemann | „VOM GLOBUS“ (Perpetuum mobile)      |                                                             |
| G.F.Telemann | EUROPA (Entrée)                      |                                                             |
| G.F.Telemann | POLAND (Polonaise g mol)             | Collection „Annae Szirmay – Keczer 1720“ dances D 90 , D-79 |
| G.F.Telemann | Polonaise (D dur)                    |                                                             |
| G.F.Telemann | BELGIUM (Mourky)                     | Collection „Annae Szirmay – Keczer 1720“, dance C -60       |
| G.F.Telemann | ASIA (Les Janissaires)               | Collection „Uhrovec 1730“ Hungaricus 35                     |
| G.F.Telemann | MORAVIA (Hanaquoise)                 | Collection „Uhrovec 1730“ 4 songs                           |
| G.F.Telemann | UNGARN (Marche)                      | Collection „Uhrovec 1730“ Hungaricus 31                     |
| A.Vivaldi    | ITALY (Sinfonia G dur „ La Rustica“) | Presto                                                      |

### *Seconde Partie*

|              |                           |                                                                                                                  |
|--------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| G.F.Telemann | FRANCE (Menuet I , II )   |                                                                                                                  |
| G.F.Telemann | SLOVAKIA                  | Collection „Uhrovec 1730“ Dance 322 ; „Dopschensis“ 323 Dance 325 ; Song C 106 ( collection Szirmay-Keczer 1720) |
| G.F.Telemann | TURKEY (Mezzetin en turc) | „Nota Kurucz“ (Collection „Uhrovec 1730“) Tune 266                                                               |
| G.F.Telemann | Les Turcs                 |                                                                                                                  |

