

# LE CENACOLO DE LEONARDO DA VINCI : UN TROMPE-LA-BOUCHE

Olivier Bauer et Nancy Labonté<sup>1</sup>

Dernière version « auteur·e » de l'article :

Bauer, O., & Labonté, N. (2015). Le Cenacolo de Leonardo da Vinci. Un trompe-la-bouche. *Théologiques*, 23 (1), 39-65.

## 1. INTRODUCTION

Quand il est question de dernier repas, il est presque impossible de ne pas évoquer l'une des plus fameuses représentations de l'un des plus fameux derniers repas : le *Cenacolo* de Leonardo da Vinci.

Cependant, étonnamment, alors que cette fresque a fait l'objet d'innombrables études, peu de chercheurs se sont penchés sur la question des aliments qui figurent sur la table.

« Leonardo's last Supper is the most famous dinner party of all time. Yet for all its fame and familiarity, scant notice is ever taken of the food that is set before Christ and His disciples. » (Varriano, 2008 : 77)

À titre d'exemple de ce désintérêt pour la nourriture, signalons que Leo Steinberg, dans sa magistrale synthèse, fruit de quarante années de recherche personnelle sur le tableau de Leonardo (Steinberg, 2001), traite du moment représenté et du sujet, des personnages, de leurs mains et de leurs pieds, de l'espace, mais ne consacre que quelques brèves remarques sur les aliments qui figurent sur la table. Et pourtant, il est difficile de ne pas les remarquer. En adoptant un point de vue surélevé, en plaçant tous les convives derrière la table, Leonardo les a particulièrement mis en valeur. Et Pasquier Le Moine, un contemporain de Leonardo, l'avait bien remarqué lorsqu'il visita l'œuvre en 1520.

---

<sup>1</sup> Olivier Bauer est professeur à la Faculté de théologie et de sciences des religions de l'Université de Lausanne. Nancy Labonté est chargée de cours et superviseuse de stages à la Faculté de théologie et de sciences des religions de l'Université de Montréal. Les auteur·e·s ont bénéficié des recherches effectuées par Jonas St-Martin et Sébastien Fillion ainsi que de l'aide de Matteo Wladimiro Scardovelli et de Sharon Gubbaï-Helfer.

---

« La singularité des autres est la cène que nostre Seigneur fit a ses apostres paincte en plat a entrée du refectouer sur le coste de la porte par ou lon entre leans qui est vne chose par excellence singuliere, car a veoir le pain dessus la table diriez que cest pain naturellement fait et non artificiellement. Le vin, le voiries, les vaisseaux, table, nappe auer les viandes au cas pareil. » (Cité par Pedretti, 1983 : 39)

Il faut dire, à la décharge des commentateurs plus tardifs que Pasquier Le Moine a eu la chance de voir la peinture presque dans l'état où Leonardo l'avait peinte. Malheureusement, sa dégradation a été rapide et les restaurations successives ont caché plus qu'elles n'ont révélé ce que Leonardo avait peint, aliments compris. Mais la dernière restauration (effectuée par Pinin Brambilla Barcilon de 1979 à 1999) a permis de redécouvrir la plupart de ces nourritures. Nous savons maintenant — au moins nous croyons en partie savoir — ce que le maître avait placé sur la table de son *Cenacolo*.

## 2. LE *CENACOLO* DE LEONARDO DA VINCI

Le *Cenacolo*<sup>2</sup> est une fresque à la détrempe (huile de lin et œuf) de 4,6 m par 8,8 m peinte par Leonardo da Vinci de 1494 à 1498 de manière discontinue. Commande du duc de Milan Ludovic Sforza — plus connu sous le nom de Ludovic le More —, elle décore le mur nord de ce qui fut le réfectoire du couvent dominicain de *Santa Maria delle Grazie* à Milan. Elle représente simultanément plusieurs moments successifs du dernier repas de Jésus : certainement l'annonce par Jésus qu'un des convives le trahira, la réaction des apôtres et la suspicion que l'annonce provoque ; probablement l'institution de la Cène elle-même. (Steinberg, 2001 : 19-29)

---

<sup>2</sup> Il est toujours préférable de voir l'œuvre originale plutôt qu'une reproduction. Mais à défaut, on peut en consulter une image haute résolution. Faute de pouvoir nous rendre à Milan, c'est malheureusement ce que nous avons dû faire : Immagine. (2007). Leonardo da Vinci, Ultima Cena, Milano, Santa Maria delle Grazie, 1494 - 1498. Repéré le 12 mars 2009 à <http://www.haltadefinizione.com/magnifier.jsp?idopera=1>

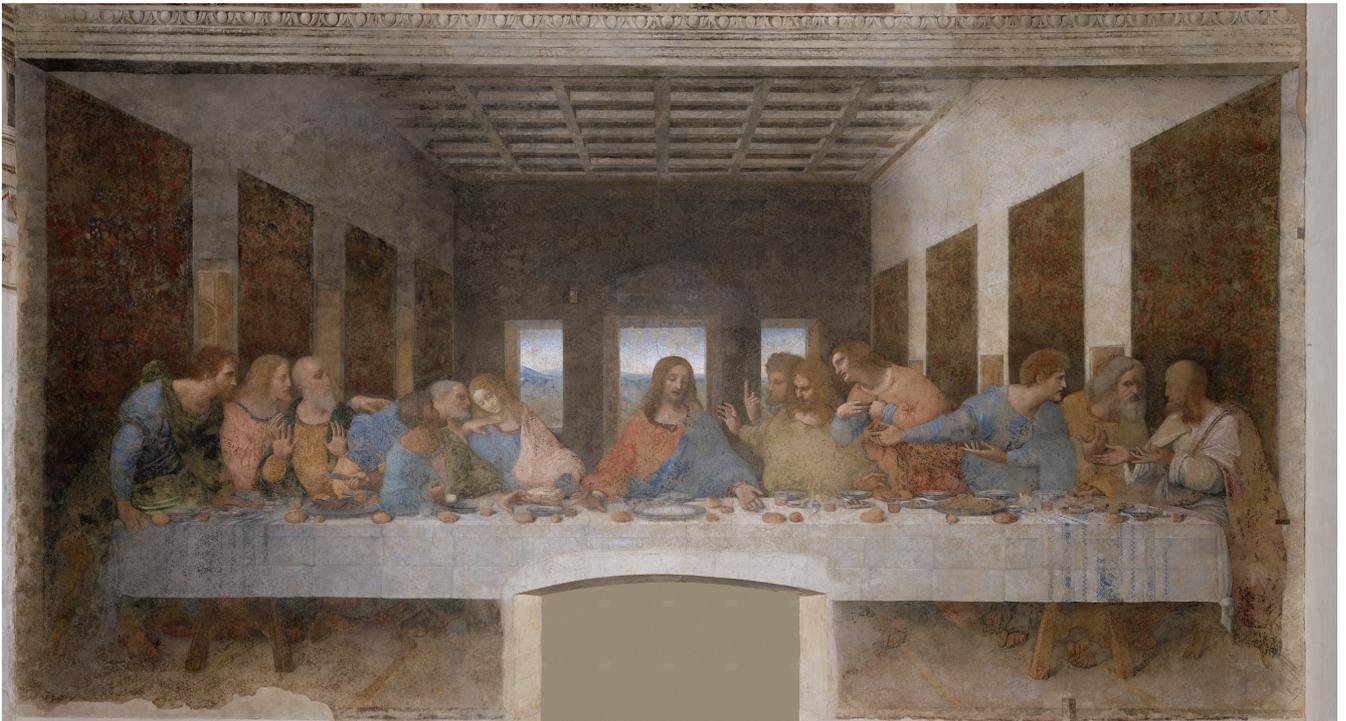


Figure 1 : *Cenacolo de Leonardo da Vinci*

Par certains aspects, le *Cenacolo* est bien le produit de son époque, tant par son origine — commandée par un mécène pour un espace religieux —, que par son motif<sup>3</sup> ou par la manière de le peindre :

« Le peintre reprend aux Cenacoli florentins du Quattrocento la composition horizontale, avec la longue table qui fait face aux spectateurs, le Christ au centre, tous les convives du même côté (disposition d'ailleurs fréquente dans les banquets et les repas monastiques de l'époque). » (Albani, 1999 : 280)

Mais Leonardo introduit dans son *Cenacolo* des éléments qui n'ont jamais été peints auparavant. (Clark, 1983 : 19.) On peut évoquer la simplicité du décor ou les personnages rassemblés en quatre groupes de trois, la place de Judas du même côté de la table que Jésus et ses apôtres<sup>4</sup>, la personnalisation des visages, les attitudes individuellement différenciées de chacun des disciples et le choix de représenter un triple moment dans une ambiguïté ou une polysémie (*multivalency*) (Steinberg, 2001 : 25) non seulement assumée, mais délibérément recherchée.

<sup>3</sup> Dominique Rigaux a calculé que, les Cènes représentaient 72 % des représentations du Christ à table dans la peinture italienne entre 1250-1497. Rigaux, D. (1989). *À la table du Seigneur. L'Eucharistie chez les Primitifs italiens (1250-1497)*. Paris, Cerf : 27.

<sup>4</sup> Cependant, les recherches menées par Olivier Bauer lui ont permis de constater que jusqu'au XI<sup>e</sup> siècle, Judas est toujours représenté au milieu des apôtres. C'est sur un reliquaire gravé à Hildesheim (Basse-Saxe) autour de l'an 1000 qu'il est pour la première fois représenté à l'écart, seul au bout de la table.

### 3. LES ALIMENTS

Commençons par identifier les aliments qui figurent sur la table du *Cenacolo*. Le meilleur moyen d'y parvenir, c'est d'observer longuement, minutieusement, à plusieurs reprises, avec toute l'ouverture d'esprit et la naïveté possible — c'est-à-dire en identifiant ses propres a priori de manière à pouvoir les dépasser — l'œuvre de Leonardo (Arasse, 2000 : 9). Mais l'observation de l'œuvre est pénible et frustrante. L'état général de la peinture, même après la dernière restauration, est trop dégradé pour que tous les aliments puissent être identifiés avec certitude. Nous pensons en particulier au plat qui se trouve sur la partie droite du tableau, soit à la gauche de Jésus. Qu'était-il à l'origine ? Aujourd'hui, il ne présente plus qu'une masse brunâtre, absolument impossible à identifier. C'est tout le mérite de John Varriano d'avoir réussi à identifier les aliments :

« While it was previously unclear just what food was on the table, we now see that is neither Paschal lamb nor, as some had supposed bread alone. There are three large serving platters in the picture, and although the one in front of Christ is empty, the two before Andrew and Matthew – the fourth figures to his right and left – are heaped with food. The plate to our left appears to contain about half a dozen whole fish, while the one on the right is damaged to the point of being all but illegible. Fortunately, the preservation of the three small serving dishes on the right side of the composition is sufficiently good to suggest that we are looking at, in fact, sections of grilled eel garnished with orange slices. Other pieces of fruit – pomegranates perhaps, some still with their leaves attached – complete the menu along with plenty of bread and wine, the only sacramental necessities in any depiction of the Last Supper. » (Varriano, 2008 : 76)

À cette description, nous ajouterons que les grenades pourraient aussi être des oranges, des mandarines ou des figues, que les poissons pourraient être des harengs fumés ou des sardines grillées, que les tronçons d'aliments ronds accompagnés de quartiers d'orange pourraient être des *dolmas* ou des aubergines farcies, qu'il y a dix petites miches de pain entières et cinq (?) miches rompues ou coupées — mais leur taille, leur forme et leur couleur rappellent aussi celles des œufs — et que les douze verres sont à moitié pleins d'un liquide rouge pâle qui pourrait aussi bien être du vin, de la bière, du jus d'orange ou de la grenadine. Il reste donc encore beaucoup d'incertitudes ! Pour tenter de réduire la part du doute, nous pouvons confronter nos observations avec d'autres sources, notamment les commentaires et les reproductions (Steinberg, 2001 : 25-26).

Si l'on se souvient par exemple que Pasquier Le Moine avait vu « une nappe avec les viandes », on devrait en conclure que des viandes figurent au menu de la *Cène*, et qu'elles doivent forcément se trouver dans le plat non identifié, puisqu'elles ne sont plus visibles nulle part ailleurs. C'est la conclusion que tire Ladwein :

---

« Normalement, [le] plat [vide] aurait dû recevoir l'agneau pascal. Mais celui-ci se trouve dans un plat un peu plus loin à droite. » Ladwein, M. (2005). *La Cène de Léonard de Vinci. Drame universel et acte de rédemption.* (Traduit par A. Charrière.) Paris : Triades : 67

Mais cette conclusion nous laisse dubitatifs. Si Leonardo a choisi de laisser vide le plat au centre de la table pourquoi aurait-il ajouté un vrai agneau ailleurs dans sa peinture ?

On le voit, les choses ne sont pas aussi simples qu'on le voudrait. Car la fresque de *Santa Maria delle Grazie* s'est très vite dégradée. Les spectateurs ont donc pu se tromper. Et les copistes ont adapté le *Cenacolo* selon leurs propres conceptions théologiques ou artistiques. S'ils ont le plus souvent scrupuleusement respecté le cadre général de la peinture, ils ne se sont pas gênés pour modifier les aliments, en particulier pour renforcer l'aspect eucharistique de l'œuvre. L'exemple le plus frappant étant la gravure de Pieter Claesz Soutman, d'après un dessin de Pierre-Paul Rubens, perdu depuis. En 1620, l'artiste y a littéralement débarrassé la table, ne laissant plus qu'un pain rond, un calice devant Jésus... et une salière renversée devant Judas. La salière pose d'ailleurs un problème spécifique. Car le *Cenacolo* n'en garde plus guère de traces aujourd'hui, hormis une vague tache blanche devant l'apôtre. Mais sa présence sur la fresque est cependant quasi certaine, vu la constance avec laquelle les copistes la représentent.

De fait, l'identification de certains aliments dépend plus de justifications externes que de l'observation de la peinture. Ainsi, il est visuellement indéniable que Leonardo a placé des verres transparents qui contiennent un liquide rouge ou rose. Voilà ce que donne l'observation de la fresque. Mais les commentateurs ne s'arrêtent pas à ce constat. Tous vont plus loin et concluent, sans hésitation, qu'il s'agit de vin. C'est évidemment très probable, mais loin d'être indiscutable. Car la certitude vient surtout de considérations extérieures au tableau, dans un syllogisme réfutable : s'il s'agit du dernier repas de Jésus, il doit y avoir du pain et du vin, donc le liquide rouge est forcément du vin.

Les aliments sont-ils donc si facilement identifiables ? Nous gageons que non. Ainsi, Varriano paraît absolument convaincu de voir des morceaux d'anguille. Mais il est le seul. A-t-il raison ? Certes, la teinte des morceaux peut évoquer la chair et la peau de l'anguille. Mais justement, à l'époque de Leonardo, les recettes à base d'anguille requièrent d'en enlever la peau<sup>5</sup>. Et quand on les rapporte aux mains des personnages, les tronçons semblent un peu petits pour être des anguilles. Enfin, les doutes pourraient bien provenir d'un élément plus fondamental que la détérioration de l'œuvre. Steinberg rappelle que, lorsqu'il s'agit d'une œuvre de Leonardo de Vinci, une chose est certaine : toute interprétation trop

---

<sup>5</sup> Sur les livres de cuisine au Moyen Âge : Lambert, C. (Dir.). (1992). *Du manuscrit à la table : essai sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires.* Montréal, Québec Paris : Presses de l'Université de Montréal ; Champion-Slatkine.

univoque est forcément erronée (Steinberg, 2001 : 25-26).

Se pourrait-il alors que les doutes qui planent sur les aliments du *Cenacolo* ne soient pas accidentels, mais intentionnels ? L'hypothèse ouvre des perspectives intéressantes... que nous reprendrons dans notre conclusion. Mais pour l'instant, revenons aux résultats de l'observation et aux recoupements avec les corpus d'interprétation. Ils nous permettent de répartir les aliments en trois catégories.

- Des aliments dont la présence est certaine : du pain, des agrumes et des quartiers d'orange, des poissons, une boisson rouge pâle et du sel.
- Des aliments dont la présence reste hypothétique : du vin, des anguilles et des pommes grenade.
- Et un plat non identifié qui garde tout son mystère. Ce sera un des intérêts de la recherche de tenter de deviner la nourriture qu'il pourrait contenir, s'il contient bien de la nourriture !

#### 4. HYPOTHÈSES

La question demeure : pourquoi Leonardo a-t-il choisi de placer ces aliments-là sur sa Cène ? Plusieurs hypothèses sont possibles, des plus farfelues — Leonardo aurait voulu « rejudaïser » le dernier repas de Jésus en en faisant un Seder, le repas de la Pâque juive<sup>6</sup> — aux plus conservatrices — sur le *Cenacolo* de Leonardo, comme sur toutes les Cènes ne pourraient figurer, uniquement, strictement et absolument que les seuls aliments du dernier repas de Jésus<sup>7</sup>. Nous retenons quatre hypothèses plus sérieuses, des hypothèses que nous allons examiner, non pas pour les prouver — comment pourrions-nous oser prétendre savoir ce qu'il y avait réellement sur la table de la Cène ou comment pourrions-nous être sûrs de connaître les intentions de Leonardo ? —, mais pour vérifier qu'elles résistent à quelques réfutations habilement choisies.

<sup>6</sup> L'hypothèse ne résiste pas longtemps à l'épreuve de la cacherout : l'anguille n'est pas cascher et il manque des nourritures essentielles pour le repas du Seder qui comprend « [...] trois mazzoth, [...] des herbes vertes, du persil, des radis, etc., un petit vase avec de l'eau salée, des herbes amères, un mélange fait avec de la pomme, des noix et de la cannelle délayées dans du vin, un os avec un peu de viande adhérente, grillée sur des braises, un œuf dur. » Güns, J. (Dir.). (1930). *La Haggadah de Pessach à l'usage du rite séfardi*. Vienne : Joe Schlesinger : 12. Il serait cependant possible que le plat brunâtre contienne le *barosset*, le mélange de pomme et de noix.

<sup>7</sup> Ce qui n'est évidemment pas vrai. Il existe des Cènes aux écrevisses : Rigaux, D. (1992). La Cène aux écrevisses : table et spiritualité dans les Alpes italiennes au Quattrocento. Dans M. Aurell, O. Dumoulin & F. Thelamon (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges* (p. 217-228). Rouen : Publications de l'Université de Rouen., des Cènes au cochon d'Inde : Zendt, C. (2010). Marco Zapata's Last Supper. A Feast of European Religion and Andean Culture. *Gastronomica. The Journal of Food and Culture*, 10(3), une Cène au rat : Bauer, O. (2012). A Rat in the Plate: Last Supper's Window in Saint-Mary's Church, Warwick (UK). Ibid.

## A) LEONARDO CHOISIT DE REPRÉSENTER LES ALIMENTS DU DERNIER REPAS DE JÉSUS

Dans le Nouveau Testament, Jésus est souvent présenté à table<sup>8</sup>, y compris lors de ses derniers instants, pour un dernier repas, célébré au moment de la Pâque juive, la veille de sa crucifixion. Si l'Évangile de Jean en fait l'occasion du lavement des pieds, les Évangiles de Matthieu (Matthieu 26, 17-29), Marc (Marc 14, 12-25) et Luc (Luc 22, 7-20), y situent l'institution de la Cène :

«<sup>17</sup> Le soir venu, il arrive avec les Douze. <sup>18</sup> Pendant qu'ils étaient à table et mangeaient, Jésus dit : "En vérité, je vous le déclare, l'un de vous va me livrer, un qui mange avec moi."  
<sup>19</sup> Pris de tristesse, ils se mirent à lui dire l'un après l'autre : "Serait-ce moi ?" <sup>20</sup> Il leur dit : "C'est l'un des Douze, qui plonge la main avec moi dans le plat. <sup>21</sup> Car le Fils de l'homme s'en va selon ce qui est écrit de lui, mais malheureux l'homme par qui le Fils de l'homme est livré ! Il vaudrait mieux pour lui qu'il ne soit pas né, cet homme-là !" <sup>22</sup> Pendant le repas, il prit du pain et, après avoir prononcé la bénédiction, il le rompit, le leur donna et dit : "Prenez, ceci est mon corps." <sup>23</sup> Puis il prit une coupe et, après avoir rendu grâce, il la leur donna et ils en burent tous. <sup>24</sup> Et il leur dit : "Ceci est mon sang, le sang de l'Alliance, versé pour la multitude. <sup>25</sup> En vérité, je vous le déclare, jamais plus je ne boirai du fruit de la vigne jusqu'au jour où je le boirai, nouveau, dans le Royaume de Dieu." » (Marc 14, 17-25.)

Sur une trame commune, chacune des versions néotestamentaires contient des différences substantielles de contexte, de structure et de contenu. Mais, du point de vue des aliments, les diverses versions présentent une remarquable unanimité. Les trois récits mentionnent les deux mêmes nourritures : le pain — certainement du pain sans levain, puisque les Évangiles situent ce repas au moment de « la fête des pains sans levain » — et une « coupe » qui contient du « fruit de la vigne » — ce qui ne signifie pas automatiquement du vin.

Conformément aux récits bibliques, Leonardo peint effectivement sur la table de son *Cenacolo* du pain et une coupe qui pourrait contenir du « fruit de la vigne », à condition qu'il ait été au préalable pressé et qu'il soit ou non fermenté. C'est ce que nous conservons de notre première hypothèse. Mais l'explication ne vaut que pour ces deux aliments. Les références bibliques ne permettent ni d'identifier les autres nourritures ni d'expliquer leur présence. Il faut donc envisager une autre hypothèse.

## B) LEONARDO CHOISIT DE REPRÉSENTER LES ALIMENTS QU'IL AIME MANGER

Il est difficile de reconstituer les menus de Leonardo. Le maître est resté très discret sur ses habitudes

---

<sup>8</sup> Sur les repas de Jésus : Bauer, O. (2000). *Le protestantisme à table : les plaisirs de la foi*. Genève : Labor et Fides.

alimentaires.

« Parmi les quelque 3000 pages que Leonardo nous a laissées sous forme de codex et de manuscrit, il n'existe aucune trace de recettes ou de recommandations culinaires. » (Masci, 2006 : 99)

Mais nous savons toutefois que Leonardo était végétarien, car il ne supportait pas la souffrance infligée aux animaux de boucherie. La viande ne figurait donc pas dans son alimentation. Mais jusqu'où portait son végétarisme ? Mangeait-il des produits d'origine animale ? Consommait-il des anguilles ? Dans sa biographie de Leonardo, Silvia Alberti de Mazzeri affirme péremptoirement que Leonardo mangeait des œufs, des anguilles, du pain et des légumes (Alberti de Mazzeri, 1984 : 78), mais sans citer aucune source. D'autres biographes sont d'un avis différent. Ils estiment que Leonardo était plutôt végétalien et qu'il s'abstenait donc de tout produit d'origine animale, comme semblent l'indiquer certains de ses écrits.

« In addition to the above Prophecies, which consider killing and enslavement of animals, da Vinci even entertained the notion that taking milk from cows amounts to stealing. Under the heading, "Of the beasts from whom cheese is made," he answers, "the milk will be taken from the tiny children". » (Hurwitz, 2002.)

Les repas de Leonardo semblent donc avoir été principalement composés de salade, de fruits, de légumes, de céréales, de pâtes alimentaires, de champignons, de minestrone et de vin, qu'il buvait avec beaucoup de modération et seulement au cours des repas (Bramly, 1988 : 266-267). Mais il ne faut pas en conclure que la viande et le poisson ne figuraient pas sur la table de la maison de Leonardo. Car le maître — végétalien strict, mais non sectaire — en achetait pour nourrir ses élèves (Bramly, 1988 : 266), comme le confirme une liste de course de la main même de Leonardo (Varriano, 2008 : 77).

De tous les aliments figurant sur la table du *Cenacolo*, Leonardo n'aurait donc pu goûter que le pain, le peu de « vin », encore une fois, s'il s'agit bien de vin — les verres à moitié pleins pourraient correspondre au goût de Leonardo — et les fruits, sauf à considérer que le plat non identifié est un plat de pâte ou de légume, ou, une fois encore, le *harosset* du Seder. Nous pouvons donc conclure avec suffisamment d'assurance que le choix des éléments sur la table du *Cenacolo* ne dépend pas, au moins pas seulement des goûts personnels de Leonardo. Cette hypothèse doit donc être abandonnée.

### **C) LEONARDO CHOISIT DES ALIMENTS POUR LEURS VALEURS SYMBOLIQUES**

En peinture, en plus que de représenter la réalité, la nourriture remplit aussi, le plus souvent, une fonction symbolique.

« Les nourritures sont à manger, à voir, elles donnent aussi à penser, et enfin, comme les langages phonétiques, elles entrent dans de multiples systèmes d'échanges — les uns, internes et inconscients, les autres externes — ou de communication : le pain se rompt et se partage comme une idée exprimée en mots, on assimile un discours, ou on le rejette, comme une viande, les nourritures s'échangent sur le marché ou à table. » (Margolin, 1982 : 278)

Intéressons-nous donc à la valeur symbolique précise de chacun des aliments. Pour éviter les anachronismes, nous allons les replacer dans leur contexte historique, artistique, culturel et religieux.

▪ **LA « GRANDE CHAÎNE DE L'ÊTRE »**

Au Moyen Âge, la valeur des aliments dépend d'une taxonomie des êtres vivants appelée la « grande chaîne de l'être ».

« Selon la Chaîne de l'être, l'univers s'ordonnait verticalement, commençant au sommet de la chaîne, par Dieu lui-même et finissant, tout en bas, par les objets inanimés. Entre ces deux extrêmes se trouvaient tous les animaux et les plantes de la création. La Chaîne de l'être, comme la nature en général, était subdivisée en quatre segments distincts, qui correspondaient aux quatre éléments, disposés dans un ordre descendant, le feu, l'air, l'eau et la terre. Chacun de ces éléments contenait l'organisme vivant qui lui était propre. » (Grieco, 1993 : 12)

Juste au-dessous de Dieu figure le feu avec des animaux mythologiques comme la salamandre et le Phénix ; puis l'air avec les oiseaux de proie, les « petits oiseaux chanteurs » et les volailles ; ensuite l'eau avec les cétacés, les poissons, les crustacés, les coquillages et les éponges ; enfin la terre, divisée en deux catégories : au-dessus de la terre les arbres fruitiers, les arbustes et les baies, les fleurs et les plantes herbacées ; au-dessous de la terre, les racines, comme les carottes et les bulbes, comme les oignons. Les quadrupèdes ne s'insèrent pas aisément dans ce diagramme. Animaux terrestres, ils ne sauraient pas figurer sous les animaux aquatiques. Ils sont donc placés latéralement dans une catégorie qui leur est propre (Grieco, 1996 : 486).

	DIEU	
FEU	Salamandre Phénix Animaux mythologiques vivants dans le feu	
AIR	Aigle, faucon et oiseaux de haute altitude Petits oiseaux chanteurs Chapon, coq, poulet Canard, oie et autres volatiles aquatiques	Veau Mouton Porc

EAU	Dauphin Baleine Poissons Crevette, crabe, etc. Moule, huître, etc. Éponge	
TERRE	Arbres (arbres fruitiers)	
Au-dessus de la surface de la terre	Arbustes produisant des fruits Fleurs Plantes herbacées (épinard, chou, etc.)	
Au-dessous de la surface de la terre	Racines (carotte, navet, etc.) Bulbes (oignon, ail, échalote, etc.)	
	MONDE INANIMÉ (Objets)	

Figure 2 : La grande chaîne de l'être (Grieco, 1996)

Cette hiérarchisation exerce des effets directs sur la manière de se nourrir. Pour faire court, les nourritures supérieures vont aux « classes supérieures » et les nourritures inférieures aux « classes inférieures ».

« La mentalité médiévale établit une très forte correspondance entre l'alimentation et le style de vie, considéré comme l'expression matérielle d'un état social déterminé que tout individu se doit de manifester clairement. Le comportement alimentaire est bien le premier mode de communication et de différenciation sociale. Le rang occupé dans la société et les options culturelles de chacun conditionnent le rapport aux produits de la terre et de la forêt, aux ressources des domaines cultivés ou incultes, qui constituent pourtant dans l'ensemble, comme nous l'avons vu, un système intégré. » (Montanari, 1996 : 295)

Ainsi, la valeur d'un fruit dépend de l'endroit où il pousse. Plus un fruit pousse haut — dans un grand arbre par exemple —, plus il est proche de Dieu (Masci, 2006 : 21), plus il est jugé bon (Laurieux, 1989 : 62) et plus il est prisé par la noblesse (Laurieux, 1989 : 62). Les légumes, nourriture grossière, sont laissés aux pauvres et aux paysans, particulièrement les légumes qui poussent dans la terre, nourriture jugée grossière (Laurieux, 1989 : 54). Mais il est encore d'autres manières d'évaluer la valeur d'un aliment. Ainsi, la valeur d'un poisson quant à elle dépend de sa taille et de sa rareté. Les gros poissons sont rares, donc chers (Moulin, 1988 : 363). Les poissons d'eau douce sont consommés frais près de leurs lieux de pêche, mais les poissons de mer présentent l'avantage de pouvoir être salés, ce qui permet de les conserver et de les transporter, d'où la popularité du hareng, nourriture de base lors du carême (Laurieux, 1989 : 79). Les poissons les plus communs sont le gardon, le barbeau, la carpe, la tanche, la brème, le brochet, la truite, la vandoise, la perche et l'anguille. À l'inverse, le pageot, la daurade, le loup,

le grondin, le saumon et la lamproie — visuellement très proche de l’anguille — sont des produits de luxe (Laurieux, 1989 : 68-69). Enfin, dernier exemple, la valeur de la viande — si fréquente sur les tables entre 1450 et 1550 que Fernand Braudel a pu parler d’une « Europe carnivore » (Braudel, 1979 : 149) ou d’une « Europe des carnivores » (Braudel, 1979 : 142) — dépend à la fois de sa place dans la « grande chaîne de l’être »<sup>9</sup> — et d’autres considérations, notamment des prix et des préférences régionales. Ainsi, dans l’Europe méridionale, on mangeait surtout de la « viande de mouton, de chevreau et d’agneau surtout, avec un peu de porc » (Pélicier, 1982 : 16).

### ▪ LE MAIGRE ET LE GRAS

Puisque Leonardo a peint son *Cenacolo* dans le réfectoire d’un monastère et que les moines voyaient cette fresque à chaque repas, il est intéressant de considérer ce que des religieux pouvaient manger. Il nous faut utiliser ici une seconde taxonomie médiévale des aliments, celle qui les répartit entre « gras » et « maigre ». Au Moyen Âge, l’année chrétienne était divisée entre période de carême — jours d’abstinence : on jeûne la journée et on mange un repas maigre le soir — et temps de charnage, lui-même divisé entre les jours maigres — on se prive de viande et de produits provenant d’animaux terrestres : lait œufs, saindoux, etc. — et les jours gras — où tout est permis... selon les moyens du mangeur<sup>10</sup> (Flandrin, 2002 : 60). Le total des jours d’abstinence et des jours maigres représentait près de cent cinquante jours par année (Chevalier, 1982 : 193).

De manière générale, les moines mangeaient maigre toute l’année<sup>11</sup>, sans que cela n’empêche des

---

<sup>9</sup> « La chair des quadrupèdes était classée selon la même hiérarchie rigoureuse. Au sommet se trouvait le veau, la viande qui a toujours été la plus chère du marché et qui ne le cédait qu’aux volailles [...] et le porc occupait l’échelon le plus bas. » Grieco, A. J. (1996). Alimentation et classe sociale à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance. Dans J.-L. Flandrin & M. Montanari (dir.), *Histoire de l’alimentation [trad. de l’allemand, de l’anglais, de l’espagnol et de l’italien]* (p. 479-490). Paris : Fayard : 488

<sup>10</sup> « Les Jours gras préparent la Sainte Quarantaine pendant laquelle le poisson, l’huile, les fèves et les pois chiches viendront remplacer sur les tables la viande, le saindoux, le beurre, les œufs et les laitages, bref, toute nourriture provenant d’espèces animales terrestres. Mais cette abstinence rigoureuse liée au jeûne n’est elle-même que le renforcement dans le rythme des saisons d’une alternance qui ponctue normalement la semaine : d’un bout à l’autre de l’année, le vendredi et le samedi, localement le mercredi, sont des jours sans viande. En ajoutant à ce compte les Rogations, les Quatre-Temps et certaines vigiles de fête, nous arrivons à un total de cent quarante-huit jours maigres par an en moyenne. » Chevalier, B. Ibid. L’alimentation carnée à la fin du XV<sup>e</sup> siècle : réalité et symboles (p. 193-200) : 193

<sup>11</sup> La règle de Saint-Benoît qui, depuis le 7<sup>e</sup> siècle, régleme la cuisine des monastères européens, « recommande les légumes et le pain, nourriture des pauvres, et proscrie la viande des quadrupèdes, c’est-à-dire les viandes prestigieuses issues de l’élevage, liées aux notions de force et de sang. Elle n’interdit pas le vin, mais c’est à contrecœur : le moine bénédictin recevra

différences entre monastères. Si certains couvents étaient réputés pour l'abondance et la qualité de leurs repas, la plupart servaient le menu réglementaire : pain, légumes — notamment du chou — et poissons — dont de l'anguille (Lauriou, 1989 : 26).

#### ▪ LA VALEUR SYMBOLIQUE DES ALIMENTS PEINTS PAR LEONARDO

Sur son *Cenacolo*, Leonardo peint des nourritures disponibles à son époque et dans son contexte géographique. Il représente des nourritures plutôt simples, des aliments maigres qui ont tous leur place sur la table des monastères. Ils peuvent être classés selon une hiérarchie croissante : en bas, le pain fabriqué à partir de céréales ; puis le vin fabriqué à partir de raisin qui pousse sur un arbuste ; ensuite les oranges ou les pommes grenade poussent sur des arbres ; enfin les poissons et les anguilles qui vivent dans l'eau. Mais nous pouvons aller plus loin en évoquant les valeurs symboliques des différents aliments, que nous classons, encore une fois selon une hiérarchie croissante.

- Le sel — qui ne figure pas dans la grande chaîne de l'être<sup>12</sup>, mais qui peut être souterrain ou marin — est à la fois précieux et indispensable ; il bénéficie lui aussi d'une forte valeur spirituelle. Produit cher, il reste indispensable (Lauriou, 1989 : 81). Il permet de conserver les aliments — dont la viande et le poisson, évidemment — et sert à épicer les plats. Sur un plan symbolique, il fait référence au mot de Jésus à ses disciples : « Vous êtes le sel de la terre » (Matthieu 5, 13). Ainsi Judas qui renverse une salière « rejette symboliquement la promesse dans laquelle le Christ l'avait aussi englobé, d'être le "sel de la terre", et met fin ainsi à son alliance avec le Christ. » (Ladwein, 2005 : 70.)
- Le pain représente la nourriture principale dans l'ensemble de l'Europe. Mais le christianisme lui attribue une forte valeur spirituelle. Il est « la nourriture de base du plus grand nombre » ; de lui « dépendent la vie, la mort et le rêve » ; il est « objet culturel, point et instrument culminant, réel et symbolique de l'existence. » (Rigaux, 1989 : 242)
- Le vin est consommé sans modération. Outre sa valeur de « sang du Christ », mentionnons l'évidente dimension festive qui lui est associée. Ainsi, les pochades de carnaval à la fin du XV<sup>e</sup> siècle mettent

---

donc une hémine par jour, à savoir un peu moins d'un litre, de vin de piètre qualité. La Règle interdit précisément ce qui est recherché dans les banquets : la satiété et l'ivresse. » Gautier, A. (2009). *Alimentations médiévales Ve-XVIe siècle*. Paris : Ellipse : 39

<sup>12</sup> Il figure dans une troisième taxonomie médiévale des aliments, celle de la théorie des humeurs, que nous n'aborderons pas ici. Signalons seulement qu'il est chaud et sec. Flandrin, J.-L., Lambert, C., Huyghens, C., & Pinard, Y. (1998). *Fêtes gourmandes au Moyen Âge fotogr., Claude Huyghens réalisation des recettes, Yves Pinard*. Paris : Imprimerie nationale éd. 21

toute en scène « des énormes beuveries, détail d'autant plus instructif que jamais l'abstinence du vin n'a été prescrite, même les jours de jeûne. » (Chevalier, 1982 : 195)

- Les agrumes ont la plus haute valeur symbolique, puisqu'ils poussent sur des arbres. En peinture, les oranges sont « les marques des célébrations du mariage » (Bendiner, 2004 : 184). Plus largement, « les principales connotations attachées aux fruits et à leur dégustateur demeurent les mêmes : gourmandise, sensualité, liaison entre la sensualité gustative ou dégustative et la sensualité érotique. » (Margolin, 1982 : 266)
- Le poisson renvoie aux récits bibliques de pêches miraculeuses ou de multiplication des poissons. Il est le met maigre par excellence<sup>13</sup>.
- L'anguille est un symbole pictural plutôt rare. En tout cas, nous n'en avons pas trouvé mention dans les dictionnaires des symboles picturaux que nous avons consultés. Elle semble avoir souvent été associée au serpent, et donc au mal, à la tromperie<sup>14</sup>.

---

<sup>13</sup> « En pays chrétien au Moyen Âge, le poisson est le mets du vendredi et du Carême et cette prescription de l'Église tend à en faire dans la littérature et l'iconographie le signe de l'alimentation des clercs. » Rigaux, D. (1989). *À la table du Seigneur. L'Eucharistie chez les Primitifs italiens (1250-1497)*. Paris : Cerf : 240-241

<sup>14</sup> Dans un tout autre cadre — celui des disputes théologiques —, Luther utilise, dans un sens légèrement différent, le qualificatif « anguille » pour disqualifier Érasme et son ouvrage *Du Libre-Arbitre*. Il adresse ce reproche au théologien hollandais. « On dirait un homme qui sur des plats d'or et d'argent sert de la boue et du fumier. On ne peut vous saisir nulle part. Vous êtes comme une anguille qui glisse entre les mains [...] » Cité par Merle d'Aubigné, J.-H. (1841). *Histoire de la Réformation*. Paris : Firmin Didot Frères : 400

- Enfin, l'agneau est une référence aux prescriptions de l'Exode<sup>15</sup>. Mais les chrétiens ont vite considéré que l'agneau des Pâques chrétiennes avait remplacé celui de la Pâque juive<sup>16</sup>.

L'hypothèse de la valeur symbolique des aliments représente la première hypothèse qui résiste à la mise à l'épreuve ! Les aliments du *Cenacolo* de Leonardo appartiennent aux aliments maigres que l'Église catholique autorise tout au long de l'année. Si d'un point de vue social, les nourritures représentées ne sont, à proprement parler, ni celles de nobles, ni celles des pauvres, ni celles des religieux, elles sont consommables à la fois par les nobles et les pauvres, par les religieux et par toute la population. Ils sont tous chargés d'une forte valeur symbolique induite notamment par leur place dans la Bible ou leur fonction dans le christianisme.

## D) LEONARDO CHOISIT DES ALIMENTS POUR SIGNIFIER QUELQUE CHOSE

Pour approfondir notre analyse de l'œuvre, nous allons encore examiner un détail particulièrement

<sup>15</sup> Pur commémorer la sortie d'Égypte, le livre de l'Exode prescrit au peuple d'Israël d'égorger, rôtir et manger « une bête, mâle, âgée d'un an », que l'on a coutume d'identifier à un agneau. « <sup>1</sup> Le SEIGNEUR dit à Moïse et à Aaron dans le pays d'Égypte : <sup>2</sup> « Ce mois sera pour vous le premier des mois, c'est lui que vous mettrez au commencement de l'année. <sup>3</sup> Parlez ainsi à toute la communauté d'Israël : Le dix de ce mois, que l'on prenne une bête par famille, une bête par maison. <sup>4</sup> Si la maison est trop peu nombreuse pour une bête, on la prendra avec le voisin le plus proche de la maison, selon le nombre des personnes. Vous choisirez la bête d'après ce que chacun peut manger. <sup>5</sup> Vous aurez une bête sans défaut, mâle, âgée d'un an. Vous la prendrez parmi les agneaux ou les chevreaux. <sup>6</sup> Vous la garderez jusqu'au quatorzième jour de ce mois. Toute l'assemblée de la communauté d'Israël l'égorgera au crépuscule. <sup>7</sup> On prendra du sang ; on en mettra sur les deux montants et sur le linteau des maisons où on la mangera. <sup>8</sup> On mangera la chair cette nuit-là. On la mangera rôtie au feu, avec des pains sans levain et des herbes amères. <sup>9</sup> N'en mangez rien cru ou cuit à l'eau, mais seulement rôti au feu, avec la tête, les pattes et les abats. <sup>10</sup> Vous n'en aurez rien laissé le matin ; ce qui resterait le matin, brûlez-le. <sup>11</sup> Mangez-la ainsi : la ceinture aux reins, les sandales aux pieds, le bâton à la main. Vous la mangerez à la hâte. C'est la Pâque du SEIGNEUR. » » Exode 12, 1-11

<sup>16</sup> Cette identification, pourtant évidente, a pourtant pris du temps pour s'imposer. « À la Table du Seigneur, le mets par excellence est le poisson symbole du Christ depuis les origines de l'art chrétien. Certes, l'agneau, évidente allusion à l'agneau pascal, apparaît sur la table de la Cène dès la première moitié du XI<sup>e</sup> siècle, à Sant'Angelo in Formis, notamment. Mais durant tout le XIII<sup>e</sup> siècle, le poisson reste plus fréquent dans les Cènes d'Italie centrale et surtout à Florence. C'est en Italie du Nord, semble-t-il que le motif se propage d'abord. Mais il faut attendre le XIV<sup>e</sup> siècle pour que l'agneau s'impose dans le plat principal sur les représentations du dernier repas de Jésus avec ses disciples. Cet agneau on ne le mange pas, on le contemple. Et encore en plein XV<sup>e</sup> siècle, où sa présence est de règle, les artistes placent devant les convives des assiettes de poissons qui par contraste mettent en évidence le caractère symbolique du mammifère. » Rigaux, D. (1989). *À la table du Seigneur. L'Eucharistie chez les Primitifs italiens (1250-1497)*. Paris : Cerf : 230

signifiant — techniquement, il s'agit d'une « unité sémiotique »<sup>17</sup> —, les neuf assiettes plates remplies des morceaux apprêtés que Leonardo répète sur la table de son *Cenacolo*. Chaque assiette forme un signe complexe<sup>18</sup> qui fonctionne comme une unité de sens (Eco, 1988 : 37) dans la syntaxe picturale de la fresque. Cette unité est composée de deux éléments : une forme cylindrique coupée en tronçons dont l'intérieur est pâle et l'extérieur foncé, ainsi qu'une forme de tranche en demi-cercle dont la couleur chaude semble orangée. Le signifiant pictural ainsi décrit, il reste à savoir ce que cet objet culinaire — composé de morceaux découpés et cuisinés, il relève du « cuit » et appartient par conséquent à l'ordre de la culture<sup>19</sup> — représente. Poursuivons donc l'investigation afin d'identifier plus spécifiquement cette unité de sens.

La tranche en demi-cercle évoque des quartiers d'orange, impression renforcée lorsque l'on sait que des recettes de l'époque de Leonardo invitaient à apprêter le poisson ou l'anguille avec des agrumes (Maestro Martino, 2004). Ces quartiers d'orange fonctionnent comme des indices qui facilitent l'identification de l'icône — les tronçons d'anguille ou de poisson —, une identification qu'appuie encore la présence de poissons entiers dans un grand plat de service sur la gauche du tableau. Nous aurions alors sous les yeux la représentation iconique d'un *antipasto* de poisson. Mais de quel poisson ? Varriano prétendait y voir des tronçons d'anguille, ce qui reste à démontrer. Quoi qu'il en soit, nous pouvons d'ores et déjà appréhender une première symbolique de l'objet culinaire, car la présence d'un plat de poisson sur une Cène dans le réfectoire d'un couvent connote — à première vue du moins — un repas maigre, un repas de carême ou de Vendredi saint. Mais est-ce bien de cela qu'il s'agit ?

#### ▪ LES DOMAINES COGNITIFS

Puisque l'image est altérée par le passage du temps et qu'une identification visuelle est problématique, nous proposons d'explorer les domaines cognitifs que le signe « morceaux de poisson cuisiné avec des

<sup>17</sup> « La sémiotique est la discipline qui étudie la vie de la sémiose » dont le moteur — ou le cœur — est le Signe : Eco, U. (1988). *Le signe : histoire et analyse d'un concept*. Bruxelles : Labor : 26. Le signe est une triade qui, selon Ferdinand de Saussure, comporte un niveau représentatif — le signifiant —, un niveau réel — le référent — et un niveau conceptuel — le signifié. Un signe transmet des informations ; il est la matière d'un processus de communication.

<sup>18</sup> Complétons la définition du signe de Eco par la définition du signe de Peirce, dont s'inspire largement Eco, qui inclut une relation entre le signifiant (ou *representamen*) et le signifié (ou *objet*) pour en tirer un jugement ou une signification satisfaisante (ou *interprétant*). Au niveau de l'objet, Peirce distingue trois types d'objets sémiotiques : indiciel, iconique et symbolique. Peirce, C. S. (1978). *Écrits sur le signe*. Paris : Seuil.

<sup>19</sup> Nous ne discuterons pas ici si ces morceaux découpés relèvent du « cuit » ou du « pourri » selon la distinction proposée par Claude Lévi-Strauss. Lévi-Strauss, C. (1965). *Le triangle culinaire*. *L'Arc*, (26), 19-29.

tranches d'orange» mobilise. Pour déceler le sens de ce signe, il nous faut le remettre dans le double contexte particulier de ce moment de la Cène et de l'époque de Leonardo<sup>20</sup>. Nous pourrions ainsi vérifier si la présence d'anguille ou d'autres poissons peut alimenter l'interprétation du *Cenacolo*.

Selon Jean-Pierre Meunier, les images sont des signes iconiques dont le signifiant et le signifié sont juxtaposés. Il n'y a pas entre eux la distance qui, dans le signe linguistique, sépare la forme dite et le concept réfléchi.

« Le signifiant iconique est avant tout le moyen d'une mise en correspondance mimétique avec des formes dont la signification — comportant une forte composante émotionnelle — dépend des accommodations perceptives déterminées par un jeu inconscient d'activations et d'interactions entre domaines cognitifs. » (Meunier, 2006 : 144)<sup>21</sup>

Explorons premièrement les domaines cognitifs que le signe « poisson cuisiné aux oranges » pouvait évoquer dans l'Italie du Nord au XV<sup>e</sup> siècle, quand il figurait sur une Cène. Nous suivons la ligne d'interprétation de Meunier qui souligne la mise en correspondance mimétique en présumant que la signification vient « par un jeu inconscient d'activations et d'interactions ». Plus que du goût des aliments représentés, nous utiliserons leur nom, en italien évidemment<sup>22</sup>.

<sup>20</sup> Cette lecture relève de la sémiotique systémique développée en lien avec les sciences cognitives. Meunier, J.-P. (2003). *Approches systémiques de la communication systémisme, mimétisme, cognition*. Bruxelles [Paris] : De Boeck université. Pour dépasser le structuralisme, Eco supposait la systématité du « Système Sémantique » : « Dans cette perspective, toute la culture est conçue comme un système de systèmes de signes dans lequel le signifié d'un signifiant devient à son tour le signifiant d'un nouveau signifié, quel que soit le système en cause (paroles, objets, marchandises, idées, valeurs, sentiments, gestes ou comportements) » Eco, U. (1988). *Le signe : histoire et analyse d'un concept*. Bruxelles, Labor : 131. Barthes a lui aussi proposé cette vision avec le diagramme du signifiant/signifié se déclinant sous le signifiant comme une chaîne conceptuelle Barthes, R. (1964). *Éléments de sémiologie. Communications*, 4, 91-135 : 130-132.

<sup>21</sup> Meunier compare le processus générant des affects à « une manière de regarder accompagnée d'attitudes corporelles particulières impliquant certains sentiments. » Meunier, J.-P. (2006). Pour une approche cognitive de la signification iconique. Dans B. Darras (dir.), *Images et sémiotique pragmatique et cognitive* (p. 131-146). Paris : Publications de la Sorbonne : 143.

<sup>22</sup> Une telle manière de jouer sur les signifiants alimentaires est attestée en Italie du Nord : « Si un devisant énumère les ingrédients qui entrent dans la composition des *frittelle* (ici des beignes à la viande et au fromage), c'est qu'ils sont pris dans un jeu sur les signifiants — dont le narrateur fournit la clef — par lequel Florence affirme, face à Bologne, sa volonté de soumettre les principales bourgades fortifiées qui contrôlent l'Apennin toscano-émilien : “[...] et les propos moqueurs des Florentins auraient pris fin, qui disaient : ‘Nous avons le vin aigret [brusco/Bruscolo], le pain chaud [pan caldo/Pancaldoli], le chevreau [capretto/Caprenno] et le sureau [sambuco/Sambuca], et il ne nous manque que le fromage [casuolo] — c'est-à-dire le bourg de Casi — pour faire de bons beignets.’ (P58, 4)”. » Fontes Baratto, Anna. (1999). L'envers du décor (um) : propos de table et discours alimentaire dans les *Porretane*. In Charles Fiorato Adelin & Anna Fontes Baratto (éds.), *La table et ses*

- Le terme « *arancia* » (orange en italien) permet de nombreuses métaphores ou métonymies, des allitérations et des jeux de mots qui tracent des chemins sémiotiques, par le signifiant linguistique — le nom — que suppose le signifiant iconique — l'image. Phonétiquement, *arancia* se rapproche d'*arrangiare* (arranger). L'orange évoquerait donc le domaine de la musique — arrangements musicaux<sup>23</sup> —, mais aussi, plus largement, le domaine des accommodements — faire des arrangements —, car arranger un morceau de musique, c'est l'adapter pour d'autres instruments que ceux prévus lors de la composition initiale.
- À l'époque de Leonardo, l'anguille possédait déjà une forte densité sémantique et connotative, qu'elle a conservée par la suite. Encore dans les *Opere Burlesche* de Berni (1721) — sketches parodiques de la vie quotidienne des politiciens et ecclésiastiques —, le terme *anguilla* (anguille) est souvent utilisé pour déprécier certains personnages. L'un des protagonistes des *Opere Burlesche* s'appelle d'ailleurs *Dell'Anguillara*, du nom d'une noble famille qui a vraiment existé et dont plusieurs membres auraient été accusés d'avoir trahi l'Église catholique et plusieurs papes. L'anguille nous emmène donc d'abord dans le domaine du théâtre, de l'ironie et de la trahison. Mais biologiquement, l'anguille est un poisson à part : elle peut survivre longtemps hors de l'eau, elle est difficile à tuer. Ce qui nous conduit au domaine de la vigueur, de la vie, de la survie et de la mort. Mais l'anguille renvoie encore à la *Smorfia*<sup>24</sup>, un jeu divinatoire qui associait des symboles selon une combinatoire numérique qu'on disait inspirée de la Cabbale : qui rêve d'une anguille doit jouer le numéro 32 à la loterie. Nous voilà donc plongés dans les domaines du jeu et du destin, de la chance et de la malchance, de la superstition, mais aussi d'un bricolage de croyances populaires indiquant le métissage judéo-chrétien du peuple italien.

Et si les tronçons étaient les morceaux d'un autre poisson<sup>25</sup> ? Leur grosseur et leur forme pourraient en faire des tronçons de hareng (*aringa*) ou de grosses sardines fraîches (nommées elles aussi *aringa*<sup>26</sup>). Si

---

*dessous. Culture, alimentation et convivialité en Italie (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)* (pp. 95-124). Paris : Presses de la Sorbonne Nouvelle. 106

<sup>23</sup> Sur la musique dans la Cène : Maria Pala, G., & Mazzarella, L. (2007). *La musica celata*. Roma : Vertigo. Maria Pala affirme avoir retrouvé une partition cachée à l'envers dans la peinture. Ce sont les pains, les agrumes et les mains des apôtres qui forment les notes.

<sup>24</sup> Les origines du procédé restent floues, mais il pourrait provenir de Naples ou de Bologne, et peut-être être passé par Florence, la ville de Leonardo da Vinci. Seville, A. (1999). *The Italian Roots of the Lottery*. *History Today*, 49(3), 17-23 : 17.

<sup>25</sup> Nous avons poussé la conscience professionnelle jusqu'à cuisiner des anguilles, des harengs et des sardines pour voir leur aspect une fois cuit. Le résultat est éloquent. Lorsqu'ils sont apprêtés de manière similaire, sous forme de tronçons grillés, il est presque impossible de visuellement distinguer les trois poissons.

<sup>26</sup> Qu'un seul terme désigne le hareng et la sardine rend inutile les distinctions zoologique et gustative entre les deux poissons.

des sardines figurent dans les recettes de Maestro Martino, le chef en vogue à l'époque, on sait que le hareng est un plat plus modeste, probablement indigne d'apparaître dans les recettes gastronomiques, mais digne de figurer sur la table modeste de Jésus et ses apôtres. La piste du hareng s'avère plus intéressante. Elle nous emmène dans le champ du religieux, à la fois juif — le hareng est cachère, contrairement à l'anguille — et chrétien, puisque le hareng est une nourriture dite « maigre ». Ainsi, le hareng renforce le domaine du métissage et celui du double jeu, la dynamique de la duperie. Mais il y a plus. Le mot « *aringa* » permet de jouer sur des homophonies. « *Arringa* » avec un double « r » signifie « harangue », « plaidoyer », et nous entraîne dans le domaine de la rhétorique, donc de la politique, du droit, de l'armée, peut-être même de la prédication religieuse. Si l'on ne retient que la terminaison de « *aringa* » (« *inga* »), le jeu devient franchement fascinant. Car le phonème évoque à la fois « *ingannare* » (tromper) et « *ingaggiare* » (engager), deux termes qui ne sont pas étrangers l'un à l'autre et fonctionnent tous deux relativement à la confiance : « *ingaggiare* » est un crédit de confiance et « *ingannare* » un vol de confiance. Nous entrons donc dans le domaine de la tromperie, de l'imposture, de l'hypocrisie, du double jeu, de l'escroquerie et de son contraire : la confiance et la foi. Mais il y a plus encore. « *Inganno* » est un terme de musique : la « *Cadenza per inganno* » est une cadence qui donne une résolution différente de celle que l'oreille attend, ce qui renforce encore le domaine de la musique et la connotation de la tromperie. Enfin, au nord de l'Italie, on appelle la sardine et le hareng « *renga* », un diminutif qui évoque phonétiquement le « *rinnegato* » — le renégat — qui est celui qui nie la religion.

En résumé, nous pouvons organiser nos découvertes dans le tableau suivant :

Objet sémiotique	Terme	Interaction culturelle	Domaines cognitifs
Indice	Orange Arancia	Jeu de mots avec <i>arrangiare</i> (arranger)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Musique</li> <li>▪ Accommodements</li> </ul>
Icône (selon Varriano)	Anguille Anguilla	Culture italienne de la Renaissance : <i>Opere Burlesche</i> de Berni, jeu de mots avec <i>Dell'Anguillara</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ironie</li> <li>▪ Théâtre</li> <li>▪ Trahison</li> </ul>
		Culture italienne de la Renaissance : <i>Smorfia</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Jeu et destin</li> <li>▪ Croyances populaires</li> <li>▪ (divination, superstition)</li> </ul>

---

Peu importe qu'ils soient des sardines ou des harengs, ils sont des *aringa*.

		Biologie : l'anguille survit hors de l'eau et elle est difficile à tuer	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vigueur</li> </ul>
Symbole (repas modeste)	Hareng ou sardine	Aliment cachère Aliment de carême	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Religion</li> <li>▪ Duperie, double jeu</li> </ul>
	Aringa	Jeu de mots avec <i>arringa</i> (harangue, plaidoyer)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rhétorique militaire ou politique</li> <li>▪ Prédication religieuse</li> </ul>
		Jeu de mots avec la terminaison de <i>aringa</i> : « <i>inga</i> » qui évoque à la fois <i>ingannare</i> (tromper) et <i>ingaggiare</i> (engager), de même que <i>inganno</i> dans « <i>Cadenza per inganno</i> » (cadence qui donne une résolution différente de celle que l'oreille attend)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Crédit ou vol de confiance</li> <li>▪ Double jeu</li> <li>▪ Musique</li> </ul>
		Jeu de mots avec <i>renga</i> (appellation commune du hareng ou de la sardine dans le nord de l'Italie) qui évoque phonétiquement le <i>rinnegato</i> (renégat).	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Athéisme</li> </ul>

Figure 3 : Description du système sémiotique des neuf assiettes de poisson

### ▪ INTERPRÉTATION

Le discours qui se déploie dans l'interaction des domaines cognitifs évoque la religion et la musique, deux champs qui ne sont pas étrangers au quotidien des moines qui partageaient leurs repas avec les personnages du *Cenacolo*. Plus étonnantes sont les connotations liées à la rhétorique, au jeu et au théâtre, comme si le discours de l'œuvre soutenait une critique de la religion qu'on attribue à Leonardo<sup>27</sup>. Sa marginalité spirituelle l'obligeait à trouver des accommodements pour pouvoir travailler au service de la noblesse et de l'Église. Enfin, cette critique trouve son apogée dans la mobilisation des domaines cognitifs de la duperie et de la trahison, dans la droite ligne du moment représenté dans le *Cenacolo*, où Jésus révèle la trahison de Judas. Démasqué, le traître se trahit lui-même et renverse le sel sur la nappe,

<sup>27</sup> Végétarien, peut-être homosexuel, Leonardo avait de bonnes raisons de critiquer une morale institutionnelle qui ne cadrerait pas avec la philosophie pythagoricienne qu'il cultivait. Capra, F. (2010). *Léonard de Vinci homme de sciences*. Arles : Actes Sud : 158.

un geste qui fait l'objet de nombreuses superstitions.

Leonardo a-t-il voulu délibérément tromper le spectateur en jouant avec des formes ambiguës qui pouvaient évoquer tantôt l'anguille tantôt le hareng? A-t-il voulu signifier la duperie de manière plastique? Le jeu est subtil, mais il vaut la peine d'être pris en compte, quand on se souvient que Leonardo est un maître, le maître du *sfumato* et du code secret. Qu'il ait introduit une ambiguïté délibérée entre des anguilles et des harengs renforcerait la densité sémantique de son œuvre. Et puisque chacun des deux signifiants linguistiques issus de probables signifiés iconiques connotent eux-mêmes la manipulation, la tromperie, l'imposture et le coup de théâtre, une volonté de les réunir et de les confondre, non seulement doublerait la duperie, mais au fond dévoilerait la duplicité, la révélerait à qui sait bien regarder.

Notre quatrième hypothèse nous paraît convaincante. Dans ou par son *Cenacolo*, Leonardo a bel et bien quelque chose à signifier. Si, au regard de notre troisième hypothèse et parce qu'ils étaient humbles, maigres et bibliques, les aliments apparaissaient comme des symboles d'une certaine humilité chrétienne et donc dignes de figurer sur la table de la Cène et sur le mur d'un réfectoire, il en va tout autrement maintenant. Il semble bien que Leonardo ait choisi des aliments apparemment inoffensifs pour cacher une interprétation subversive d'un thème fondamental au christianisme. On croyait qu'il dévoilait la Cène dans une transparence tout évangélique, on s'aperçoit qu'il l'enfume dans un troublant jeu de dupes.

## 5. CONCLUSION

Nous pensons pouvoir expliquer les raisons qui auraient conduit Leonardo da Vinci à placer certains aliments particuliers sur la table de son *Cenacolo*. Au terme de notre recherche, nous révisons nos ambitions. Nous ne pouvons que préciser — dans une réponse toute provisoire, tant la recherche a apporté de nouvelles questions, soulevé de nouvelles problématiques, créé de nouveaux intérêts — le sens que la présence de chaque aliment donne ou enlève au *Cenacolo* d'abord, au dernier repas de Jésus ensuite, à l'eucharistie chrétienne enfin.

Le choix de Leonardo d'inclure dans sa peinture des aliments spécifiques fonctionne comme une interprétation visuelle de la Cène. En ne se tenant pas strictement au seul pain et au seul vin, il lui donne un sens, un sens qui est propre au maître lombard, un sens dont nous pouvons esquisser quelques traits.

- La représentation de pain levé déjudaïse — il ne s'agit pas de matsoth, de pain azyme — et « deseucharistise » — il ne s'agit pas d'hostie — le dernier repas de Jésus, tandis que la présence de verres à moitié remplis de vin rouge — ou d'un liquide dont le spectateur peut penser qu'il

s'agit de vin rouge — tend à le «rejudâiser» — les verres sont peu remplis conformément à l'usage du Seder — et à le «Leonardoïser» — Leonardo consommant le vin avec modération.

- Les oranges entières — ou les grenades — sur le bord de la table tendent à inscrire le dernier repas de Jésus dans le contexte gastronomique de l'Italie de la fin du XV<sup>e</sup> siècle. Dans le même temps, la présence de ces fruits — qui poussent en hauteur, sur des arbres — ennoblit ce repas. Puisque l'orange est parfois associée au fruit défendu<sup>28</sup>, et qu'aucun personnage de l'œuvre n'y touche, elles indiquent — huit fois plutôt qu'une — que Jésus est le «Nouvel Adam» qui vient rétablir l'alliance brisée par les premiers êtres humains. Enfin, parce qu'elles sont associées au mariage et aux accords musicaux (*arancia-arrangiare*), nous irions jusqu'à penser qu'elles connotent la communion et l'harmonie — toutes deux réarrangées au goût de Leonardo ! — autour d'une table par ailleurs bien agitée, bien divisée.
- En plaçant une assiette vide au centre de l'image, au cœur du triangle ouvert que forment les deux bras de Jésus, Leonardo désigne, par défaut, le véritable agneau du sacrifice : le Christ évidemment. Il annonce que celui qui est vivant va mourir, que celui qui mange est celui qui sera mangé, ce qui tend à «eucharistiser» le *Cenacolo*. L'assiette vide fonctionne de la même manière que le tombeau vide qui indiquera — par défaut ! — que le crucifié est ressuscité, que celui qui était mort est maintenant vivant.
- Le harosset, s'il s'agit bien de ce plat dans la partie lumineuse du tableau, plat typiquement juif et entièrement végétalien, correspondrait à la volonté du peintre de judâiser le dernier repas en même temps que de le «Leonardoïser». Nous imaginons sans peine que Leonardo se serait senti à l'aise pour participer à un tel dernier repas, s'il voulait bien manger du poisson...

Nous avons gardé le meilleur pour la fin et nous abordons maintenant le sel et les poissons.

- On a parfois estimé que Judas renverse la salière, indiquant par là qu'il refuse l'alliance que Jésus propose à ses apôtres. Encouragés par la polysémie de l'œuvre de Leonardo, nous nous permettrons d'émettre un avis différent. La salière renversée pourrait être non pas le signe de la malice de Judas, mais le signe de sa malchance. Il fallait que quelqu'un remplisse le rôle du traître,

---

<sup>28</sup> La question de l'espèce du « fruit défendu » a souvent été débattue. Commentant Genèse 3, le judaïsme l'a identifié au raisin qui provoque l'ivresse de la puissance, au blé qui donne le pouvoir de la connaissance, à la figue puisqu'Adam et Ève en utilisent les feuilles pour cacher leur nudité, au cédrat dont on peut consommer le bois et le fruit et dont la forme ressemble à celle du cœur humain, etc. Tristan, F. (1996). *Les premières images chrétiennes du symbole à l'icône, IIe-VIe siècle*. Paris : Fayard.

et ce fut sur Judas que le sort tomba. Et la salière renversée — par qui ? La peinture ne le « dit » pas et ne peut pas le « dire » —, signe traditionnel de malheur, pourrait servir à dédouaner Judas en affirmant qu'il ne fait que remplir — de manière très consciencieuse — le rôle pour lequel le hasard — le destin, Dieu lui-même ? — l'a désigné.

- Les poissons — anguilles et harengs — ont bien entendu pour fonction de rappeler que la vie de Jésus s'est déroulée essentiellement autour du lac de Tibériade, qu'il a choisi plusieurs de ses apôtres parmi les pêcheurs et que plusieurs épisodes évoquent des poissons que Jésus multiplie ou des pêches qu'il rend miraculeuses. Mais par-delà cette symbolique chrétienne orthodoxe, ils évoquent des valeurs plus hétérodoxes, la tromperie de la « *(ar) inga* », la duperie de la *Smorfia*, la peau glissante de l'anguille et son caractère insaisissable, au sens propre comme au sens figuré.

Et si nous avons là le thème central du *Cenacolo* ? Et si c'était là l'interprétation que Leonardo da Vinci fait du dernier repas de Jésus ? Un jeu de dupe, une peinture en trompe-l'œil, un repas en « trompe-la-bouche ». Toute cuisine est forcément travestissement du goût, de l'apparence, de la texture, de l'odeur des aliments. Et pour les riches, le carême est comme un jeu où en faisant maigre, ils jouent à paraître pauvres.

Mais au fond, dans le *Cenacolo*, devant le *Cenacolo*, qui est le dupeur et qui est le dupé ? Jésus trompe ses apôtres en ne leur révélant qu'à la toute fin de la Cène qu'il s'agit là de son repas d'adieu. Mais les apôtres vont tromper Jésus, en le laissant seul au moment de sa crucifixion. Jésus se sentira trompé par Dieu au point de penser qu'il l'a abandonné. Un Dieu qui trompera ceux qui pensaient le problème réglé, lorsqu'il ressuscitera Jésus le troisième jour. Et Leonardo trompe les moines en leur faisant croire que sa peinture est une honnête représentation d'un épisode biblique. Mais chaque spectateur trompe Leonardo quand il voit ce qu'il veut bien voir ! Et les chercheurs se trompent peut-être à leur tour, ce qui serait un ultime hommage au génie du maître !

Un dernier mot. Avez-vous remarqué que la petite assiette devant Judas est la seule à être vide ? Que faut-il en conclure ? Que Judas s'en est repu et que la tromperie est entrée en lui ? Ou qu'il est le seul à ne pas être dupe ?

## 6. BIBLIOGRAPHIE

Albani, H. (1999). Repas sacrés, repas profanes dans la peinture italienne du XVI<sup>e</sup> siècle. Dans C. F. Adelin & A. F. Baratto (dir.), *La table et ses dessous. Culture, alimentation et convivialité en Italie (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)* (p. 279-295). Paris : Presses de la Sorbonne Nouvelle.

- Alberti de Mazzeri, S. (1984). *Léonard de Vinci*. Paris : Payot.
- Arasse, D. (2000). *On n'y voit rien : descriptions*. Paris : Denoël.
- Barthes, R. (1964). Éléments de sémiologie. *Communications*, 4, 91-135.
- Bauer, O. (2000). Le protestantisme à table : les plaisirs de la foi. Genève : Labor et Fides.
- Bauer, O. (2012). A Rat in the Plate: Last Supper's Window in Saint-Mary's Church, Warwick (UK). *Gastronomica. The Journal of Food and Culture*, 10.
- Bendiner, K. (2004). *Food in Painting from the Renaissance to the Present*. London: Reaktion Book.
- Bramly, S. (1988). *Léonard de Vinci*. Paris: J.-C. Lattès.
- Braudel, F. (1979). *Civilisation matérielle, économie et capitalisme : XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*. Paris : A. Colin.
- Capra, F. (2010). *Léonard de Vinci homme de sciences*. Arles : Actes Sud.
- Chevalier, B. (1982). L'alimentation carnée à la fin du XV<sup>e</sup> siècle : réalité et symboles. Dans J.-C. Margolin & R. Sauzet (dir.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance* (p. 193-200). Paris : G.-P. Maisonneuve et Larose.
- Clark, K. (1983). Introduction. Dans C. Pedretti (dir.), *Leonardo. Studies for the Last Supper from the Royal Library at Windsor Castle* (pp. 17-22). Toronto: Olivetti.
- Eco, U. (1988). *Le signe : histoire et analyse d'un concept*. Bruxelles : Labor.
- Flandrin, J.-L. (2002). *L'ordre des mets*. Paris : O. Jacob.
- Flandrin, J.-L., Lambert, C., Huyghens, C., & Pinard, Y. (1998). *Fêtes gourmandes au Moyen Âge*. Paris : Imprimerie nationale.
- Fontes Baratto, Anna. (1999). L'envers du décor (um) : propos de table et discours alimentaire dans les *Porretane*. In Charles Fiorato Adelin & Anna Fontes Baratto (éds.), *La table et ses dessous. Culture, alimentation et convivialité en Italie (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)* (pp. 95-124). Paris : Presses de la Sorbonne Nouvelle.
- Gautier, A. (2009). *Alimentations médiévales V<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle*. Paris : Ellipse.
- Grieco, A. J. (1993). Les plantes, les régimes végétariens et la mélancolie à la fin du Moyen Âge et au début de la Renaissance italienne. Dans A. J. Grieco, O. Redon, L. Tongiorgi Tomasi & M. Ambrosoli (dir.), *Le monde végétal, XII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles savoirs et usages sociaux* (p. 11-29). Saint-Denis : Presses universitaires de Vincennes.
- Grieco, A. J. (1996). Alimentation et classe sociale à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance. Dans J.-L. Flandrin & M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation [trad. de l'allemand, de l'anglais, de l'espagnol et de l'italien]* (p. 479-490). Paris : Fayard.
- Güns, J. (Dir.). (1930). *La Haggadah de Pessach à l'usage du rite séfardi*. Vienne : Joe Schlesinger.
- Hurwitz, D. (2002, 19 juillet 2002). Leonardo da Vinci's Ethical Vegetarianism. Repéré le 16 mars 2010 à <http://www.ivu.org/history/davinci/hurwitz.html>

- Imagine. (2007). Leonardo da Vinci, Ultima Cena, Milano, Santa Maria delle Grazie, 1494-1498. Repéré le 12 mars 2009 à <http://www.haltadefinizione.com/magnifier.jsp?idopera=1>
- Ladwein, M. (2005). *La Cène de Léonard de Vinci. Drame universel et acte de rédemption*. (Traduit par A. Charrière). Paris : Triades.
- Lambert, C. (Dir.). (1992). Du manuscrit à la table : essai sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires. Montréal ; Québec ; Paris : Presses de l'Université de Montréal ; Champion-Slatkine.
- Lauriou, B. (1989). *Le Moyen Âge à table*. Paris : Adam Biro.
- Lévi-Strauss, C. (1965). Le triangle culinaire. *L'Arc*, (26), 19-29. Repéré le 12 décembre 2016 à <http://www.brepolonline.net/doi/pdf/10.1484/J.FOOD.2.300271>
- Maestro Martino (2004). *Libro de arte coquinaria (XV<sup>e</sup> siècle)*. Repéré à <http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/martino2.htm>
- Margolin, J.-C. (1982). Éléments pour une sémiologie historique des nourritures à la Renaissance. À propos de trois thèmes iconographiques. Dans J.-C. Margolin & R. Sauzet (dir.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance* (p. 257-286). Paris : G.-P. Maisonneuve et Larose.
- Maria Pala, G., & Mazzarella, L. (2007). *La musica celata*. Roma : Vertigo.
- Masci, S. (2006). Léonard de Vinci et la cuisine de la Renaissance. Scénographies, inventions et recettes. Rome : Gremese.
- Merle d'Aubigné, J.-H. (1841). *Histoire de la Réformation*. Paris : Firmin Didot Frères.
- Meunier, J.-P. (2006). Pour une approche cognitive de la signification iconique. Dans B. Darras (dir.), *Images et sémiotique pragmatique et cognitive* (p. 131-146). Paris : Publications de la Sorbonne.
- Meunier, J.-P. (2003). Approches systémiques de la communication systémisme, mimétisme, cognition. Bruxelles : De Boeck université.
- Montanari, M. (1996). Les paysans, les guerriers et les prêtres : images de la société et style d'alimentation. Dans J.-L. Flandrin & M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation [trad. de l'allemand, de l'anglais, de l'espagnol et de l'italien]* (p. 295-303). Paris : Fayard.
- Moulin, L. (1988). Les liturgies de la table : une histoire culturelle du manger et du boire. Anvers ; Paris : Fonds Mercator ; A. Michel.
- Pedretti, C. (1983). Leonardo. Studies for the Last Supper from the Royal Library at Windsor Castle. Toronto: Olivetti.
- Peirce, C. S. (1978). *Écrits sur le signe*. Paris : Seuil.
- Pélicier, Y. (1982). Les nourritures à la Renaissance essai de typologie. Dans J.-C. Margolin & R. Sauzet

- 
- (dir.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance* (p. 15-20). Paris : G.-P. Maisonneuve et Larose.
- Rigaux, D. (1989). À la table du Seigneur. L'Eucharistie chez les Primitifs italiens (1250-1497). Paris : Cerf.
- Rigaux, D. (1992). La Cène aux écrevisses : table et spiritualité dans les Alpes italiennes au Quattrocento. Dans M. Aurell, O. Dumoulin & F. Thelamon (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges* (p. 217-228). Rouen : Publications de l'Université de Rouen.
- Seville, A. (1999). The Italian Roots of the Lottery. *History Today*, 49 (3), 17–23.
- Steinberg, L. (2001). *Leonardo's Incessant Last Supper*. New York: Zone Books.
- Tristan, F. (1996). Les premières images chrétiennes du symbole à l'icône, IIe-VIe siècle. Paris : Fayard.
- Varriano, J. (2008). At Supper with Leonardo. *Gastronomica. The Journal of Food and Culture*, 8 (1), 75–79.
- Zendt, C. (2010). Marco Zapata's Last Supper. A Feast of European Religion and Andean Culture. *Gastronomica. The Journal of Food and Culture*, 10 (3).