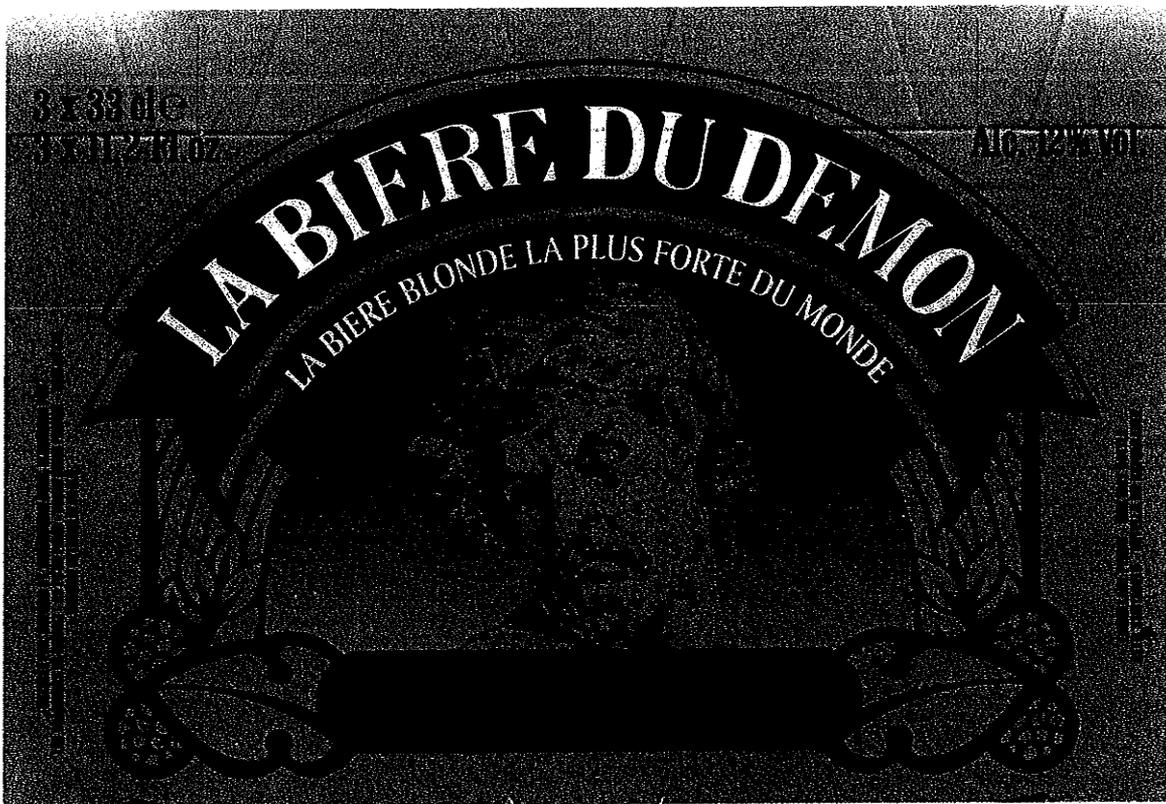


# Groupe d'Histoire Religieuse

## Boire et manger



**Le vin "guerroye la paix, la guerre il pacifie"<sup>1</sup>.  
Les usages alimentaires au service des pratiques de régulation des conflits  
à l'époque moderne**

**Christian GROSSE**

Après avoir ouyr lesdictes choses a esté ordonné que il soit faictes eslevations des mains que en signe de vraye pardonance les ungs avec les aultres et de bonne amytié et que aussi [...] il soit apresté le soupper et que messieurs du Conseilz souppent tous ensemble et aussi soyent appellé les ministres, monsieur Calvin, maistres Albertz et que les signe de vraye amytié soyent apparence devant chascung<sup>2</sup>.

Maistre Hugo Juste [...] a comparut suyvant la remission de retourné ici d'ici à la cene pour ce qui ne se vollu reconcilliés avec son voysin Constantin. A dit que cedit jour, il soupparent ensemble<sup>3</sup>.

Claude Byolley et Claude Trolliet. Remonstré que quant l'on le vouloit appointer ny volsi faire [...]. Dictz qui demeurat huyt jour et de present sont amys et leur ont fait boyre ensemble<sup>4</sup>.

Nous dinasmes à la Croix Blanche, près la porte Cauchoyse, le curay de Mobec, le sieur de Martinbosc, le sieur des Cresnes, le curay de Agneville surnommé Fabien, Jehan du Bosc filz Fleury, Julian Basan Seig<sup>r</sup> de Gatteville et Chauvet son procureur et tous nos serviteurs. Les dits sieurs nous appointèrent le dit Basan et moy d'une appellation que j'avoie prinse *ab excessu* d'une taxe de despens attainctz par le père du dit Basan sur moy ; pour le prix de six vingtz dix escus sol pour demeurer quicte de la dite taxe et appellation en toutes quelques conques avecque l'escot montant LIIII sols et XIII sols pour le poysson que le dit Basan avoyt achatté que je paie présentement<sup>5</sup>.

Un dimanche étant au Lion d'Or avec deux amis, un petit homme et une jeune femme étaient à une table derrière moi. La jeune personne était adossée quand tout à coup, un homme trapu, la canne à la main, saute sur le petit homme et le soufflète en lui disant : « Voilà ce que tu mérites de m'avoir empêché de danser avec cette salope », et disant ce mot, va pour lui appliquer un soufflet. Elle se jette sur moi. Je dis à mon homme de finir. Il me répond : « Quand cela me fera plaisir ». Je lui dis qu'il voit bien à qui il a affaire. Il me défie, lève la canne. Je ne perds pas de temps. Avant son premier coup, il en a déjà reçu deux ou trois. Tous les assistants d'applaudir. Les tables sont renversées les verres cassés. Le marchand de vin le fait payer. Deux de ses amis de nous dire que lorsqu'il a un verre de vin il est de cette force, qu'il est ami avec ce petit homme qui se nomme Brocq, que celui avec qui j'ai eu affaire est un maître boulanger du faubourg Saint-Martin et que cela provient d'un peu de jalousie. Il [...] ne veut pas s'en aller sans boire bouteille avec moi. Je le veux. Il veut entrer en explication. Nous (nous) donnons la main sans rancune<sup>6</sup>.

Ce petit florilège de citations montre que de nombreuses sources témoignent, tout au long de l'époque moderne, de l'existence d'un lien étroit entre, d'une part, les pratiques

<sup>1</sup> Vincent Textor [Texier], *Traicté de la nature du vin, et de l'abus tant d'icelui, que des autres bruvages, par le vice d'yvrongnerie. Distingué en II. livres*, s.l., par Gabriel Cartier, 1604, p. 3 [sonnet de Theophile Cassegrain]. Une partie de la documentation utilisée dans le cadre de cette étude a été réunie au cours du programme de recherche financé par le Fonds national suisse de la recherche scientifique intitulé : « Pacifier les conflits hors du droit de punir : pratiques et rituels de régulation sociale à l'époque moderne. Le cas de la Suisse réformée et francophone (XVI<sup>e</sup> – XVIII<sup>e</sup> siècles) ». Je remercie Noemi Poget et Salomon Rizzo qui ont effectué la plus grande partie du travail de dépouillement et constitué une base de données de plusieurs milliers de fiches.

<sup>2</sup> Archives d'Etat de Genève [désormais AEG], RC 43, f. 268r (18 décembre 1548).

<sup>3</sup> AEG, R. Consist. 7, f. 126v (12 janvier 1553).

<sup>4</sup> AEG, R. Consist. 9, f. 77r (7 juin 1554).

<sup>5</sup> *Le Journal du Sire de Gouberville, 1549-1552*, introduction par Madeleine FOISIL, Bricquebosq, Editions des Champs, 1993, t. I, p. 127 (13 décembre 1550).

<sup>6</sup> Jacques-Louis Ménétra, *Journal de ma vie*, Paris, Albin Michel, 1998, p. 237.

d'apaisement des tensions sociales, d'arbitrage et de pacification des conflits, et, d'autre part, les usages de l'alimentation et de la commensalité<sup>7</sup>. On sait ainsi que le partage d'une boisson constitue, aussi bien en France, en Suisse qu'en Allemagne, la forme élémentaire que prend la ritualisation du retour à une relation apaisée entre d'anciens adversaires. Souvent la simple invitation à boire équivaut à une exhortation à l'apaisement des esprits : ainsi, voyant qu'un banquet organisé chez lui tourne à la querelle, Jehan Delestre « voullut apaiser cela, disant : « beuvions ! »<sup>8</sup>.

Comme c'est généralement la pratique à tous les stades des procédures de pacification, le recours à l'alimentation à des fins d'apaisement se caractérise par une grande souplesse, un souci d'adaptation à la fois aux circonstances propres de chaque conflit et aux coutumes locales<sup>9</sup>. Si le partage d'une boisson représente ainsi l'usage élémentaire, celui-ci peut être ou non complété par un repas<sup>10</sup>. Dans bien des cas d'ailleurs, on s'aperçoit qu'en réalité le partage d'un repas ou de boissons intervient aussi bien avant la conclusion d'un accord qu'à son issue, comme s'il contribuait alternativement à sceller le retour à une relation pacifiée ou à créer les conditions qui rendent l'apaisement possible. Les gestes, les symboles, les valeurs et les aménagements de l'espace auxquels les pratiques alimentaires font appel interagissent par conséquent de manière étroite avec toutes les étapes des procédures de pacification. Le seigneur normand Gilles de Gouberville (1521-1578) commence ainsi souvent par inviter à sa table les parties qu'il espère « appointer » avant d'aborder l'objet du litige. Avec la sécheresse si caractéristique de ses notices<sup>11</sup>, il signale indifféremment les cas dans lesquels un repas intervient avant ou après les discussions entre les parties, sans d'ailleurs que ses efforts en vue d'obtenir un « appointement » se terminent toujours par un succès<sup>12</sup>. En préambule ou en

<sup>7</sup> Je m'intéresse ici aux usages de l'alimentation et de la commensalité dans les pacifications sociales. Les pacifications politiques envisagées dans cette perspective mériteraient une autre enquête et mobiliseraient d'autres sources que celles que j'ai employées ici. Le sujet que je traite dans ce texte a été peu étudié en tant que tel et principalement pour la période médiévale : Eduard OSENBRÜGGEN, *Studien zur deutschen und schweizerischen Rechtsgeschichte*, Schaffhausen, Verlag der Fr. Hurter'schen Buchhandlung, 1868, p. 383-390 (« Das Abtrinken des Friedens ») ; Gerd ALTHOFF, « Der friedens-, bündnis- und gemeinschaftstiftende Charakter des Mahles im früheren Mittelalter », in Irmgard BITSCH et al. (éd.), *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.-13. Juni 1987 an den Justus-Liebig Universität Gießen*, Sigmaringen, Jan Thorbecke Verlag, 1987, p. 13-25 ; Claude GAUVARD, « Cuisine et paix en France à la fin du Moyen Âge », in *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges. Actes du colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990*, textes réunis par Martin AURELL, Olivier DUMOULIN et Françoise THELAMON, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, 1992, p. 325-334 ; Nicolas Offenstadt, « Interaction et régulation des conflits. Les gestes de l'arbitrage et de la réconciliation au Moyen Âge (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) », in Claude GAUVARD et Robert JACOB (dir.), *Les rites de la justice. Gestes et rituels judiciaires au Moyen Âge*, Paris, Le Léopard d'Or, 1999, p. 221-225 ; id., *Faire la paix au Moyen Âge. Discours et gestes de paix pendant la guerre de Cent Ans*, Paris, Odile Jacob, p. 213-217 ; pour la période moderne : Florent QUELLIER, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, p. 59, 143-144.

<sup>8</sup> AEG, R. Consist. 17, f. 78 (23 mai 1560).

<sup>9</sup> Sur la malléabilité de ces procédures : Christian GROSSE, « Les Consistoires réformés et le pluralisme des instances de régulation des conflits (Genève, XVI<sup>e</sup> siècle) », in Claire DOLAN (dir.), *Entre justice et justiciables : les auxiliaires de la justice du Moyen Âge aux XX<sup>e</sup> siècle*, Saint-Nicholas, Les Presses de l'Université Laval, 2005, p. 635.

<sup>10</sup> Alors que Claude Gauvard considère boisson et repas comme des rites « interchangeable », Nicolas Offenstadt pense que « du point de vue symbolique, le boire, rappelant le pacte de sang, l'emporte sur le manger ensemble » (« Interaction et régulation des conflits », p. 222).

<sup>11</sup> Madeleine FOISIL, *Le sire de Gouberville. Une gentilhomme normand au XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Flammarion, 1981, p. 15-26.

<sup>12</sup> Plus d'une centaine de notices concerne des « appointements » dans lesquels Gilles de Gouberville intervient soit comme médiateur (parfois désigné comme « arbitre »), soit en tant que partie, entre le 25 mars 1549 et le 24 septembre 1554 ; pour les cas dans lesquels des pratiques alimentaires se mêlent à la procédure, voir : *Le Journal du Sire de Gouberville, 1549-1552*, vol. I : p. 7, 10, 12, 15, 17, 21, 41, 43, 54, 91, 92, 109, 121, 122, 127, 153-154, 165, 166, 184, 208, 254, 260, 268, 280, 292, 298, 305 ; vol. II : p. 4, 41, 42-43, 51-52, 54, 74, 77, 90, 119,

conclusion des accords, boissons et nourritures apparaissent avant tout comme des procédés qui permettent de réintroduire de la convivialité et de restaurer une forme ordinaire de sociabilité entre des adversaires<sup>13</sup>.

D'une manière générale, ce lien entre pacification et alimentation apparaît aux yeux des contemporains de l'époque moderne d'une telle évidence, il fait appel à des codes culturels tellement ancrés et partagés, que rares sont les documents qui le commentent un tant soit peu ou qui indiquent pour quelles raisons, avec quelles fonctions et quelle efficacité symbolique, les habitudes alimentaires interviennent dans les procédures de régulation des tensions sociales. Les descriptions que l'on rencontre dans les textes sont la plupart du temps extrêmement laconiques, pour ne pas dire lapidaires : elles se bornent en réalité à prendre acte du fait que les adversaires réconciliés ont pris ensemble une boisson ou une collation. Cela suffit à prouver que le processus d'apaisement, voire de résolution du conflit, a été mené à terme et que l'affaire peut par conséquent être considérée comme close. Sceller la paix par le rétablissement de la commensalité, telle est en effet la fonction centrale du partage de boissons ou de nourritures dans ces procédures. En droit, les parties attestent la sincérité de leurs engagements et le conflit est réputé éteint lorsqu'elles ont bu et mangé ensemble<sup>14</sup>. Aussi n'est-il pas nécessaire de s'étendre en longues gloses à ce sujet. A propos du « vinage » qui conclut les pacifications en Languedoc au XVIII<sup>e</sup> siècle, Nicole Castan fait le même constat : si elle observe d'un côté que cet usage « consacre par une convivialité retrouvée l'oubli du conflit et le retour à la paix », elle note dans le même temps qu'« il fait tellement partie des usages qu'il n'est guère précisé, sauf s'il s'accompagne de circonstances mémorables »<sup>15</sup>.

Pour la même raison, les pénalistes du XVIII<sup>e</sup> siècle, qui signalent l'habitude consistant à clore certaines affaires en consommant boissons et nourritures, ne prennent pas non plus la peine d'interpréter de manière étendue cette habitude. Dans *Les lois criminelles de France dans leur ordre naturel* (1780), Pierre François Muyart de Vouglans (1713 – 1791) se contente par exemple de relever que les poursuites pour des injures verbales mineures peuvent cesser « lorsqu'il y a eu des marques de réconciliations données de la part de l'offensé, soit expressément, comme par le désistement ou la transaction qui auroit été faite à ce sujet, soit tacitement, comme si l'on avoit bu et mangé avec l'offensant depuis ce temps-là »<sup>16</sup>. Abordant la question sous un angle plus général, son contemporain, Daniel Jousse (1704-1781) souligne de son côté que des transactions, par lesquelles une victime renonce à revendiquer son droit, peuvent intervenir dans toutes sortes de crimes. A propos de l'injure, il indique ensuite l'ensemble des conduites qui permettent d'établir qu'une réconciliation a eu lieu, par laquelle l'offensé renonce à poursuivre l'affaire devant la justice :

L'action d'injure s'éteint par la réconciliation, ou remise tacite qui en est faite par l'offensé. Et cette remise se présume dans plusieurs cas ; comme si l'offensé a déclaré en présence de témoins, qu'il ne se trouvoit point offensé de ce qui lui avoit été fait ou dit par l'auteur de l'injure. Ou quand il a joué, ou badiné depuis l'injure, avec l'offensant. Ou quand il a conversé familièrement avec lui. Ou quand ils se sont salués tous les deux. Ou quand ils ont mangé et bu ensemble pourvu néanmoins que ce soit d'eux-mêmes et de leur gré ; car si c'étoit pour quelque autre occasion ; v. g. parce qu'ils auroient été invités ensemble à un festin, et mangé à une même table, dans une maison étrangère, alors ils seroient censés s'être trouvés ensemble par une raison de bienséance ;

124.

<sup>13</sup> Philip et Mary HYMAN ont par exemple souligné la centralité de la table et de l'alimentation dans les relations que Gilles de Gouberville entretient avec son entourage : « Tables et sociabilité au XVI<sup>e</sup> siècle. L'exemple du sire de Gouberville », in *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 31 (1984), p. 465-471.

<sup>14</sup> Eduard OSENBRÜGGEN, *Studien zur deutschen und schweizerischen Rechtsgeschichte*, p. 388 ; Nicolas OFFENSTADT, *Faire la paix au Moyen Âge*, p. 213.

<sup>15</sup> Nicole CASTAN, *Justice et répression en Languedoc à l'époque des Lumières*, Paris, Flammarion, 1980, pp. 48-49.

<sup>16</sup> Pierre François MUYART DE VOUGLANS, *Les lois criminelles de France dans leur ordre naturel*, A Paris, Chez Merigot le jeune, chez Crapart, chez Morin, 1780, p. 350.

ainsi on ne pourroit de-là en présumer aucune réconciliation. La réconciliation est aussi présumée, lorsque l'offensé a, depuis l'injure reçue, rendu quelque service à l'offensant, ou qu'il lui a écrit obligamment. Ou qu'ils se sont embrassés. Ou si l'offensant a fait satisfaction à l'offensé<sup>17</sup>.

Comme Muyart de Vouglans, Jousse ne s'étend finalement guère sur la valeur propre des pratiques de commensalité comme instrument de réconciliation. La liste qu'il fournit des conduites entraînant les mêmes effets juridiques permet seulement de conclure que ces pratiques ont en commun de signifier le rétablissement de formes de communication, de réciprocité et de sociabilité normales entre les parties et, par là, de certifier que la réconciliation est achevée, l'épisode conflictuel clos. Sur ce plan, les pratiques alimentaires valent en définitive autant par exemple que le simple échange de paroles, les usages de la civilité, ou encore le jeu.

S'il existe une efficacité spécifique des gestes de la commensalité mobilisés à des fins de pacification, son éclaircissement semble donc pouvoir venir difficilement de ceux-là mêmes qui les pratiquent. En l'absence de commentaires étendus de leur part, il faut par conséquent, pour analyser le sens que prend le recours à la boisson et à la nourriture, sortir du contexte rituel et juridique des pacifications et replacer dans un cadre culturel plus large les gestes et les symboles appartenant à la sphère alimentaire qui les accompagnent.

A cet égard, il faut d'abord rappeler que les pratiques alimentaires tirent en grande partie leur efficacité, du point de vue des procédures de pacification, de leur dimension souvent très ambivalente. Celle-ci se vérifie sur plusieurs plans. On sait par exemple que la nourriture entretient des rapports paradoxaux avec la vie. Sustainant le corps, elle peut pourtant être également à l'origine de la mort. Les « peurs alimentaires »<sup>18</sup> ne sont jamais très éloignées des pratiques de consommation et la crainte d'une perversion de la nourriture par le poison est intimement liée à l'imaginaire alimentaire. Il y a là sans doute une vérité générale, de nature anthropologique. Mais on est fondé à penser que l'époque moderne a été très sensible à la possible conversion de la nourriture en source de mort : l'actualité politique y a été fortement marquée par les affaires d'empoisonnement et la première modernité a été obsédée par le crime de sorcellerie dont l'empoisonnement constitue un élément fondamental au point d'y être finalement réduit par l'ordonnance de 1682 qui met fin à la chasse aux sorcières. Particulièrement redouté, souvent dénoncé<sup>19</sup> même s'il est en réalité rarement commis, l'empoisonnement des aliments (en général du vin, plus rarement du pain) apparaît comme une trahison de la confiance qu'établit le partage de la nourriture et comme un renversement de la convivialité que crée la table<sup>20</sup>. En ce sens, le repas pris en commun par d'anciens adversaires en conclusion de leur réconciliation peut fonctionner comme une forme de mise à l'épreuve<sup>21</sup> du rétablissement de la confiance mutuelle : en se déroulant

<sup>17</sup> Daniel JOUSSE, *Traité de la justice criminelle de France...*, A Paris, Chez Debure Pere, 1771, p. 643-644.

<sup>18</sup> Madeleine FERRIERES, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Age à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Seuil, 2002.

<sup>19</sup> Voir par exemple à Genève : AEG, R. Consist. 4, f. 43v-44, 46 (12 juillet, 2 août 1548) ; 7, f. 57v (21 juillet 1552) ; 17, f. 208 (2 janvier 1561) ; Jur. Pén. I2 3, p. 289 (12 décembre 1709).

<sup>20</sup> Franck COLLARD, « Le banquet fatal : la table et le poison dans l'Occident médiéval », in *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges. Actes du colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990*, textes réunis par Martin AURELL, Olivier DUMOULIN et Françoise THELAMON, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, 1992, pp. 335-342 ; David W. SABEAN, *Power in the Blood : popular culture and village discourse in early modern Germany*, Cambridge [etc.], Cambridge university press, 1987, p. 100 ; Claude GAUVARD, « Cuisine et paix », p. 327.

<sup>21</sup> Cet aspect de « prise de risque » est commun à beaucoup de rites qui fonctionnent comme une mise en danger relativement contrôlée et dont le bon déroulement permet finalement de sanctionner socialement des valeurs ou des codes culturels (voir à sujet Christian GROSSE, « La régulation du risque par le rituel », in Claudine BURTON-JEANGROS, Christian GROSSE et Valérie NOVEMBER (dir.), *Face au risque*, Genève, Georg, L'Equinoxe, Collection de sciences humaines, vol. 1, 2007, pp. 225-239).

normalement, c'est-à-dire sans que la satisfaction des besoins naturels de sustentation ait été troublée ou trahie d'une quelconque manière, il administre la preuve que les adversaires ont retrouvé le statut de commensaux réciproquement liés par un rapport de confiance.

On observe aussi que les pratiques alimentaires se situent à la frontière entre nature et culture. Relevant de besoins élémentaires, elles sont aussi étroitement encadrées par des codes culturels, que ce soient par exemple ceux du goût ou ceux de la civilité, et elles constituent des modalités essentielles d'expression de l'identité. Pour le XVI<sup>e</sup> siècle, Michel Jeanneret a montré combien cette tension entre nature et culture travaillait notamment les œuvres de Montaigne ou de Rabelais. Chez le premier, « le geste alimentaire n'appartient pas seulement à la sphère de l'instinct, il favorise aussi l'édification du lien social. Il ne s'agit plus alors de suivre la dictée des appétits, mais d'harmoniser le spontané et l'acquis, de tempérer les poussées hédonistes par l'apprentissage d'un code. Le rapport maîtrisé à autrui vient corriger l'abandon aux forces naturelles. La bouche parlante contrôle la bouche mangeante ; le corps soumis aux contraintes de la vie civile impose une règle au corps végétatif ». De façon analogue chez Rabelais, « la mangeaille vient tempérer la violence, et la guerre, entrecoupée d'épisodes gastronomiques, y gagne des proportions humaines. En tant qu'elle réunit les hommes pour les faire participer à un rite commun, la convivialité joue un rôle pacifiant et civilisateur. Elle fonde un art de vivre, elle postule une culture où l'individu, sans renier les intimités du ventre, reconnaît cependant la nécessité d'un ordre communautaire »<sup>22</sup>. A la lumière de ces interprétations, on peut penser que boissons ou repas partagés par des parties réconciliées ont aussi pour fonction de signifier que les usages culturels qui encadrent non seulement les rapports sociaux mais aussi les manières de s'alimenter, ont retrouvé, dans leur relation, leur prééminence sur les passions qui avaient jusque-là dominé cette relation. Le bon déroulement de la verrée ou du repas vérifie donc par l'acte lui-même le retour à une sociabilité fondée sur le consensus autour des règles et des valeurs qui codifient cette sociabilité.

On constate enfin que les gestes de la convivialité sont eux-mêmes empreints d'ambiguïté et de danger. Les contemporains de l'époque moderne savent d'ailleurs jouer sur leur caractère équivoque, versatile et fragile : entre les attitudes d'accueil et celles de rejet, la limite semble par exemple souvent difficile à identifier et par conséquent facile à franchir. Lever son verre à la santé d'un convive peut ainsi valoir comme signe d'appartenance au même groupe mais aussi comme provocation. Cette possible incertitude des signes qu'utilise la communication sociale requiert une grande vigilance de la part de ceux qui y sont impliqués. Il arrive ainsi fréquemment que l'on glisse d'un registre à un autre, des signes de communauté aux signes d'agressivité ou que l'invitation à boire se solde brutalement par un refus qui retourne l'ouverture qui était offerte en occasion de conflit<sup>23</sup>. Les contemporains ont bien conscience de cette ambivalence : dans sa Lettre sur la Suisse rédigée en latin vers 1604-1605, Daniel l'Ermite (1584-1613) note par exemple que, dans ce pays, les convives des tavernes se querellent et se réconcilient autour des tables dans un temps très court : « Les disputes et les rixes sont plus rares qu'elles ne semblent devoir l'être entre des hommes aussi adonnés au vin : quand il s'en élève, elles naissent ordinairement de leurs prétentions réciproques à la gloire militaire et à l'honneur des mêmes exploits. Ils en viennent souvent aux injures ; mais chose étonnante ! dans une ivresse presque habituelle, il y a rarement du sang répandu. Si quelquefois la colère les emporte, ils jettent leurs armes au milieu de la salle

<sup>22</sup> Michel Jeanneret, *De mets et des mots. Banquets et propos de table à la Renaissance*, [Paris], J. Corti, 1987, p. 28, 31.

<sup>23</sup> AEG, R. Consist. 2, f. 61 (27 mai 1546) ; Archives Cantonales Vaudoises (désormais : ACV), Registre du Consistoire de la ville de Lausanne, E 160, p. 206-207 (29 juillet 1716), E 161, p. 199-200 (5 janvier 1724) ; Jacques-Louis MENETRA, *Journal de ma vie*, p. 128, 226 ; Alfred FRANKLIN, *La vie privée d'autrefois*, vol. 7 : *Les repas*, Paris, Plon, 1889, p. 116.

et se battent à coups de poing ; mais bientôt ils font la paix, rapprochés par l'attrait de la même table qu'ils ont quittée pour en venir aux mains, et ce pugilat n'a d'autres suites que d'amener de nouveaux flacons et de prolonger la fête bachique jusqu'au matin »<sup>24</sup>. A cet égard, on peut donc conclure également que le recours aux usages alimentaires à des fins de pacification sanctionne la paix, à nouveau sur le mode de la mise à l'épreuve, en levant précisément ces ambiguïtés : si les parties ont bu ou mangé ensemble sans que leur convivialité donne lieu à des messages ambivalents, la preuve est apportée que leur relation repart sur des bases de confiance plus solidement établies.

A propos des différents aspects qui viennent d'être abordés, on ne manquera pas de faire remarquer que les formes d'ambivalence constatées pour la période moderne pourraient fort bien trouver des équivalents à d'autres époques. Dès lors, ces constats pourraient avoir une valeur plus anthropologique que proprement historique. Il y a pourtant des raisons de penser que la période moderne a peut-être eu une conscience plus aigüe de ces ambivalences. La crainte de l'empoisonnement, on l'a noté, paraît ainsi plus vive à l'époque médiévale et à l'époque moderne qu'aujourd'hui. De plus, les textes ayant trait à la question de l'ivresse qui sont publiés entre le XVI<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle se signalent par le fait qu'ils prennent tous en compte le caractère paradoxal des effets du vin, en particulier lorsque l'on se place sur le plan social. Alors même qu'ils s'efforcent de dénoncer les graves conséquences qu'entraîne l'excès des boissons fermentées, les auteurs de traités moraux sur la question ont ainsi tous à cœur de souligner que ces boissons peuvent avoir des effets aussi bien néfastes que positifs. Dans son très virulent *Traité et remontrance contre l'yvrongerie et excès au boire*, le pasteur et professeur genevois Antoine de La Faye (1540-1615) admet ainsi que le vin a des effets positifs, tout en montrant que ces derniers sont toujours contrebalancés par des effets négatifs : « prins modérément, [le vin] ressourd les Esprits et avive les facultez de l'ame : aussi quand on en prend trop, il augmente bien la chaleur du corps ; mais il diminue et dissipe la substance, et suffoque les esprits : il rend bien la vie plus allègre et délibérée : mais il l'accoursit et l'abrege »<sup>25</sup>. Un autre traité, celui du pasteur réformé Vincent Textor (?-1622), s'ouvre par un sonnet qui place tout le document sous le signe de cette ambivalence ; énumérant l'ensemble des conséquences contradictoires que le vin peut entraîner, il relève notamment parmi celles-ci le fait qu'il suscite et pacifie à la fois les conflits :

Le vin trouble l'esprit, le vin le purifie,  
 Le vin lustre et ternit la plus rare beauté :  
 Il garde et perd le don de la chere santé,  
 Il affoiblit le fort, le foible il fortifie.  
 Il guerroyé la paix, la guerre il pacifie,  
 Favorable et contraire au nuptial traité,  
 Il cautionne et rompt la foy de chasteté,  
 D'un langage indiscret le facond il desfie.  
 Que de bien ! que de mal ! nous apporte ce fruit !  
 Que de sagesse et d'heur à qui nous en instruit,  
 Séparant pour jamais l'abus d'avec l'usage !  
 Ton livre en a le prix, mon cher amy Textor,  
 Qui pour ses beaux discours dignes de lettres d'or  
 T'acquiert un double nom, et d'heureux et de sage<sup>26</sup>.

<sup>24</sup> Claude REICHLER et Roland RUFFIEUX, *Le voyage en Suisse. Anthologie des voyageurs français et européens de la Renaissance au XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Laffont, 1998, p. 138.

<sup>25</sup> *Traité et remontrance contre l'yvrongerie et excès au boire*, A La Rochelle, Par P. Haultin, 1579, p. 8.

<sup>26</sup> Vincent TEXTOR, *Traité de la nature du vin, et de l'abus tant d'icelui, que des autres bruvages, par le vice d'yvrongerie. Distingué en II. livres*, s.l., par Gabriel Cartier, 1604, p. 3 (le sonnet est du pasteur Théophile Cassegrain [?-1637]).

Ce ne sont cependant pas que les ouvrages de morale dénonçant l'ivrognerie qui admettent que le vin a aussi d'heureux effets. C'est tout le discours sur l'ivresse, aussi bien celui de la littérature que celui de la justice<sup>27</sup> et des traités de police qui présente cette même dichotomie entre dénonciation des dangers et reconnaissance des bienfaits du vin : le plus fameux des traités de police, celui de Nicolas de Lamare (1729), introduit ainsi de manière caractéristique la section qu'il consacre au vin en identifiant ce double discours et en avouant que la question est finalement bien difficile à trancher : « Il y a tant d'autorité dans les auteurs les plus célèbres pour et contre le vin, que l'on pourrait, ce semble, raisonnablement douter si cette liqueur mérite plus d'éloge que de blâme, si elle est plus utile que dangereuse à l'homme »<sup>28</sup>.

Au total, on peut donc conclure que si le recours aux pratiques alimentaires à des fins de pacification a pu revêtir une certaine efficacité à l'époque moderne, c'est sans doute que les contemporains étaient alors particulièrement sensibles aux paradoxes inhérents à ces pratiques, particulièrement conscients du fait qu'elles étaient susceptibles de donner lieu à des effets contradictoires. Ces pratiques pouvaient par conséquent être sollicitées dans le cadre de rituels de mise à l'épreuve, par lesquels parties et témoins vérifiaient – actes à l'appui – que la relation conflictuelle n'offrait plus (au moins provisoirement) de brèche à des conduites ou à des messages équivoques.

Une autre manière d'éclairer le recours à la boisson et à la nourriture à des fins de pacification consiste à examiner comment ces éléments interviennent dans le contexte d'autres pratiques sociales. Il s'agit d'observer comment les gestes et les symboles alimentaires employés durant les rites de réconciliation renvoient à des gestes et des symboles similaires intervenant cependant dans d'autres situations. Le but de l'analyse consiste donc à étudier comment des usages ayant en commun de solliciter boissons et nourritures se répondent les uns aux autres au point de former un langage relativement cohérent, un réseau d'usages qui peuvent faire appel les uns aux autres et constituer un cadre culturel avec lequel les pratiques de réconciliation résonnent et à partir duquel, par conséquent, elles prennent sens et peuvent être éclairées.

Il faut dire que les contemporains intègrent eux-mêmes boisson et repas comme instrument de réconciliation parmi un ensemble plus large de pratiques recourant également à des éléments alimentaires. Ils incitent par là l'historien à élargir sa grille de lecture. Une telle démarche était déjà suggérée par le sonnet ouvrant le traité de Textor contre l'ivrognerie où l'usage du vin était évoqué dans d'autres cadres que celui des conflits et de leur apaisement. Dans son *Dictionnaire universel* (1690), Furetière fait lui aussi figurer la verrée de réconciliation à côté d'autres usages dans lesquels le vin intervient :

Boire ensemble est aussi un témoignage d'amitié qui se fait en se donnant l'un à l'autre quelque repas. Il l'est aussi de réconciliation : car quand on veut raccommoder des gens brouillés, on dit qu'on les fera boire ensemble. On dit même en ce sens, au figuré, quand les voix ou les instruments des deux musiciens ne sont pas d'accord qu'il les faut faire boire ensemble. Boire le vin du marché est une coutume pratiquée parmi le peuple et surtout à la campagne, de ne faire aucun marché sans aller boire ensuite en signe de bonne foi et de

<sup>27</sup> L'ivrognerie est certes dénoncée, mais elle compte aussi au nombre des circonstances atténuantes qu'admettent les juristes (Natalie Z. DAVIS, *Pour sauver sa vie : les récits de pardon au XVI<sup>e</sup> siècle*, trad. de l'américain par Christian Clerc, Paris, Seuil, 1988, p. 38).

<sup>28</sup> Véronique GRAPPE-NAHOUM, « Le boire et l'ivresse dans la pensée sociale sous l'ancien régime en France (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », in *Histoire et alcool*, Paris, L'Harmattan, 1999, p. 33-34.

réjouissance [...] On dit aussi qu'il faut boire le vin du marché quand il se fait quelque vente ou achat entre gens de basse condition<sup>29</sup>.

Si l'on suit la voie qui est ainsi suggérée, il faut commencer par reconnaître que les gestes et symboles alimentaires qui interviennent dans le cadre des pacifications s'inscrivent dans l'ensemble des usages qui animent la sociabilité des convives dans les tavernes et les cabarets. On sait que ces lieux constituent le théâtre à la fois d'un grand nombre de querelles et de nombreuses réconciliations. Daniel l'Ermite le signalait à propos des Suisses. Thomas Brennan a montré pour sa part que près du tiers des violences ayant fait l'objet de poursuites judiciaires à Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle, ont eu pour cadre une taverne ou ses abords<sup>30</sup>. Mais l'historiographie, Brennan y compris, a aussi montré que les fonctions sociales des tavernes ne peuvent se réduire à cette dimension conflictuelle, même si de nombreux documents renforcent cette représentation, à mesure que l'on avance dans le temps<sup>31</sup>. Tavernes et cabarets de la première modernité doivent être d'abord envisagés comme des lieux d'intense interaction sociale, dont les conflits et leur apaisement ne constitue qu'un aspect, auquel il convient de ne pas accorder une importance exagérée<sup>32</sup>. Lieux de détente et de loisir, mais aussi de circulation et de discussions des informations, politiques notamment<sup>33</sup>, cadre essentiel de l'activité économique que ce soit pour le marchand ou pour l'artisan, tavernes et cabarets constituent encore des scènes sur lesquelles se jouent continuellement la réputation et l'honneur des convives. Enfin, les individus y cultivent de manière intense les loyautés et le sens d'appartenance à différents groupes. Dans ce cadre, la boisson intervient comme un instrument essentiel d'intégration et de construction des identités collectives. Fin observateur des habitudes sociales dans les tavernes parisiennes du XVIII<sup>e</sup> siècle, Thomas Brennan a décrit le rôle qu'y joue la boisson :

Alcohol served as a symbol of community and an idiom of social exchange. If its consumption resulted at times in drunkenness, the central aim of public drinking was sociability. [...] Basic

<sup>29</sup> Cité par Véronique GRAPPE-NAHOUM, « Le boire et l'ivresse », p. 64-65. Le dictionnaire de Trévoux ajoute en 1771 à la liste de Furetière d'autres usages ou apporte des précisions sur ceux qui sont mentionnés par Furetière : « On dit aussi le vin du marché parlant de deux personnes dont l'une régale l'autre après avoir conclu ensemble quelque affaire. [...] Boire à la santé est une cérémonie des buveurs qui se fait en saluant quelqu'un lorsqu'on veut boire pour lui faire honneur... Porter une santé, inviter un autre d'en faire autant... On trouve dans une gazette : 'la santé de leurs Majestés furent bues et répondues'... Boire à la ronde, c'est boire à la santé de toute la compagnie l'une après l'autre... Boire les inclinations, c'est recommencer à boire à la santé des mêmes personnes » (*ibid.*, p. 67-68).

<sup>30</sup> Thomas BRENNAN, *Public drinking and popular culture in eighteenth-century Paris*, Princeton, Princeton Univ. Press, 1988, p. 32.

<sup>31</sup> Louis-Sébastien Mercier donne une description caractéristique de la taverne comme l'ancre dans laquelle s'exprime une culture populaire dont le conflit constituerait un trait essentiel, notamment lorsqu'il écrit : « S'il survient une rixe à la suite des fumées du vin frelaté, le jurement et la main partent ensemble ; la garde accourt, et sans elles cette canaille qui danse allait se tuer au son du violon. La populace, accoutumée à cette garde, en a besoin pour être contenue, et se repose sur elle du soin de terminer les fréquents débats qui naissent dans les cabarets » (*Le tableau de Paris*, Paris, Maspero, 1979, p. 287).

<sup>32</sup> Toute l'historiographie récente sur la question est animée par la volonté de se détacher des stéréotypes au sujet des tavernes qui se sont constitués essentiellement dans les milieux ecclésiastiques et qui ont exercé une influence plus forte à la fin de l'Ancien Régime. A cette fin, l'historiographie s'efforce de produire une image plus diversifiée et plus équilibrée des fonctions sociales assumées par les tavernes à l'époque moderne. Voir récemment à ce sujet, outre Brennan : Beat KÜMIN, « Useful to have, but difficult to govern. Inns and taverns in early modern Bern and Vaud », in *Journal of Early Modern History*, 3/2 (1999), p. 153-175 ; B. Ann TLUSTY, *Bacchus and civic order. The culture of drink in early modern Germany*, Charlottesville, Londres, University Press of Virginia, 2001 ; Beat KÜMIN et B. Ann TLUSTY (éd.), *The world of the tavern : public houses in early modern Europe*, Aldershot [etc.], Ashgate, 2002 ; Susanne RAU et Gerd SCHWERHOFF (éd.), *Zwischen Gotteshaus und Taverne : öffentliche Räume in Spätmittelalter und früher Neuzeit*, Köln [etc.], Böhlau, 2004.

<sup>33</sup> Beat KÜMIN, « Wirthaus und Gemeinde. Politisches Profil einer kommunalen Grundinstitution im alten Europa », in Susanne RAU et Gerd SCHWERHOFF (éd.), *Zwischen Gotteshaus und Taverne*, p. 75-97.

courtesy demanded that men seated, sharing wine, present a newcomer with a drink, even when he was not an intimate and would not join the group for any length of time [...]. The drink constituted a symbolic or social exchange, which mediated the equality, friendship, or respect among men. [...] The wine acted as a way of integrating others into a group, and of defining those who belonged and excluding those who did not. Witnesses spoke of being given a glass of wine upon joining a group of drinkers, as a formal act of inclusion. [...] A group of drinkers was more than individuals gathered together; they were united by the drinking, and drinking made the group, briefly, a community. Witnesses often referred to a group of people drinking together as a 'compagny', and occasionally as a 'society'.<sup>34</sup>

Bien des usages concrets favorisent la formation d'un sentiment d'appartenance à l'intérieur des groupes qui se forment autour des tables dans les tavernes. L'habitude de porter des « santés » est le plus connu d'entre eux. Souvent, les convives lèvent ainsi un verre à tour de rôle, invitant à boire à la santé des personnes présentes, parfois aussi des personnes absentes. Ce geste assume par conséquent une importante fonction d'intégration à des sphères sociales correspondant directement aux convives attablés, voire à des cercles plus larges : il arrive par exemple que l'on ne trinque pas seulement à la santé des proches, mais également à celle des autorités<sup>35</sup>. Toute une série de loyautés sont donc appelés par le biais de ce geste à s'emboîter et à structurer les sphères d'appartenance qui s'articulent dans l'identité des convives et du groupe qu'ils forment.

Il faut également noter que l'invitation à boire s'insère généralement dans des tours de réciprocité qui font qu'aux « santés » des premiers doivent répondre les « santés » des suivants<sup>36</sup> – c'est ce qu'on appelle « pléger » ou « carousser » en France<sup>37</sup> – de telle sorte que les uns et les autres s'entraînent parfois dans des cycles de renchérissement que les autorités dénoncent comme l'une des causes de l'ivrognerie<sup>38</sup>. Cependant, si l'ivresse constitue parfois la conséquence réelle de cet usage, elle n'en représente pas le but : son sens réside plutôt dans une succession de défis qui appellent une confirmation par la réciprocité des liens d'amitié qui unissent les membres du groupe. Cette manière de tester ces liens est loin d'être vaine ou simplement formelle : les archives judiciaires et celles des institutions disciplinaires des Eglises regorgent de récits, que j'évoquais plus haut à propos de l'ambivalence de certains gestes, de ces « santés » qui au lieu de confirmer l'amitié sanctionnent au contraire la réalité du conflit<sup>39</sup>.

<sup>34</sup> Thomas BRENNAN, *Public drinking*, p. 188, 222-224.

<sup>35</sup> Ainsi, Vincent Textor à propos des mœurs des Allemands liés à la boisson : « Ils ont aussi coutume de boire en leurs banquets à la santé de leurs parens ou amis qui pourront estre à cent lieues loin de là, et quelques fois à celle des Rois et Princes à tour de rôle, en pieds et teste nue : mais le plus souvent à ceux qui sont pressens, jusques aux serviteurs qui servent à la table » (*Traicté de la nature du vin*, p. 115).

<sup>36</sup> Poursuivant sa description, Vincent Textor écrit : « Quand le voire est espuisé jusqu'à tant qu'il n'en reste la moindre goutte, on le remplit, et le rend-on à celui qui vient de boire, qui le baille à celui auquel il avoit beu, et cestui-là le reçoit et avale tout de mesme à une ou plusieurs voltes » (*ibid.*).

<sup>37</sup> Alfred FRANKLIN, *La vie privée d'autrefois*, vol. 7 : *Les repas*, p. 116, 119.

<sup>38</sup> Dans une longue remontrance adressée au gouvernement genevois, le pasteur Nicolas des Gallars se plaint de différents excès, notamment en matière de nourriture et souligne les dynamiques qui conduisent à ces excès en relevant que, dans les banquets, « si l'ung aujourd'huy a fait excès l'autre en veut faire davantage » (AEG, RC 54, f. 295v [27 septembre 1558]).

<sup>39</sup> Pour un exemple éloquent : « Le jour d'huy, environ les trois heures du soir, estant allé au logis [taverne] du Laurier avec honorable Pierre Guigonna son beau-fere pour boire ensemble, il y auroit trouvé Jean Conty qui beuvoit avec trois autres hommes, et s'estant assis avec ledit Guigonna à la mesme table, il auroit veu ledit Conty qui faisoit une santé et n'avoit pas entierement beu ce qui estoit dans son verre, ains jette ce qui restoit dans ledit verre par terre, auquel ses compagnons disoyent qu'il n'avoit pas fait cette santé en bonne forme et qu'il la devoit refaire. Surquoy prenant la parole, il dit aussi qu'il estoit vray qu'il n'avoit pas bien fait et qu'il devoit reboire cette santé. Et sur cela ledit Conty respondant appella ledit Bandon, « gueux, leitre, pendard, mesle toy de tes affaires et de ton vin, tu n'as que faire de me reprendre », à quoy ayant reparti qu'il n'estoit point gueux, belitre n'y pendard et qu'il apprint à parler, ledit Conty continua à vomir plusieurs autres injures contre luy, ce qui l'obligea d'aller à luy et comme il l'abordoit ledit Conty luy tendit un coup d'un couteau

Les sources soulignent aussi que l'habitude de porter des santés s'accompagne régulièrement de chants que les convives entonnent d'une même voix<sup>40</sup>. Dans certains cas, ces chants remplissent des fonctions analogues aux santés puisqu'ils reviennent à des invitations à boire. Chants et boisson se complètent donc pour lier étroitement les convives.

Lorsque l'on tente de reconstituer les gestes qui entretiennent et renouvellent un sens de communauté, il faut aussi tenir compte du cadre spatial à l'intérieur duquel ils sont accomplis et des objets qu'ils sollicitent. A cet égard, il faut se souvenir que la plupart des tavernes ne sont équipées à l'époque moderne que d'un nombre réduit de tables, voire d'une table unique. Cette disposition contraint par conséquent les clients à former en s'attablant des communautés dont la commensalité constitue l'occasion. Voyageant en France en 1765, Tobias George Smollett remarque ainsi que « tout au long de la route, les voyageurs trouvent toujours une table d'hôte dans les auberges. Ils s'asseyaient tous ensemble et dînent à tant par tête »<sup>41</sup>. D'ailleurs, même quand les tables sont plus nombreuses, les clients ont également tendance à se réunir en larges tablées. Montaigne note par exemple que dans les « sales communes à faire le repas » des auberges de Bâle, « il y aura volontiers cinq ou six tables équipées de bancs, là où tous les hôtes dînent ensemble, chaque tro[u]pe en sa table »<sup>42</sup>. De plus, il faut se souvenir qu'au XVI<sup>e</sup> siècle, et bien souvent encore au siècle suivant, les convives n'ont en général à disposition qu'un seul ou deux verres par tablées<sup>43</sup>. Porter des « santés » consiste dans ce cas non pas à lever chacun son verre, mais bien à faire passer le même verre à l'ensemble des commensaux<sup>44</sup>.

Tables et verres communs contribuent donc à susciter parmi les convives des tavernes un fort sentiment d'appartenance au même groupe<sup>45</sup>. « Santés » et chants viennent parfois renforcer rituellement ce sentiment en délimitant le groupe de manière plus nette et plus visible, notamment quand ces conduites marquent plus explicitement l'appartenance en signalant la distinction entre les participants à ces conduites et les autres. Les règles de la civilité en usage au XVI<sup>e</sup> en particulier traduisent également la conscience de groupe et le caractère de sphère autonome et relativement fermée que constitue le cercle des convives réunis à la même table. Selon ces règles, les paroles qui sont prononcées à cette occasion ne doivent pas être rapportées ailleurs ou dans d'autres circonstances. Le temps de la convivialité autour de la table est conçu comme un univers à part dont le statut particulier doit être respecté. Erasme ne rappelle-t-il pas dans son traité de *La civilité puérile*, que « rapporter ce qui s'est dit ou fait d'un peu libre à table, *inter pocula*, n'est bienséant à personne, encore moins à un enfant »<sup>46</sup> ? Cette règle ne vaut pas seulement pour les milieux auxquels Erasme appartient. A Genève, la justice elle-même reconnaît dans une certaine mesure la validité de ce

d'Angleterre qu'il avoit à la main droite, duquel il le blessa au costé gauche au defaut des costes » (AEG, PC 1<sup>ère</sup> série n° 3531 [8 août - 2 septembre 1654]).

<sup>40</sup> Voir par exemple AEG, R. Consist. 5, f. 9v (13 mars 1550), 7, f. 94 (3 novembre 1552), 8, f. 7v (28 mars 1553), 14, f. 46v (1<sup>er</sup> septembre 1558).

<sup>41</sup> Tobias George SMOLLETT, *Voyages à travers la France et l'Italie*, traduit de l'anglais par André Fayot, Paris, José Corti, 1994, p. 87. A Genève à la même époque, « les caves n'offrent parfois qu'une table commune aux clients, diverses personnes qui ne se connaissent pas forcément se trouvent ainsi réunies. Dans les cabarets qui disposent de chambres séparées, les contacts s'effectuent aussi d'une compagnie à l'autre : les clients quittent leurs camarades et lient conversation avec la tablée voisine. Personne n'hésite à parler avec des inconnus » (Véronique TURIAN, *Les caves et les cabarets à Genève et dans la banlieue au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle*, Mémoire de licence sous la direction de Marc Neuschwander, Université de Genève fac. des lettres, Mars 1984, p. 82).

<sup>42</sup> MONTAIGNE, *Œuvres complètes*, Paris, Gallimard, 1962, p. 1130 (Journal de voyage en Italie).

<sup>43</sup> Pour l'Artois et le Brabant : Robert MUCHEMBLED, *Violence au village (XV<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècle)*, Turnhout, Brepols, 1989, p. 202 ; pour Genève : AEG, R. Consist. 10, f. 40v (11 juillet 1555) ; d'un point de vue plus général : Alfred FRANKLIN, *La vie privée d'autrefois*, vol. 7 : *Les repas*, p. 104, 106, 112.

<sup>44</sup> Voir à ce sujet la description de Vincent Textor en note 36.

<sup>45</sup> Thomas BRENNAN, *Public drinking*, p. 118.

<sup>46</sup> *La civilité puérile*, présenté par Philippe ARIES, Paris, Ramsay, 1977, p. 89.

principe. Enquêtant au sujet de propos proférés contre Calvin lors d'un souper, elle abandonne finalement les poursuites, admettant qu'il avait été convenu « entre les assistants de la compaignye que ce qu'estoit dict à table demoureroit »<sup>47</sup>.

Le partage de boissons et de nourritures comme modalité de pacification invite donc les parties réconciliées à renouer avec cet ensemble de gestes, de symboles et d'habitudes qui constituent l'ordinaire de la convivialité dans les cabarets et les tavernes. Les adversaires sont ainsi incités à retrouver le langage grâce auquel se cultive normalement le sentiment de communauté dans ces lieux de sociabilité que sont les tavernes et la cabarets.

Ce que l'on observe dans le contexte des tavernes se vérifie également dans des situations plus spécifiques. Les pacifications mobilisant boissons et nourritures font en effet également écho à d'autres pratiques sociales qui reposent sur les mêmes procédés, mobilisent les mêmes pratiques symboliques. Le partage d'un verre, plus rarement d'un repas intervient également dans au moins deux autres contextes.

La plupart des contemporains de l'époque moderne ont ainsi, à un moment de leur vie, expérimenté un rite de passage dans lequel du vin consommé ensemble constitue à la fois le geste le plus fort et l'acte juridiquement probant. A partir du moment où un homme et une femme ont bu conjointement, « en nom de mariage », le lien matrimonial est en effet considéré généralement comme validé. Davantage que la bénédiction ecclésiastique, c'est bien, dans l'ancien droit matrimonial, l'échange des promesses de mariage scellé par la boisson partagée, qui forme au plan juridique le lien du mariage. Dans certains cas, cette cérémonie a été précédée par des approches et des négociations qui se sont elles-mêmes déroulées au cours d'un repas ou autour de boissons consommées dans une taverne<sup>48</sup>. Une fois ces négociations conclues, l'échange des promesses entre les futurs époux suit une procédure rituelle précise, dont les éléments sont décrits avec rigueur par les témoins, en particulier lorsque ces promesses sont ensuite contestées. En Suisse romande, les Consistoires, tribunaux ecclésiastiques chargés de vérifier la conformité des alliances matrimoniales avec le droit et d'enquêter en cas de contestation, exigent cette description de la part des témoins afin d'établir si le lien matrimonial a été formé ou non. Comme d'autres gestes liés aux habitudes alimentaires, ceux qui accompagnent la conclusion des promesses peuvent en effet se révéler ambivalents. A Genève, le droit matrimonial veille justement à écarter cette éventualité en stipulant que « toutes promesses de mariage se facent honnestement, et en la crainte de Dieu : et non point en dissolution, ne par une légèreté frivole (comme en tendant seulement le verre pour boire ensemble), sans s'estre premièrement accordez de propos rassis »<sup>49</sup>.

La reconstitution de la cérémonie par les témoins, parfois également par les parties elles-mêmes, permet de s'imaginer comment elle se déroule. Confirmant que les engagements conclus par deux personnes dans une auberge, André Daignat indique ainsi que « lesdit

<sup>47</sup> AEG, RC 48, f. 46 (30 avril 1554).

<sup>48</sup> Voir les descriptions de Christiane KLAPISH-ZUBER pour Florence (« Les noces florentines et leurs cuisiniers », in *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges. Actes du colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990*, textes réunis par Martin Aurell, Olivier Dumoulin et Françoise Thelamon, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, 1992, p. 195, de Beat Kümin pour l'Emmental en Suisse (« Inns and taverns », p. 158) et de B. Ann TLUSTY pour Augsbourg (*Bacchus and civic order*, p. 174) ; pour Genève : AEG, R. Consist. R. 20, f. 49v-50 (13 septembre 1566).

<sup>49</sup> *Sources du droit du Canton de Genève* (désormais : *SDG*), publ. par E. RIVOIRE et V. VAN BERCHEM, Aarau, H. R. Sauerländer, 4 vol., 1927-1935, t. III, p. 107 (13 novembre 1561) ; John WITTE et Robert M. KINGDON ont commenté cette disposition : « In Geneva, in practice, frivolous promises and drunken promises were distinguished, and both were viewed as independent grounds for annulling an engagement. Technically, a drunken promise could be viewed as a special kind of frivolous promise, but that was not how the impediments were interpreted » (*Sex, Marriage, and Family in John Calvin's Geneva*, vol. 1 : *Courtship, Engagement, and Marriage*, Grand Rapids, Eerdmans, 2005, p. 130).

beurent ensemble en nom de mariage, se baillant le verre l'ung à l'autre. Sur ce il leur dict : 'Joye vous soyt !' »<sup>50</sup>. Pour prouver que le lien matrimonial est constitué entre lui-même et Pernette Duchesne, Claude Abbergioux rappelle de son côté que lorsque les promesses ont été échangées, le frère de Pernette Duchesne « luy bailla à boyre en une couppe et puis luy mesme luy bailla à boyre, ascavoir à ladite Pernette laquelle luy retourna la couppe et beut à elle en nom de mariage »<sup>51</sup>. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les descriptions font apparaître une nouvelle version du même rite : les témoins des promesses entre David Jean et une certaine Bachelard s'accordent à souligner qu'ils « burent ensemble au nom de mariage, meslant leur vin l'un dans l'autre et s'entrebaiserent en se saluant au nom de mariage »<sup>52</sup>.

Quelles que soient les variantes qui modifient le rite localement ou dans la durée, le partage du vin comme modalité de création d'un rapport de réciprocité et de communauté en constitue toujours l'élément central<sup>53</sup>. On constate de plus que dans sa formalité, le geste est en réalité très proche des « santés » que l'on élève entre convives dans les tavernes. D'un contexte à l'autre, les correspondances rituelles sont donc étroites de sorte que ce type de pratique forme effectivement un langage relativement cohérent.

Lorsque le rite d'échange des promesses est plus élaboré, il peut s'accompagner d'un repas<sup>54</sup>. Au terme du processus de formation du lien matrimonial, c'est encore un repas, célébré souvent à la taverne, qui conclut l'ensemble des festivités liées au mariage<sup>55</sup>. D'un bout à l'autre de la procédure, le partage de boissons et de nourritures représente ainsi la modalité essentielle de l'institution d'un lien de familiarité entre les époux et plus largement entre leurs parents. Scellant l'alliance, la nourriture partagée instaure et approfondit tout au long de la procédure matrimoniale, une nouvelle forme de lien de parenté<sup>56</sup>.

Dans le prolongement du rôle que joue l'alimentation du point de vue de l'institutionnalisation du lien matrimonial, c'est encore en référence aux habitudes de table que l'on caractérise aussi bien les relations intimes hors mariage que l'état du couple marié. Se flattant de la complicité qu'il partage avec une des « mères » qui l'accueille durant son tour de France, le compagnon vitrier Jacques-Louis Ménétré souligne qu'il bénéficie du privilège de prendre ces repas avec elle contrairement aux autres compagnons : « j'étais dans les bonnes grâces de ma veuve. Nous faisons table ensemble après que les compagnons aient pris leur réfection et nous nous amusions à boire des bons vins »<sup>57</sup>. La réalité des fréquentations illicites entre un homme et une femme, se vérifie aussi au partage des mêmes

<sup>50</sup> AEG, R. Consist. 14, f. 132r-v (5 janvier 1559).

<sup>51</sup> AEG, R. Consist. 14, f. 145r-v (19 janvier 1559).

<sup>52</sup> AEG, R. Consist. 71, p. 265 (30 juillet 1705) ; pour d'autres descriptions de ce rite voir à Genève : AEG, R. Consist. 81, f. 7 (8 février 1731) et à Lausanne : ACV, Registre du Consistoire de la ville de Lausanne, Bi 5bis 3, p. 38-41 (8 octobre 1744).

<sup>53</sup> Vérifiant la formation de ce rapport, le Consistoire s'assure explicitement que les époux ont bu « réciproquement et réitérément en nom de mariage » (ACV, Registre du Consistoire de la ville de Lausanne, Bi 5bis 1, p. 402-412 [12 novembre 1733]).

<sup>54</sup> Ainsi, à Valangin, dans le canton de Neuchâtel, un homme prouve la constitution du lien matrimonial en rappelant, au sujet de la femme qui lui était destinée, qu'il « l'a promise en mariage, luy ayant donné à manger et boyre à icelluy nom et encor depuis luy a encor donné dix gros et à manger et boyre en nom de mariage et sur ce se sont mutuellement promis la foy de mariage » (Archives du Canton de Neuchâtel, Registre du Consistoire seigneurial de Valangin, vol. 3, f. 8 [9 septembre 1590]).

<sup>55</sup> Voir à ce sujet Christiane KLAPISH-ZUBER, « Les noces florentines et leurs cuisiniers », p. 197 ; B. Ann TLUSTY, *Bacchus and civic order*, p. 174. Partout en Europe, les repas concluant la célébration des mariages font, en particulier à partir du XVI<sup>e</sup> siècle, l'objet d'ordonnances somptuaires qui, tout en réglant leur faste selon les ordres sociaux, témoignent aussi du développement de cette partie du rite matrimonial (voir notamment à ce sujet Stephen MENNELL, *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours*, trad. de l'anglais par Thierry Detienne Paris, Flammarion, 1987, p. 50-51).

<sup>56</sup> De même, Claude Gauvard observe que le repas fonde une relation de parenté fictive entre les membres d'une conférie (« Cuisine et paix », p. 328).

<sup>57</sup> *Journal de ma vie*, p. 63.

aliments à la même table. Appelé à témoigner au sujet des relations entre une chambrière et son maître suspecté de l'avoir mise enceinte, un témoin confirme qu'elle a été vue « estre fort privée avecq son maistre, et prendre au dysner sur son trenchoir et beuvoyt en son verre »<sup>58</sup>. Dans une autre affaire du même type, des témoins accusent deux personnes de s'être « fréquenté fort familièrement tant beuvant, mangeant que austres fassons comme doibge faire mari et femme »<sup>59</sup>. Inversement, on dit que des époux « mangent de deux pains » ou qu'ils mangent leur pain « à part » pour indiquer qu'ils vivent dans la discorde ou qu'ils n'habitent plus sous le même toit<sup>60</sup>.

Dans un cas comme dans l'autre, le partage du vin ou du pain représente un symbole extrêmement fort d'intimité. Plus que d'autres usages, l'alimentation fournit le langage privilégié pour exprimer le lien qui réside au cœur de la relation matrimoniale. C'est tout cet imaginaire associé à l'univers de la parenté ou de la famille dans son sens plus restreint, qui est également mobilisé lors des rites de réconciliation autour d'un verre ou d'un plat.

Il est un deuxième domaine d'activités dans lequel la présence des pratiques alimentaires se vérifie aussi intensément : celui des échanges économiques. La proximité des rites de pacification ayant recours à la boisson et à la nourriture avec les usages des marchands était déjà signalée par Furetière. La pratique consistant à conclure autour d'un verre ou d'un repas – très souvent à la taverne – un accord entre deux marchands ou un contrat entre un artisan et son client, est très largement attestée. Elle est d'ailleurs si intégrée aux usages que le montant des consommations prises à cette occasion est le plus souvent inclus dans le coût de la vente ou de la prestation. Signe de la bonne foi des partenaires de la relation économique, elle confère davantage de poids aux engagements réciproques qui ont été échangés oralement. Approuvée par les autorités, elle est généralement vue comme donnant une valeur juridiquement contraignante aux accords passés entre les partenaires. Aussi se rencontre-t-elle dans tous les milieux, en France comme en Suisse ou en Allemagne, au début de l'époque moderne<sup>61</sup>. Daniel l'Ermite raconte par exemple à propos des Suisses que « c'est en buvant, qu'ils négocient, qu'ils commencent, qu'ils suivent, qu'ils achèvent les affaires les plus importantes »<sup>62</sup>. De même voit-on le Sire de Gouberville, en Normandie, régler ses affaires à la taverne ou à l'occasion d'un souper<sup>63</sup> ou un maître vitrier parisien entamer une discussion avec Jacques-Louis Ménétra afin de lui transmettre sa « boutique », en faisant apporter une bouteille et en lançant : « Buons à la santé de M. Ménétra !<sup>64</sup> ». Les gestes caractéristiques de la convivialité circulent ainsi aisément d'un contexte de pratiques sociales à l'autre au point qu'il est souvent difficile de distinguer dans certaines descriptions (celles de Gouberville par exemple) entre la conclusion d'un accord économique et celle d'un « appointment » qui met un terme à un conflit. Entre les rites de réconciliation et ceux qui concluent les accords économiques, ce sont donc les mêmes gestes et les mêmes langages

<sup>58</sup> AEG, R. Consist. 13, f. 19v (10 mars 1558).

<sup>59</sup> AEG, R. Consist. 7, f. 74 (30 septembre 1552). On retrouve exactement les mêmes termes dans un cas similaire : « Pierre Poussard menuisier, Guillame Gillet cordonnier, Anthoin Devillars cousturier contre Claude Gayt laborier. Deposent [...] qui l'ont veu, avant que fussent esposer, converser ensemble comme beuvant et mangeant et comme doibvent faire mari et femmes, pour plusieurs fois, pour longtems » (AEG, R. Consist. 7, f. 56 [14 juillet 1552]).

<sup>60</sup> AEG, R. Consist. 5, f. 22v (17 avril 1550) ; 10, f. 85 (16 janvier 1556) ; 17, f. 101v, 27 juin 1560) ; RC 69, f. 80 (3 mai 1574).

<sup>61</sup> Robert MUCHEMBLED, *Violence au village*, p. 209 ; Thomas BRENNAN, *Public drinking*, p. 219-220 ; QUELLIER, Florent, *La Table des Français*, p. 59 ; B. Ann TLUSTY, *Bacchus and civic order*, p. 104-111.

<sup>62</sup> Claude REICHLER et Roland RUFFIEUX, *Le voyage en Suisse*, p. 137.

<sup>63</sup> *Le Journal du Sire de Gouberville*, vol. I, p. 21, 127, vol. II, p. 124.

<sup>64</sup> *Journal de ma vie*, p. 156.

symboliques recourant à la référence alimentaire qui attestent la bonne entente et la sincérité des parties.

Enfin, il faut signaler une troisième sphère importante d'interaction avec les rites de réconciliation ayant recours à la boisson ou à la nourriture. On aurait en effet tort d'oublier que pour les contemporains de l'époque moderne, le rite de réconciliation par excellence appartient en réalité à l'univers religieux. Comme l'a remarqué Virginia Reinburg, la messe, du point de vue des laïcs, « was less sacrifice and sacrament than a communal rite of greeting, sharing, giving, receiving, and making peace »<sup>65</sup>. Partout, la communion est avant tout perçue comme un rituel de réconciliation<sup>66</sup>. Le lien entre le rituel religieux et les procédures de pacification s'établit d'ailleurs de manière très précise, voire technique. Prendre la communion signifie clairement – et publiquement – que les conflits ont été apaisés. Convoqués devant le Consistoire qui veut vérifier s'ils sont en état de recevoir le sacrement, les Genevois du XVI<sup>e</sup> siècle confirment qu'ils ont renoncé à toute haine ou qu'ils ont apaisé leur querelle en rappelant qu'ils ont participé à la communion ou en prenant l'engagement de le faire. Claude Tappugnier, sa femme, et Mermet Julliard attestent ainsi leur bonne entente en signalant qu'ils « ont tous troys eu intencion de recepvre la Cene future de Pasques et se sont reconciliés ensembles »<sup>67</sup>. De même, Michel Porta de Vendouvre prouve qu'il « ne veut mal à personne » en soulignant qu'il « a prins la derniere cene »<sup>68</sup>. Autant que la boisson ou le repas en commun éteint la procédure judiciaire en matière d'injure, autant la participation conjointe à la communion vaut comme preuve que le conflit est clos et interdit de réveiller l'affaire. Alors que se rallument les dissensions entre Ami Perrin et Jean Lambert, le premier prétend que les propos tenus avant leur réconciliation ne peuvent être rappelés « veu que paix havoit esté faite entr'eux, et havoient ensemble receu la Cene »<sup>69</sup>. Communion et rite de réconciliation autour du boire et du manger se situent donc clairement dans le prolongement l'un de l'autre. Dans l'un comme dans l'autre, les participants font corps en partageant boissons et nourritures. A la différence du second cependant, l'engagement à vivre en paix que prennent les participants ne sollicite plus seulement dans le premier cas le témoignage des convives, mais aussi celui de Dieu. Cela est aussi vrai en contexte protestant qu'en contexte catholique. Nombre d'arbitrage et d'appointement auxquels le Sieur de Gouberville prend part se déroulent avant ou au sortir de la messe<sup>70</sup>. Commentant le journal du seigneur normand, Madeleine Foisil est également frappée par la proximité qui existe entre la table et la messe : « il y a une relation étroite repas-messe. C'est la messe qui est source de sociabilité. [...] La messe est l'une des circonstances privilégiées, l'une des formes la meilleure de la sociabilité, celle en laquelle se retrouvent toutes les autres : hospitalité, table servie, toit accueillant »<sup>71</sup>.

Un enquête plus approfondie aurait sans doute permis de mettre en lumière d'autres situations dans lesquelles l'alimentation et ses usages apparaissent comme des facilitateurs des procédures de pacification. Celles qui ont été décrites suffisent cependant à indiquer que

<sup>65</sup> Virginia REINBURG, «Liturgy and the laity in late medieval and Reformation France», in *Sixteenth Century Journal*, 23/3 (1992), p. 532.

<sup>66</sup> David W. SABEAN, *Power in the blood*, p. 46 ; Eamon DUFFY, *The stripping of the altars. Traditional religion in England 1400-1580*, New Haven et London, Yale Univ. Press, 1992, p. 127 ; Arnold HUNT, « The Lord's supper in early modern England », in *Past and Present*, 1998, p. 47.

<sup>67</sup> *Registres du Consistoire de Genève au temps de Calvin*, publ. par Thomas A. LAMBERT *et al.*, sous la dir. de Robert M. KINGDON, 3 vol., Genève, Droz, 1996-2004, t. I, p. 340 (27 mars 1544).

<sup>68</sup> AEG, R. Consist. 5, f. 102v (15 janvier 1551).

<sup>69</sup> François Bonivard, *Advis et devis de l'ancienne et nouvelle Police de Genève et source d'icelle*, publ. par Gustave REVILLIOD, Genève, Jules-Guillaume Fick, 1865, p. 78.

<sup>70</sup> *Le Journal du Sire de Gouberville*, t. I, p. 7, 12, 121-122, 124, 145, 206, 209-210, 280 ; t. II, p. 167, 170.

<sup>71</sup> Madeleine Foisil, *Le sire de Gouberville*, p. 183.

les pratiques circulent facilement d'un contexte à l'autre, qu'elles se situent dans un continuum et qu'elles forment par conséquent un cadre culturel qui entoure le recours au boire et au manger dans les procédures de pacification et le charge de sens. Si ce système de pratiques et de significations présente au moins au début de l'époque moderne une grande cohérence apparente, on est pourtant fondé à penser qu'il a perdu en prégnance et que ses éléments ont eu tendance à se détacher les uns des autres au cours du temps. Quelques observations permettent pour terminer de suggérer une évolution dans ce sens.

On se souviendra d'abord de la remarque de Furetière qui fait du « vin du marché » par lequel les marchands concluent leur accord « une coutume pratiquée parmi le peuple et surtout à la campagne ». Au lieu d'être très largement partagée, et de constituer une manière de régler ses affaires pratiquée aussi bien par l'artisan ordinaire que par le Sire de Gouberville, le « vin du marché » se serait ainsi spécialisé socialement. Il semble aussi que les institutions aient cherché à dissocier les procédures qui relèvent non seulement de la justice mais aussi de la pacification des conflits des usages de convivialité, comme si une trop grande proximité entre ces deux univers portait atteinte à leur dignité et à leur autorité. La consolidation des institutions de l'Etat et de l'Eglise à l'époque moderne semble bien passer notamment par l'arrachement de leur mode de fonctionnement au monde de la taverne.

En Suisse romande, on observe ainsi une véritable réaction contre l'imbrication des pratiques judiciaires et alimentaires. A Genève, on distingue à cet égard plusieurs étapes, comme si les autorités avaient tenté de résoudre le problème à partir de différentes perspectives. Dans un premier temps, en 1546, elles ont tenté de prendre le contrôle des tavernes. Un édit tente en effet de les supprimer pour les remplacer par des « abbayes » dans lesquelles les convives font l'objet d'une étroite surveillance. L'une des dispositions de cet édit investit le tenancier (« l'hôte ») de chacune de ces « abbayes » d'une autorité quasi officielle pour faire cesser les querelles et remet dans les mains des autorités chargées de la surveillance de ces lieux de sociabilité, le règlement des conflits pouvant surgir entre clients. Elle prévoit en effet que « s'il y a aucuns qui se oultraigent l'ung l'aulture ledict hoste sera tenu, ou celluy qui sera de la compagnie de l'abbaye, luy imposer silence, sur peynne de desobeysance faicte à messieurs, tout ainsy que s'il estoit de la justice ; et cas advenant qu'il soyt persévérant à oultraiger etc., ledict hoste le debvra reveller à messieurs pour estre puny selon leur bonne volonté [...] et que s'il se trouve different aucun entre quelcuns [...], pourront ensemble convenir et estre appoinctés et mys d'accord par les seigneurs scindiques et aultres seigneurs qui seront deputed pour la superintendance desdictes abbayes selon leurs quartiers ; et là où tel different se pourroit appoincter, qu'il soyt revellé plus outre pour y donner ordre »<sup>72</sup>. Il était ainsi prévu qu'à une médiation sociale des conflits se substitue une intervention officielle.

Ce projet, qui visait rien moins qu'à convertir les tavernes en espaces d'édification religieuse, a finalement été abandonné. Mais l'effort pour séparer l'action des institutions, en particulier celle de la justice, de l'univers des tavernes n'est pas relâché pour autant. Les normes qui encadrent la conduite des auxiliaires de justice requièrent désormais qu'ils respectent cette distinction. En témoigne un conflit survenu entre deux auditeurs de justice en 1554, après que l'un des deux a rappelé à l'autre qu'« il ne seroit pas honneste que vous qui estes en l'office, allés par les tavernes beuvantz [...] avec ceulx lesquelz vous debvz chastié »<sup>73</sup>.

Un avis de la Compagnie des Pasteurs présenté aux autorités genevoises le 3 novembre 1579, au sujet des abus qui se commettent dans les tavernes, révèle que l'ensemble des activités dont il a été question jusqu'à présent constitue bien un ensemble culturel cohérent lié à la sociabilité dans les tavernes et qu'il fait, comme tel, l'objet d'un profond rejet de la part

<sup>72</sup> SDG, t. II, p. 478-479 (29 avril 1546).

<sup>73</sup> AEG, PC 2<sup>e</sup> série n° 1035 (avril 1554).

des milieux ecclésiastiques. La protestation qu'élèvent ces milieux montre qu'ils cherchent à isoler un certain nombre d'activités économiques et sociales, dont celles qui relèvent de la régulation des conflits, du monde des tavernes. Pour la précision des descriptions qu'il donne, des usages qu'il dénonce, et pour le caractère global du projet social qu'il porte, cet avis mérite d'être cité dans l'ensemble des points qui concernent les tavernes :

Il y a puis après les tavernes qui sont l'une des principales causes de la pauvreté et misere d'une partie principalement des sujets de vos villages, non seulement pour la despense par laquelle ilz se destruisent avec leur familles, mais aussi pour les excès, mauvaises paroles et autres mauls qui s'y commettent notamment pour les foles paches qui s'y font journellement après boire y estans trompés les plus simples par les plus fins. Surquoy vos prudences adviseront s'il seroit bon d'y provoier comme il s'ensuit : [...]

3. Qu'ils [les hôtes] fussent très expressément advertis de nous [non] souffrir qu'on porte les verres les uns aux autres, ni face aucun autre excès evident à boire ni à manger en leur logis, ne souffrir aussi aucun blasphème ni parole vilaine, sur peine d'estre privés de leur estat et chastiés selon l'exigence du cas. [...]

5. Qu'en la ville fust faite une bonne reveue des hosteliers et taverniers qui y sont pour casser ceux qui s'y sont mal portés cy-devant, comme nommément aujourd'huy le Perrine est un abord de toutes sortes de gens.

6. Qu'il soit regardé par vos Seigneuries, s'il est honeste ni utile à vos pauvres sujets que la Perrine ou aultre serve de lieu pour y sceller les apointemens, enquestes, arbitrages avec destruction des parties, comme il se fait ordinairement. Nommement c'est chose ordinaire aux villages que la taxe des dommages se fait à la taverne où il couste souvent beaucoup davantage que les dommages ne montent, aprenans cependant à faire valoir ce mestier ceux qui devroyent empescher le mal. [...]

8. Que ceux qui voudront faire paches eussent à les faire et conclure en sens rassis et hors la taverne, à peine d'estre déclaré nul ce qui se trouveroit fait entre les potz et les verres.

9. Qu'ès ventes et discussions des biens des particuliers il ne se feist plus de mises à boire, qui ne profitent à aucun et sont dommageables à plusieurs et de très mauvais exemple<sup>74</sup>.

Les pasteurs genevois ne sont pas les seuls à lancer à cette époque une véritable offensive contre les tavernes, qui concerne également les pratiques de pacification qui s'y déroulent. Vingt ans à peine après leur protestation, les « loix consistoriales » du Pays de Vaud, approuvées par les autorités bernoises le 25 mai 1598, adoptent un point de vue semblable sur ces usages et concluent à leur prohibition. Observant en effet que « pour de petites et legeres injures, il advient souvent que sans user de chrestienne charité on procede par justice civile et de là s'ensuyvent des accords que l'on va fayre à la taverne avec grands depends èsquels les arbitres condamnent l'une et l'autre partie, qui cause bien souvent la ruine d'icelle », elles ordonnent « que tel despens et bancquets soyent abolis et que les accords et reconciliations se facent par charité »<sup>75</sup>.

Il ne faut sans doute pas exagérer la portée des protestations ecclésiastiques et de ce type de décision dont il faudrait pouvoir vérifier l'application réelle. On sait que les dénonciations des tavernes par les gens d'Eglise sont non seulement anciennes, mais d'une efficacité très relative, puisqu'elles n'ont pu empêcher que, dans l'ensemble, le nombre des tavernes ait plutôt eu tendance à augmenter qu'à baisser entre le XVI<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>76</sup>. Le

<sup>74</sup> *Registres de la Compagnie des Pasteurs de Genève*, publ. par Jean-François BERGIER, et al., 13 t., Genève, Droz, 1962-2001, t. IV, p. 302.

<sup>75</sup> Regula MATZINGER-PFISTER, *Sources du droit du Canton de Vaud, C. Epoque bernoise*, Bâle, Schwabe, 2003, p. 211-212.

<sup>76</sup> Jean NICOLAS, « Cabarets et sociabilité populaire en Savoie au XVIII<sup>e</sup> siècle », in *Les Intermédiaires culturels. Actes du Colloque du Centre méridional d'histoire sociale, des mentalités et des cultures, 1978*, Aix-en-Provence, Université de Provence, 1981, p. 305-321 ; Marc VENARD, « La fraternité des banquets », in Jean-Claude MARGOLIN et Robert SAUZET (dir.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance : actes du colloque de Tours de mars 1979*, Paris, G.-P. Maisonneuve et Larose, 1982, p. 139 ; James VAN HORN MELTON, *The Rise of the Public in Enlightenment Europe*, Cambridge, New York, Cambridge Univ. Press, 2001, p. 228-229 ; Thomas BRENNAN, *Public drinking*, p. 76-77 ; Beat KÜMIN, « Inns and Taverns », p. 155, 167-169 ; Florent QUELLIER, *Table des Français*, p. 112.

discours ecclésiastique sur le sujet a donc eu un impact limité. Il est tout de même significatif d'une modification des sensibilités et il témoigne du fait qu'un rejet des formes de sociabilité cultivées dans les tavernes se fait jour dans certains milieux, parfois soutenus par les autorités civiles. Il faut à cet égard relier les prises de position ecclésiastiques que l'on vient de citer au portrait extrêmement dépréciatif que Louis-Sébastien Mercier dessine des tavernes dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>77</sup> et se souvenir que ces lieux ont connu, du point de vue de leur fréquentation, un processus de différenciation sociale au cours de l'époque moderne alors qu'ils constituaient, au début de la période, des espaces de mixité sociale<sup>78</sup>. Ces évolutions ont pu contribuer à restreindre l'éventail des milieux partageant les coutumes de la sociabilité liée au monde des tavernes, parmi lesquelles figure une forme de savoir faire de la régulation des conflits par le recours aux usages alimentaires.

Finalement, on peut se demander dans quelle mesure l'évolution des manières et des ustensiles de table n'a pas contribué également à amoindrir la puissance symbolique de la nourriture, notamment pour ce qui touche à sa capacité à susciter et à cultiver les liens sociaux. Au XVII<sup>e</sup> siècle, l'habitude de boire au même verre a beaucoup reculé. « Dans toutes les classes, signale Alfred Franklin, on trouve de la répugnance à se servir du verre d'un autre : chez un charpentier, un forgeron, chacun a le sien »<sup>79</sup>. Une évolution analogue s'observe avec la l'individualisation de la fourchette, de la cuillère et de l'assiette<sup>80</sup>. Jean-Louis Flandrin situe ce changement des usages alimentaires à l'intérieur d'une évolution plus générale qui va selon lui vers un « progrès de l'individualisme : l'assiette, le verre, le couteau, la cuillère et la fourchette individuels élèvent en effet entre chaque convive des cloisons invisibles. Au Moyen Âge, on portait la main dans le plat commun, on humait son potage à deux ou trois fois dans la même écuelle, on mangeait sa viande sur un même tranchoir, on trempait ses lèvres dans une même coupe circulant tout autour de la table, on se passait des couteaux, des cuillères qui n'étaient pas encore appropriés, on saucit son pain ou ses morceaux de viande dans les salières et saucières communes. Aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, au contraire, chacun règne seul sur son assiette, son verre, son couteau, sa cuillère, sa fourchette, sa serviette et son pain. Tout ce qui est pris dans les plats, saucières ou salières communs, doit être saisi avec des ustensiles de service, déposé dans l'assiette avant d'être touché avec les ustensiles du mangeur et porté à sa bouche. Chaque convive est enfermé dans une sorte de cage immatérielle »<sup>81</sup>.

Dans ces conditions, on peut se demander dans quelle mesure les usages alimentaires peuvent encore fournir, à l'ensemble des milieux sociaux, un système de pratiques, de symboles et de significations mobilisables à des fins de pacification.

<sup>77</sup> Voir note 31.

<sup>78</sup> Thomas BRENNAN, *Public drinking*, p. 135-153 ; James VAN HORN MELTON, *The Rise of the Public*, p. 235 ; Florent QUELLIER, *Table des Français*, p. 113.

<sup>79</sup> *La vie privée d'autrefois*, vol. 7 : *Les repas*, Paris, Plon, 1889, p. 104.

<sup>80</sup> *Ibid.*, p. 36-59.

<sup>81</sup> « La distinction par le goût », in Philippe ARIES et Georges DUBY (dir.), *Histoire de la vie privée*, t. 3 : *De la Renaissance aux Lumières*, Paris, Seuil, 1986, p. 268.