

## INTRODUCTION

Il est une œuvre de Nostradamus que l'on connaît peu, voire pas du tout. Il s'agit du *Traité des fardements* qui, dans sa deuxième partie, renferme un *Traité des confitures*. Certes, le médecin astrologue de Salon-de-Provence est bien plus célèbre pour ses *Centuries*, ses fameuses prédictions qui, plus de quatre cents ans après leur rédaction, ne cessent encore d'intriguer et de questionner tout un chacun. Toutefois, l'oubli dans lequel la postérité a fait sombrer aussi bien le traité sur les fards que celui sur les confitures au profit de la mise en lumière des prophéties est assez paradoxal car, du vivant de Nostradamus, les choses furent tout autres !

### *Michel de Nostredame, dit Nostradamus*

Le nom de Nostradamus est aussi célèbre que les détails de sa vie sont incertains, relevant pour quelques-uns de la conjecture, pour d'autres de la légende, tel ce

voyage en Égypte que d'aucuns lui attribuent, mais qu'il n'aurait vraisemblablement jamais entrepris. Aussi, bon nombre d'informations concernant sa vie sont à prendre au conditionnel du fait des rares documents qui permettraient de l'éclairer. C'est très certainement ce halo de mystère qui entoure son nom, sa propre histoire ainsi que celle de sa famille, qui fera la renommée posthume que l'on sait de Nostradamus. César de Nostredame — consul de Salon-de-Provence et biographe de son père — y contribuera aussi largement. L'*Histoire et chronique de Provence*, qu'il publie en 1614, omet certains événements pour en ajouter d'autres et donner plus de lustre à la mémoire paternelle et familiale.

Michel de Nostredame, dit Nostradamus, est issu d'une famille juive convertie au catholicisme, qui prit le nom chrétien de Nostredame dans la deuxième moitié du xv<sup>e</sup> siècle. C'est le grand-père de Nostradamus, Guy de Gassonet, commerçant juif en Avignon, qui décida en 1463 de se convertir au catholicisme, ceci afin d'échapper aux persécutions de l'époque — les Juifs étaient accusés, entre autres, d'empoisonner les puits —, et changea son nom pour se faire appeler Pierre de Nostredame.

Nostradamus, né le 14 décembre 1503 à Saint-Rémy-de-Provence, était l'aîné des six enfants de Jaume de Nostredame — un commerçant devenu par la suite notaire — et de Reynière de Saint-Rémy.

Nostradamus obtient, en Avignon, le grade de Maître ès Arts en 1521, ce qui lui permet d'accéder à l'université. Mais, depuis la fin de l'année 1520, la peste commence à faire ses ravages, au point même que la faculté d'Avignon ferme ses portes. Nostradamus se serait alors inscrit à la faculté de médecine de Montpellier, pour la quitter au bout d'un an, sans diplôme, vraisemblablement une nouvelle fois à cause de la peste. Il aurait alors exercé quelques années, au gré de multiples pérégrinations à travers la France, en tant qu'apothicaire. Ce ne serait qu'en 1529, soit quelque huit années plus tard, qu'il aurait réintégré la faculté de médecine de Montpellier.

Une fois ses études achevées, il ne cessera de voyager, principalement dans le Sud-Ouest de la France, exerçant la fonction de médecin itinérant, suivant les évolutions des épidémies de peste. Il se serait tout de même fixé pour une période inconnue à Agen, où il se serait marié et aurait eu deux enfants — mais sa femme et ses enfants seraient probablement morts de la peste en 1538. Lors de son séjour à Agen, il aurait fait la connaissance de l'érudit et médecin italien César Scagliar — qui sera consul d'Agen en 1532-1533 et médecin personnel du roi de Navarre en 1548-1549. Ils se seraient tous deux liés d'amitié et, du fait de la personnalité et des idées de César Scagliar, il s'en serait fallu de peu pour Nostradamus d'être inquiété par l'Inquisition.

## *Introduction*

Lors de toutes ces années de pérégrinations à travers la France, Nostradamus semble s'être acquis une certaine réputation et un savoir-faire médical contre la peste, à tel point que la ville d'Aix-en-Provence l'engage pour faire face à une épidémie en 1546.

Il s'installe définitivement à Salon-de-Provence à la fin de l'année 1547, où il officie en tant que médecin, sans pour autant cesser de voyager, puisqu'il se rendra en Italie, dans les villes de Savone, Gênes ou bien encore Milan. Il se marie une seconde fois en 1547, avec Anne Ponsard, avec laquelle il aura six enfants.

Nostradamus publie en 1550, à Salon-de-Provence, son premier *Almanach*, et c'est à partir de cette date que Michel de Nostredame va signer ses écrits du nom de Nostradamus. Ce premier almanach ne contient que sept centuries, et Nostradamus n'y prédit que les changements atmosphériques, cet ouvrage ayant pour simple objectif de rendre service à ses patients. Il en publiera par la suite un par an, jusqu'à sa mort, en augmentant sans cesse le nombre de quatrains qu'il regroupe par centaines ou *centuries*.

Le *Traité des fardements et des confitures* paraît en 1555, mais il semblerait, si l'on prend en considération la date figurant à la fin de la préface, qu'il ait été achevé le 1<sup>er</sup> avril 1552 et imprimé de façon confidentielle pour des proches de Nostradamus. Il ne reste aucune trace de cette première édition.

La réputation de Nostradamus est alors telle que le

roi Henri II l'aurait invité à la cour en 1555 ; il reçoit la visite d'Emmanuel-Philibert de Savoie et de son épouse Marguerite, sœur du roi Henri II, en 1559 ; Catherine de Médicis et le jeune roi Charles IX lui rendent visite en 1564. La même année, il obtient confirmation de ses titres de médecin et conseiller du roi Charles IX. Sa mort, qui survient le 2 juillet 1566 à Salon-de-Provence, ne viendra pas dissiper cette renommée qui, bien au contraire, traversera les siècles.

### *Du sucre à la confiture*

Suscitant guerres et convoitises<sup>1</sup>, le sucre a connu une histoire mouvementée. La canne à sucre, originaire de Nouvelle-Guinée, a vraisemblablement été mise en culture plus de mille ans avant notre ère. Le sucre, extrait de la canne, emprunte son nom au mot sanskrit *sankara* qui signifie « grain ». Les Perses découvrent, vers 510 avant J.-C., ce qu'ils appellent

1. Il existe plusieurs études consacrées à l'histoire du sucre. On consultera sur le sujet les ouvrages suivants : *Le Sucre : document pédagogique*, CEDUS, Paris, 1986 ; F. Charny, *Le Sucre*, Presses Universitaires de France, Paris, 1965 ; N. Deerr, *The History of Sugar*, Chapman & Hall, Londres, 1949 ; E. D. Ellis, *An introduction to the History of Sugar as a Commodity*, J. C. Winsten, Philadelphie, 1905 ; J. Meyer, *Histoire du Sucre*, Desjonquères, Paris, 1989 ; W. Reed, *History of Sugar*, Longmans Green & Co., Londres, 1866 ; L. A. G. Strong, *The Story of Sugar*, George Weidenfeld & Nicolson, Londres, 1954. Voir également : « Le Sucre et le sel », in *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35, 1988, et W. Dufty, *Le Sucre, cet ami qui vous veut du mal*, trad. de l'américain par Th. Piélat, Éditions Guy Trédaniel, Paris, 1985.

## Introduction

« le roseau qui donne du miel sans le concours des abeilles ». Alexandre le Grand l'aurait ramené de l'Inde en Occident en 325 avant J.-C.

Cette épice rare et précieuse est pour les Grecs et les Romains à la fois un produit de luxe recherché et un médicament. Ce n'est qu'au XII<sup>e</sup> siècle, avec l'ère des croisades, que le sucre sera introduit en France par les chevaliers qui avaient vu les plantations de canne à sucre en Syrie et en Palestine. S'il conserve sa valeur médicinale, son usage se répand progressivement.

Contrairement à l'Antiquité romaine, le Moyen Âge occidental a très rarement utilisé le miel comme édulcorant. Il a, en effet, préféré le sucre, même si ce dernier était une épice relativement chère à cette époque. Malgré cela, il faut admettre que le sucre ainsi que ses dérivés restent tout de même peu employés dans les recettes de cuisine françaises du Moyen Âge<sup>1</sup>. Lorsqu'ils le sont, ils se retrouvent le plus souvent, jusqu'au XIV<sup>e</sup> siècle, dans des plats destinés aux malades. Au XVI<sup>e</sup> siècle, le sucre restera un produit de luxe réservé à une certaine élite. Il faudra encore attendre pour qu'il soit intégré de manière plus importante dans la cuisine.

Le mot « confiture » vient du latin *conficere* qui signifie « préparer ». La confiture désigne au Moyen

1. À ce sujet, voir J.-L. Flandrin, « Le sucre dans les livres de cuisine français, du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », « Le Sucre et le sel », in *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35, 1988, pp. 215-232.

Âge des aliments cuits, ou préparés pourrait-on dire, dans du miel ou du sucre, voire même parfois dans du vinaigre. Il s'agissait avant tout de conserver les aliments ainsi confits. Ancêtre de la confiture, le « lectuaire » — ou « électuaire » en français moderne — était un médicament réalisé avec de la poudre et enrobé de sucre ou de miel. Ce médicament se léchait ! On pourrait s'en étonner, mais il ne faut pas oublier que le miel et le sucre étaient tenus pour avoir des vertus thérapeutiques. Ainsi, au v<sup>e</sup> siècle avant J.-C., Hippocrate préconisait l'absorption de coings confits dans du miel pour soigner les diarrhées<sup>1</sup>. Cette même recette, par ailleurs, est la première recette de confiture connue. Elle est citée dans l'*Histoire naturelle* de Pline. Mais on retrouve d'autres exemples dans *Le Mesnagier de Paris*, composé au xiv<sup>e</sup> siècle, tout comme dans le *Petit Traicté contenant la maniere pour faire toutes confitures*, rédigé au xv<sup>e</sup> siècle.

Les confitures, d'abord réservées aux tables princières, commencent à se populariser à la fin du xvi<sup>e</sup> siècle, au moment même où Nostradamus rédige son *Traité des confitures*.

1. Voir L. Plouvier, « La confiserie au Moyen Âge », *Medium Aevum Quotidianum*, 13, 1988, pp. 28-47.

## *Introduction*

### ***Le Traité des confitures***

Le *Traité des fardements* a connu un véritable succès dès sa parution, succès bien plus important que celui des *Centuries*. Ce texte, qui paraît en 1555, fera l'objet de neuf rééditions successives :

1555 : à Lyon chez Antoine Volant.

1556 : à Lyon chez Antoine Volant.

1556 : à Paris chez Harsy.

1557 : à Anvers chez Plantin.

1560 : à Lyon chez Antoine Volant.

1567 : à Poitiers chez Mernetz & Bouchetz.

1568 : à Paris chez Nyvertd.

1572 : à Paris chez Bonfons.

1572 : à Lyon chez Benoist Rigaud.

S'y ajoute, de plus, une traduction en allemand qui sera imprimée à trois reprises à Augsbourg, chez Mertz en 1572, en 1573 et en 1589.

Le *Traité des confitures* de Nostradamus se compose de trente et un chapitres et nous donne diverses recettes tant de confitures que de gelées. L'auteur use aussi bien du sucre, du miel que du *defrutum*, ce vin cuit qui pourra remplacer le sucre. Il utilise, par ailleurs, un certain nombre d'épices comme la cannelle et le clou de girofle. Il n'omet pas non plus de préciser le type d'ustensiles nécessaires : la cuillère en

argent, l'écumoire, le plat en étain, le pot en verre et, dans d'autres cas, celui en terre, vernissée ou pas. Il insiste enfin sur les gestes culinaires à suivre pour réussir ces recettes.

Il est intéressant d'observer que Nostradamus ne se contente pas simplement de donner ses recettes, qu'il prétend du reste avoir fait réaliser. Il nous livre également un certain nombre de considérations. Des considérations d'ordre économique : telle ou telle recette gagnera à être cuisinée avec ce vin cuit nommé *defrutum*, ou bien du miel, bien moins cher que le sucre. Des considérations d'ordre esthétique : graver, sur le fond des pots, devises ou armes les fait apparaître sur les gelées quand on les démoule.

Enfin, le médecin se fait également jour à travers ce traité. C'est ainsi le cas avec cette recette de confiture de courges qui permet de tempérer la chaleur du cœur et du foie, celle qui, élaborée avec des écorces de buglosse, fait rajeunir, ou bien encore, ce fameux sirop laxatif préparé à base de roses rouges.