



**HAL**  
open science

## Sucrer au Moyen Âge... le sucre d'Orient en Occident

Serge Bouchet

► **To cite this version:**

Serge Bouchet. Sucrer au Moyen Âge... le sucre d'Orient en Occident. Zembrocal pou not dalon, mélanges offerts à Jean-François Géraud, Ed. Graphica, pp. 77-91, 2016. hal-01726473v2

**HAL Id: hal-01726473**

**<https://hal.univ-reunion.fr/hal-01726473v2>**

Submitted on 13 Sep 2018

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# SUCRER AU MOYEN AGE...

## LE SUCRE D'ORIENT EN OCCIDENT

Serge Bouchet

« Le contrôle de soi est ce que désire l'homme intelligent.  
Les sucreries sont ce que désirent les enfants. »  
Djalâl ad-Din Rûmî, poète persan (1207-1273)

La reprise ici du titre d'une communication de Jean François pour la Journée de l'Antiquité 2004 annonce un prolongement de son travail<sup>154</sup>. Cet article vient apporter un éclairage sur le sucre au Moyen Age, en Orient d'abord, en Occident ensuite<sup>155</sup>.

Dans *Sucrer dans l'Antiquité*, Jean-François Géraud écrit que « les Anciens n'ont pas de mots pour sucrer », et qu'ils exprimaient l'idée de sucré par des termes signifiant « rendre doux ». Il développe longuement l'importance du miel et des abeilles dans la culture antique. En effet, bien avant le XIX<sup>e</sup> siècle, le sucre a été un met de choix dans les sociétés anciennes.

Le miel est le premier aliment sucrant couramment mentionné et le nom « miel » est d'ailleurs utilisé pour qualifier différentes sucreries. Une transition peut s'opérer entre l'Antiquité et le Moyen Âge au travers du regard porté sur le miel. En effet, les trois monothéismes lui accordent une valeur particulière. L'*Ancien Testament* l'évoque fréquemment. Il est associé à la terre promise, car Yahvé donne « un pays où ruissellent le lait et le miel » et cette terre est terre de prospérité<sup>156</sup>. La manne a « le goût de galette au miel »<sup>157</sup>. Le miel est moins visible dans les évangiles chrétiens, mais on y trouve la douceur associée au miel, et Jean, dans le désert, se nourrit de miel sauvage<sup>158</sup>. Le miel est particulièrement valorisé en Islam, car la sourate XVI est dédiée aux abeilles : « de leur ventre sort une liqueur aux couleurs variées, qui contient une guérison pour les hommes »<sup>159</sup>. Le miel est aussi un des fleuves du paradis<sup>160</sup>.

Nous voulons porter le regard sur le développement du sucre de canne au Moyen Âge. Par l'étude de récits de voyages et de chroniques qui abordent l'usage du sucre, nous montrerons la prépondérance de l'Orient pour la production de sucre de canne au début du Moyen Âge et le transfert vers l'Occident à partir du X<sup>e</sup> siècle.

Mais entre les deux civilisations, la différence pour l'utilisation du sucre de canne n'est pas seulement chronologique. En Orient le sucre est plus présent, il occupe une place de choix

---

<sup>154</sup> J.-F. Géraud, « Sucrer dans l'Antiquité », *T&D, Journées de l'Antiquité*, Colombe Couelle dir., Faculté des Lettres et Sciences Humaines, Université de La Réunion, Travaux et Documents n°24, 2005, p. 33 à 40.

<sup>155</sup> Des travaux importants ont été consacrés au sucre au Moyen Âge. Il ne s'agit pas ici de les résumer en brossant une histoire, mais de donner un éclairage concret sur la manière dont le sucre était perçu au Moyen Âge, sur un usage quotidien, à partir des chroniques et relations de voyages. Les références à consulter sur l'histoire du sucre médiéval : MI Ouerfelli, *Le sucre. Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leiden – Boston, Brill, 2008.

<sup>156</sup> *Deutéronome*, 6,3 et 11,9.

<sup>157</sup> *Exode*, 16,31.

<sup>158</sup> Et de sauterelles, *Matthieu*, 3, 4 et *Marc*, I, 6.

<sup>159</sup> Sourate XVI, 69.

<sup>160</sup> Sourate XLVII, 15.

dans l'agriculture, la société, l'économie. Les sortes de sucres sont très diverses et produites à partir de végétaux plus nombreux qu'en Occident. Pour l'Occident c'est essentiellement la dimension prestigieuse du sucre qui ressort au XV<sup>e</sup> siècle. Si en Orient les mets en sucre sont des aliments de choix dûment appréciés pour leurs qualités gustatives, nous verrons qu'en Occident ils connaissent une faveur exceptionnelle pour leur aspect extérieur, ils participent avant tout d'un spectacle visuel.

### ***Le sucre en Orient : précocité et importance de la canne à sucre***

Le sucre c'est... le sel de la vie. Un proverbe oriental, encore usité aujourd'hui en Iran, l'exprime. « *arabi'elm, torki honar, fârsi shekar* » se traduit par « L'arabe est une science, le turc est un art, mais le persan, c'est du sucre ! ». La langue persane est en effet associée à l'imagination, idée rendue par la comparaison avec le sucre<sup>161</sup>. Le rapprochement est intéressant, car il explique le prestige du sucre dans le monde oriental, c'est un met qui ouvre des perspectives à l'esprit.

#### *La production : sucre et miels divers*

Al Birûni dans sa présentation des six continents, désigne la population du centre et du sud de l'Inde comme « ceux qui mangent de la canne à sucre »<sup>162</sup>. La canne à sucre était déjà cultivée en Inde en 1500 avt J.-C, car elle est citée dans des textes védiques datant de 1750 à 1500 avt J.-C<sup>163</sup>.

Les textes sont parfois ambigus lorsqu'ils décrivent les aliments sucrés, d'où l'intérêt d'exprimer l'idée de sucrer plutôt que le sucre lui même. Il existe en effet de nombreuses manières de produire et consommer des aliments au goût sucré, qui ne sont pas toutes dérivées du sucre de canne. Ce dernier, le *sacchari* ou miel de roseau<sup>164</sup>, tire son nom de l'arabe *sukkar*, en swahili *sukari*. La racine sanskrite *sarkara* signifie gravier ou sable<sup>165</sup>. Selon Kautilya auteur indien du IV<sup>e</sup> siècle avt J.-C. l'Inde connaissait six sortes de sucre<sup>166</sup>.

Les relations de voyages des auteurs perses et arabes s'arrêtent sur les productions des lieux visités et la canne à sucre est naturellement très présente. Khorasan, au nord-est de l'Iran actuel, retient l'attention pour son économie agricole riche au X<sup>e</sup> siècle. Ibn Rusteh né à Médine en 903 et auteur d'une encyclopédie signale que la canne à sucre est cultivée à Bagdad<sup>167</sup>. Mais il s'intéresse bien plus souvent au miel, plus important à ses yeux. D'autres régions de Perse et d'Orient sont réputées pour la culture de la canne à sucre. Elles sont présentées par Ibn Hawqal originaire de Mésopotamie. Il écrit un ouvrage de géographie, *La configuration de la terre*, à la suite d'un voyage effectué à partir de Bagdad entre 943 et 973.

---

<sup>161</sup> Contre l'éloquence et le naturel, pour les deux autres grands idiomes du monde musulman oriental. Voir al Biruni, *Le Livre de l'Inde*, Extraits choisis, traduits de l'arabe, présentés et annotés par Vincent-Mansour Monteil, Arles, Sindbad-Actes Sud, UNESCO, 1996, p. 24.

<sup>162</sup> *Id.*, p. 202.

<sup>163</sup> P. Beaujard, *Les Mondes de l'océan Indien*, T.1, Paris, Colin, 2012, p. 245. Le foyer d'origine de la domestication de la canne à sucre est discuté : Cochinchine ou Bengale, Pacifique sud – Nouvelle-Bretagne ou îles Salomon – ou Indes ? C'est en Inde qu'auraient été mises au point « les premières techniques de broyage des cannes et cuisson du jus. Voir M. Ouerfelli, *Le sucre...*, *op. cit.*, p. 115.

<sup>164</sup> P. Beaujard, *Les Mondes de l'océan Indien*, *op. cit.*, T.1, p. 373.

<sup>165</sup> Ou « une substance ayant la forme de petits cailloux », Mohamed Ouerfelli, *Le sucre...*, *op. cit.*, p. 16.

<sup>166</sup> P. Beaujard, *Les Mondes de l'océan Indien*, *op. cit.*, T.1, p. 374.

<sup>167</sup> Ibn Rusteh, *Les atours précieux*, traduction de Georges Wiet, Frankfurt am Main, Institute for the History of Arabic-Islamic Science at the Johann Wolfgang Goethe University, 1957, réed. 2008, p. V et p. 125.

Ibn Hawqal termine la rédaction de ses voyages en 988<sup>168</sup>. Dans ses descriptions des lieux, il rend compte de l'importance de la production de sucre en Iran, notamment à Suze (ville au sud-ouest de l'Iran) et il indique que le sucre est partout consommé<sup>169</sup>. Il souligne l'abondance de la culture de la canne à sucre dans le Kerman<sup>170</sup> et dans le Sind<sup>171</sup>. Pour la province du Khuzistan au sud-ouest de l'Iran actuel, il ajoute d'ailleurs : « il n'y a aucune localité où l'on ne cultive la canne à sucre »<sup>172</sup>. Al Idrisi (v. 1100 – v. 1165) précise pour sa part que la canne à sucre est cultivée dans le monde malais, à Bornéo en Indonésie à Bali, à Bunguran, dans le royaume de Tchampa<sup>173</sup>.

Ibn Hawqal valorise le sucre blanc, « raffiné au cumin », et le sucre candi<sup>174</sup>. Le raffinage du sucre est une activité économique importante. De nombreux centres de raffinage sont cités et ces lieux sont souvent mentionnés comme centres d'exportation chez les Perses : ainsi Khardhan, dans l'Iran actuel, est le grand centre qui produit « l'ensemble du sucre raffiné qu'on exporte un peu partout »<sup>175</sup>.

L'Extrême Orient est également producteur de sucre. Ibn Battûta témoigne une grande admiration pour le sucre de Chine et son utilisation. Il considère ce sucre comme le meilleur qui soit, avec celui d'Égypte<sup>176</sup>. La boisson sucrée peut être raffinée : servie en fin de repas, elle est source de plaisir. Au port de Kailoukari, la princesse du lieu invite les voyageurs à un repas d'hospitalité. Ibn Battûta écrit : « Dans la salle de l'audience [...] étaient beaucoup de vases d'or, grands et petits, tels qu'amphores, cruches et bocaux [...] qui étaient remplis d'une boisson préparée avec du sucre mêlé d'aromates ; que ces gens-là prennent après le repas ; que son odeur est aromatique, sa saveur douce ; qu'elle porte à la gaieté, rend l'haleine agréable, active la digestion et excite au plaisir de l'amour ». Pour son départ, la princesse lui offre quatre livres de sirop, du *julep*<sup>177</sup>. Les vertus de cette boisson sont multiples puisqu'elle éveille tous les sens et assure le bien être en combinant propriétés digestives et volupté.

Le contact entre l'Occident et l'Orient est propice au commerce du sucre. Les marchands juifs investissent dans les activités sucrières aux X<sup>e</sup>-XI<sup>e</sup> siècles<sup>178</sup>. A partir de Vijayanagar, le commerce s'opère de l'Inde vers l'Occident, en transitant par le golfe

---

<sup>168</sup> Ibn Hawqal, *La configuration de la terre*, Introduction et traduction J.H. Kramers et G. Wiet, Paris, Maisonneuve et Larose, 2001, p. XI-XIII.

<sup>169</sup> Ibn Hawqal, *La configuration de la terre*, *op. cit.*, p. 251.

<sup>170</sup> Ibn Hawqal, *La configuration de la terre*, *op. cit.*, p. 307-308.

<sup>171</sup> Ibn Hawqal, *La configuration de la terre*, *op. cit.*, p. 318-319.

<sup>172</sup> Ibn Hawqal, *La configuration de la terre*, *op. cit.*, p.251. voir aussi p. 254.

<sup>173</sup> Ancien royaume, voisin du royaume des Khmers au sud-est du Viet-Nam actuel. Extraits du Livre de Roger, Le septième climat, in « L'océan Indien d'après le géographe Abû Abd-Allah Muhammad Ibn Idrîs dit al-Idrisi », Traduction François Viré, in *Etudes sur l'océan Indien, Collection des travaux de l'Université de La Réunion*, Cazal, 1984, p. 20, 29 et 37 à 39.

<sup>174</sup> Ibn Hawqal, *La configuration de la terre*, *op. cit.*, p. 307 le cumin sert à la fabrication du sucre raffiné. La canne sert à fabriquer le sucre candi, p. 314.

<sup>175</sup> Ibn Hawqal mentionne Khardhan, Maskan, Qusdar. *La configuration de la terre*, *op. cit.*, p. 318-139.

<sup>176</sup> Ibn Battûta, *Voyages*, T. III, *Inde, Extrême-Orient...*, L'Asie du sud-est et la Chine, Paris, La Découverte, rééd. 2012, p. 313.

<sup>177</sup> Ibn Battûta, *Voyages*, T. III, *id.*, L'Inde, *op. cit.*, p. 311-312. Le mot *julep* signifie selon la racine persane rose (*jul*) eau (*'āb*). Cette boisson sucrée servait de médicament en Occident. Mohamed Ouerfelli, *Le sucre...*, *op. cit.*, p. 727.

<sup>178</sup> P. Beaujard, *Les Mondes de l'océan Indien*, *op. cit.*, T.2, p. 66 n.204.

persique<sup>179</sup>. Les contrats pour le commerce du sucre et pour les entreprises réunissant plusieurs investisseurs pour le raffinage font partie des documents importants et nombreux de la Genizah<sup>180</sup>. En effet la transformation et le négoce du sucre sont des activités de premier plan aux XII<sup>e</sup> - XIII<sup>e</sup> siècles.

Les pays musulmans qui bordent la Méditerranée cultivent aussi la canne à sucre dès le X<sup>e</sup>-XI<sup>e</sup> siècle. L’Égypte fatimide avait développé la culture de la canne et la fabrication du sucre : il existait onze pressoirs à sucre dans Manlaouy, actuelle Mallawi en Égypte. Ibn Battûta raconte à ce sujet : « c’est la coutume des habitants de n’empêcher aucun pauvre d’entrer dans ces pressoirs. Le pauvre apporte un morceau de pain tout chaud, et le jette dans le chaudron où l’on fait cuire le sucre ; puis il le retire tout imprégné de cette substance et l’emporte »<sup>181</sup>. La Syrie et le Maghreb sont d’autres centres de production<sup>182</sup> : ce sont les Arabes qui ont introduit la culture de la canne dans le bassin méditerranéen et le premier chargement de sucre arrivant à Venise à la fin du X<sup>e</sup> siècle vient de Damas<sup>183</sup>.

### *La consommation : la diversité des usages*

Al Birûni dans son étude des nombres chez les Hindous, associe les saveurs au nombre six, et le sucré est la première des six saveurs qui lui vient à l’esprit<sup>184</sup>.

On honore les invités en offrant fruits et sucreries. Le sucre ouvre le repas. Des verres remplis de sucre candi<sup>185</sup> dissous dans l’eau sont servis avant de manger. Les boissons au sucre candi sont un sirop bu en diverses occasions et notamment lors des enterrements<sup>186</sup>. Il est possible d’apporter quelques précisions sur la boisson confectionnée à base de sucre : « Ensuite on présente les vases du sucre, c’est-à-dire du sirop délayé dans de l’eau, que les assistants boivent, en commençant toujours par le *kâdhi* et ceux qui l’approchent »<sup>187</sup>. Ibn Battûta décrivant un repas explique : la boisson est servie dans des « coupes d’or, d’argent et de verre, remplies de l’eau du sucre candi. On appelle cette liqueur du sorbet et on la boit avant de manger. Alors on commence à manger et, lorsqu’on a fini, des cruches de bière sont apportées. Quand elles sont bues, on apporte le bétel et la noix d’arec... »<sup>188</sup>

Cette énumération des boissons servies pour un banquet indique un ordre bien défini dans le service : les boissons sucrées ouvrent le festin et peut-être l’accompagnent alors que les boissons stimulantes sont servies en fin de repas.

---

<sup>179</sup> P. Beaujard, *Les Mondes de l’océan Indien*, op. cit., T.2, Hormuz reçoit sucre, fer bois, épices de l’Inde au XV<sup>e</sup> siècle.

<sup>180</sup> S. D. Goiten et M. Akiva Friedman, *Indian traders of the middle ages : documents from the Cairo Geniza (India Book)*, Leiden-Boston, Brill, 2008, p. 254, p. 274 à 276.

<sup>181</sup> Ibn Battûta, *Voyages*, T. I, *De l’Afrique du Nord à La Mecque*, L’Égypte, op. cit., p. 144.

<sup>182</sup> Ibn Hawqal, *La configuration de la terre*, op. cit., p. 135 à 140; p. 89 et 173. Ibn Battûta *Voyages*, T. I, op. cit., p. 203.

<sup>183</sup> M.-C. Mahias, « Au pays de la canne à sucre », in *Savourer, goûter*, Floran Blanchon éd., Paris, Presses de l’Université Paris-Sorbonne, 1995, p. 131 à 153. p. 131.

<sup>184</sup> Les 6 saveurs sont : sucré, salé, aigre, amer, âcre, âpre ; six est aussi le nombre des sciences dans les Vêda ; et des saisons du calendrier hindou, Al Biruni, *Le Livre de l’Inde*, op. cit., p. 165. Al Mas’ûdî pour sa part note qu’Aristote distingue huit saveur, dont le sucré ». Al Mas’ûdî, *Les prairies d’or*, T.3, Paris, Société asiatique, 1971, p. 53.

<sup>185</sup> Du sanscrit *khandâ* qui veut dire morceau. Le sucre candi est un sucre très raffiné, « haut de gamme » utilisé en Occident pour la médecine, M. Ouerfelli, *Le sucre...*, op. cit., p. 246 et p. 316 sqq.

<sup>186</sup> Ibn Battûta, *Voyages*, T. III, L’Inde, p. 111. T. II, *De La Mecque aux steppes russes et à l’Inde*, p. 419.

<sup>187</sup> Ibn Battûta, *Voyages*, T. I, La Syrie et la Palestine p. 247.

<sup>188</sup> Ibn Battûta, *Voyages*, T. III, L’Inde, p. 342.

La fête ne se conçoit pas sans mets sucrés, mais le sucre de canne n'est pas l'unique moyen de sucrer. Au Yémen, la fête du « Samedi des palmiers » est l'occasion pour les marchands, de « débiter les fruits et les sucreries »<sup>189</sup>. A ces douceurs s'ajoutent celles tirées de la noix de coco : « Une autre merveille de cette noix, c'est que l'on fabrique avec elle de l'huile, du lait et du miel. »<sup>190</sup>

L'attrance pour le goût du sucré est évidente. Ainsi Ibn Rusteh affirme qu'à Bagdad, sont produits « de bons melons, mais qui ne sont pas très doux qu'il faut assaisonner avec du sucre »<sup>191</sup>. Evoquant sa découverte de la pastèque à La Mecque, l'andalous Ibn Jubayr (Valence 1145 – 1217) écrit de ce fruit : « si on en mange, on a l'impression qu'on a ajouté, à la chair, du sucre fondu ou du miel pur. »<sup>192</sup>. De même, pour comparer la qualité des dattes, c'est l'allusion au sucre qui s'impose : une discussion sur les qualités gustatives des diverses variétés de dattes conclut à la supériorité des dattes nommées *soukhar* (sucre)<sup>193</sup>. Le premier met avec lequel on rompait le jeûne était du *therîd*, servi dans une petite écuelle et recouvert de lentilles trempées dans du beurre et sucrées<sup>194</sup>. Le sucre est aussi mélangé au *Sewik*, nom donné à une farine d'orge séchée au feu et à une sorte de bouillie confectionnée avec cette farine<sup>195</sup>. En Perse, les auteurs mentionnent une consommation courante : « Nous marchâmes, durant trois jours, dans une plaine où se trouvaient des villages habités par des Curdes. Il y a dans chaque station un ermitage, où le voyageur trouve du pain, de la viande et des sucreries. Leurs sucreries sont faites de sirop de raisin mélangé avec de la farine et du beurre. »<sup>196</sup> Les pâtisseries sont une des composantes essentielles du repas offert aux voyageurs.

Les plats salé-sucré sont présentés comme irrésistibles : « Le Khalife garda [le khadi] chez lui, après avoir ordonné au chef de ses cuisines de préparer des plats de moelle confite dans le sucre candi, le miel et d'autres condiments. Le repas terminé, l'intendant de l'office dit au Khalife : "Prince des Croyants, maintenant qu'il a goûté de ce plat, le cheïkh est à tout jamais perdu" »<sup>197</sup>. Autre recette évoquée pour son caractère exquis, « l'omelette frite dans la moelle et le sucre »<sup>198</sup>. Ce sont aussi les sucreries qui viennent clore en beauté les festins : « Quand nous fûmes sortis du bain, on apporta un festin somptueux, des sucreries et beaucoup de fruits »<sup>199</sup>.

Une précision sur ces pâtisseries au XII<sup>e</sup> siècle se lit dans la *Relation de voyage* de l'andalous Ibn Jubayr (Valence 1145 – 1217) : dans sa description de La Mecque, il fait allusion à « des douceurs étonnantes à partir du miel et du sucre candi », des « imitations de fruits frais et secs » expliquant qu'« on donne à ces pâtisseries des formes humaines et des formes de fruits ; elles sont exposées sur des stands comme on expose une mariée sur son lit

---

<sup>189</sup> La fête des palmiers se tenait chaque samedi pendant toute la période de maturité des dattes. Ibn Battûta, *Voyages*, T. II, *De La Mecque aux steppes russes et à l'Inde*, p. 75-76.

<sup>190</sup> Ibn Battûta, *Voyages*, T. II, *De La Mecque aux steppes russes et à l'Inde*, p. 102-103.

<sup>191</sup> p. 125.

<sup>192</sup> Ibn Jubayr, *Relation de voyage, Voyageurs arabes*, Paris, La Pléiade, p. 151.

<sup>193</sup> Elles l'emportaient sur celles qu'on nomme *muchân*, al- Mas'ûdî, *Les prairies d'or*, T.3, Paris, Société asiatique, 1971, p. 355.

<sup>194</sup> Ibn Battûta, *Voyages*, T. II, *De La Mecque aux steppes russes et à l'Inde*, L'Asie Mineure, *op. cit.*, p. 145.

<sup>195</sup> Ibn Battûta, *Voyages*, T. I, *id.*, La Mecque, p. 282.

<sup>196</sup> Ibn Battûta, *Voyages*, T. I, *id.*, L'Irak et la Perse, p. 385.

<sup>197</sup> Al- Mas'ûdî, *Les prairies d'or*, *op. cit.*, T.6., *op. cit.*, p. 226-227.

<sup>198</sup> Al- Mas'ûdî, *Les prairies d'or*, T.6., *op. cit.*, p. 198.

<sup>199</sup> Ibn Battûta, *Voyages*, T. II, *De La Mecque aux steppes russes et à l'Inde*, L'Asie Mineure, *op. cit.*, p. 148.

de parade. On les empile selon leurs différentes sortes en des tas de couleurs ; on croirait voir de splendides fleurs qui retiennent le regard et font déboursier dirhams et dinars »<sup>200</sup>. Ce témoignage donne à voir combien le commerce des pâtisseries et confiseries est une activité de premier plan à la Mecque et que l'on ne répugne pas en 1183 à savourer des pâtisseries figurant des personnes humaines.

En Egypte, une friandise faite avec des amandes, de l'amidon, du miel et du sésame est ainsi décrite : « On sert aussi des pains ronds, préparés avec du beurre et qui ressemblent au pain commun de notre pays. On met au milieu de ces pains la friandise que l'on appelle *sâboûniâh*, et l'on couvre chacun d'eux avec un gâteau sucré que l'on appelle *khichty*, mot qui signifie briqueté. Ce dernier est fait de farine, de sucre, de beurre. »<sup>201</sup> Le *dibis* est une pâtisserie du Liban. « C'est une sorte de *rob*<sup>202</sup> qu'on fabrique avec les raisins, et les habitants ont une poudre qu'ils ajoutent au jus et qui le fait durcir. Alors, on brise le vase où il était, et on le retire d'une seule pièce. C'est avec lui qu'on fait une pâtisserie à laquelle on ajoute des pistaches et des amandes. Elle est appelée *elmolabban*, et aussi *djeld elfaras* »<sup>203</sup>. Tous ces gâteaux sont à la fois riches et très sucrés.

Le miel, comme en Occident au cours de l'Antiquité, est un autre moyen de sucrer. Ainsi, le miel de La Mecque est un miel blanc, miel « le plus délicieux » dont la qualité est devenue proverbiale selon al-Mas'ûdî. La consommation de miel est rapportée pour tout le pourtour de l'océan Indien, Inde, Péninsule arabique et même pour le pays des Zendjs<sup>204</sup>. Preuve de l'importance de ce miel en Inde, un enfer particulier, *Vaitarani*, est réservé au voleur de miel à la ruche<sup>205</sup>.

Est qualifié de miel tout liquide sucré autre que le sucre de canne à proprement parler. « Quand on veut en extraire du miel, les domestiques qui ont soin de cette sorte de palmiers, et qui s'appellent *alfâzâniyah*, montent sur le cocotier, matin et soir, à l'époque où ils veulent recueillir l'eau de cet arbre, dont ils font le miel et à laquelle ils donnent le nom d'*athwâk*. Pour cela, ils coupent le rameau d'où sort le fruit, et ils en laissent subsister la longueur de deux doigts, où ils attachent un petit chaudron. L'eau qui coule du rameau tombe goutte à goutte dans cet ustensile, et s'il a été attaché le matin, le domestique revient le soir, portant avec lui deux coupes, faites avec l'écorce de la noix mentionnée plus haut ; l'une de celles-ci est remplie d'eau. Il verse le liquide qui se trouve dans le chaudron dans la coupe vide, et lave le rameau avec l'eau contenue dans l'autre ; il enlève ensuite un peu de son bois, et y fixe de nouveau le chaudron ; puis il agit le matin suivant comme il avait pratiqué le soir, et quand il a ainsi réuni une quantité suffisante de ce liquide il le cuit à l'instar de la liqueur des raisins lorsque l'on fait le *rob*. On a de la sorte un miel excellent, d'une grande utilité, qu'achètent les marchands de l'Inde, du Yaman et de la Chine, lesquels l'importent dans leurs pays, et dont

---

<sup>200</sup> Ibn Jubayr, *Relation de voyage, Voyageurs arabes*, Paris, La Pléiade, p. 151.

<sup>201</sup> Ibn Battûta *Voyages*, T. II, *op. cit.*, p. 341

<sup>202</sup> Le rob est un jus sucré épaissi au soleil ou au feu auquel on ajoute parfois du miel. M. Ouerfelli, *Le sucre...*, *op. cit.*, p. 560.

<sup>203</sup> Ibn Battûta, *Voyages*, T. I, *De l'Afrique du Nord à La Mecque*, p. 205.

<sup>204</sup> Al-Mas'ûdî, *Les prairies d'or*, T.3., *op. cit.*, p. 31.

<sup>205</sup> Il faut dire que selon al Biruni, les Indiens comptent 88 000 enfers ! Al Biruni, *Le Livre de l'Inde*, *op. cit.*, p. 81-82.

ils fabriquent des sucreries »<sup>206</sup>. Un autre miel, le *sailân* est tiré des dattes : ce miel très prisé « a le goût du sirop »<sup>207</sup>. De même, l'*anneïda* est « un mets qui ressemble au miel », il se compose de blé trempé pendant quelques jours puis séché, pilé et cuit dans l'eau. Cette préparation est vendue au Caire<sup>208</sup>.

Compte tenu de l'image religieuse très valorisante véhiculée par le miel, l'association de tout goût sucré à ce dernier témoigne de la faveur exceptionnelle dont jouit cette saveur.

### *Sucre et pouvoir en Orient*

La consommation de sucre de canne n'est toutefois pas uniquement une question de pur plaisir. Elle ne peut pas être dissociée de sa valeur symbolique. En effet, elle est un élément de distinction pour les élites : pour cette raison, les pouvoirs encouragent la culture de la canne et proposent les aliments au sucre à leurs tables. Au XV<sup>e</sup> siècle, le sultan d'Égypte Barsbāy exerce un monopole sur le sucre, la culture est réservée à ses terres<sup>209</sup>. Le sucre est une partie non négligeable des finances, car les taxes sur les cannaies alimentent le Trésor public<sup>210</sup> et la production de sucre est présentée comme une des composantes essentielles de la richesse d'un Etat<sup>211</sup>. Une indication sur le prix du sucre permet d'évaluer son caractère élitiste. On apprend en effet que 1 kg de sucre vaut 12,5 kg de riz et vaut 4 poules<sup>212</sup>.

Un récit en forme de fable sur la vie du poète mystique soufi Djalâl ad-Din Rûmî, révèle l'effet que peut susciter l'envie des sucreries qui peut faire perdre le contrôle de soi.

« On raconte que Djélâl eddîn était, au début de sa carrière, un légiste et un professeur. Les étudiants se réunissaient auprès de lui, dans son école, à Koûniyah. Un homme qui vendait des sucreries entra un jour dans la *medréceh*, portant sur sa tête un plateau de pâtes douces, coupées en morceaux, dont chacun se vendait une obole. Lorsqu'il fut arrivé dans la salle des leçons, le cheïkh lui dit : "Apporte ton plateau." Le marchand y prit un morceau de sucrerie et le donna au cheïkh ; celui-ci le reçut dans sa main et le mangea. Le pâtissier s'en alla sans faire goûter de sa marchandise à aucune autre personne. Le cheïkh laissa la leçon, sortit pour le suivre et négligea ses disciples, ceux-ci l'attendirent longtemps ; enfin, ils allèrent à sa recherche, mais ne purent découvrir où il se tenait. Il revint les trouver au bout de quelques années ; mais son esprit était dérangé ; il ne parlait plus qu'en poésie persane liée (dont les hémistiches rimaient l'un avec l'autre, et qu'on ne comprenait pas). Ses disciples le suivaient en écrivant les vers qu'il récitait, et ils en composèrent un livre, qu'ils appelèrent *Mathnawy*. Les habitants de ce pays révèrent cet ouvrage, en méditent le contenu,

---

<sup>206</sup> Ibn Battûta, *Voyages*, T. II, *De La Mecque aux steppes russes et à l'Inde*, L'océan Indien et le Golf persique, *op. cit.*, p. 103.

<sup>207</sup> Ibn Battûta, *Voyages*, T. I, *De l'Afrique du Nord à La Mecque.*, L'Irak et la Perse, p. 376 et *Voyages*, T. II, *De La Mecque aux steppes russes et à l'Inde*, *op. cit.*, p. 109.

<sup>208</sup> Ibn Battûta, *Voyages*, T. I, *De l'Afrique du Nord à La Mecque.*, *op. cit.*, p. 145.

<sup>209</sup> M. Ouerfelli, *Le sucre...*, *op. cit.*, p. 24-25. P. Beaujard, *Les Mondes de l'océan Indien*, T.2, *op. cit.*, p. 448.

<sup>210</sup> Ibn Hawqal, *La configuration de la terre*, *op. cit.*, p. 296.

<sup>211</sup> « Nous avons plus que vous le *sadj* ( tectonia), l'ivoire et le brocart ; plus que vous le sucre et le numéraire. », Al- Mas'ûdî, *Les prairies d'or*, T.6., *op. cit.*, p. 276.

<sup>212</sup> Ibn Battûta écrit que 600kg de riz valent 48 kg de sucre, ibn Battûta, *Voyages*, T. III, L'Asie du sud-est et la Chine, *op. cit.*, p. 282.



l'enseignent et le lisent dans leurs zâouïahs, toutes les nuits du jeudi au vendredi »<sup>213</sup>.

Cette anecdote qui raconte la rencontre de Djalâl ad-Din Rûmî avec son maître Shams al-dîn Tabrîzî en 1244 associe cet évènement au pouvoir de séduction du sucre.

## ***L'engouement pour le sucre en Occident à la fin du Moyen Age***

### *L'image du sucre en occident*

Qu'en est-il en Occident ? Chez les Grecs et les Romains, ainsi que le rappelait Jean-François dans son article, on sucre avec du miel. Si le sucre de canne « est au menu de la haute noblesse de l'empire à son apogée [...] il s'agissait d'une importation de luxe qui ne supplanta pas le miel »<sup>214</sup>. Le haut Moyen Age reste sur le même usage. Au XII<sup>e</sup> siècle encore, Bunetto Latini compare son livre à « une bresche de miel cueillie de diverses flors » et consacre un article aux abeilles et au miel, il ne dit rien du sucre.

Mais déjà le miel se voit concurrencé par une autre douceur. Sur la rive nord de la Méditerranée, le sucre est cultivé en Sicile où pousse « la canne de Perse »<sup>215</sup>. Au XV<sup>e</sup> siècle, le sucre de l'océan Indien arrive à Alexandrie et Antalya<sup>216</sup>. La rencontre avec la culture arabe accélère une modification du goût au Moyen Âge. Le sucre de canne se substitue au miel, les agrumes prennent la place du vinaigre<sup>217</sup>.



Raffinage et préparation du sucre. *Tractatus De herbis*, 1458, Modène, Biblioteca Estense ms lat 993, f°142r.

<sup>213</sup> Ibn Battûta, *Voyages*, T. II, *De La Mecque aux steppes russes et à l'Inde*, L'Asie Mineure, *op. cit.*, p. 155.

<sup>214</sup> J.-F. Géraud, « Sucre dans l'Antiquité », *op. cit.*, p. 39-40.

<sup>215</sup> Ibn Hawqal, *La configuration de la terre*, *op. cit.*, p. 121.

<sup>216</sup> Philippe Beaujard, *Les Mondes de l'océan Indien*, T.2, *op. cit.*, p. 387.

<sup>217</sup> *Fra tutti i gusti il più soave... Per una storia del zucchero e del miele in Italia*, Massimo Montanari, Giorgio Mantovani, Silvio Fronzoni éd., Bologne, Clueb, 2002, p. 60.

Etonnamment Marco Polo dans sa description de l'océan Indien parle à peine du sucre<sup>218</sup>. Il est surtout impressionné par le riz qui remplace les céréales dans l'alimentation et cite rapidement le vin sucré notamment confectionné à partir de dattes<sup>219</sup>.

En Occident, le sucre est d'abord considéré pour ses vertus médicamenteuses. Ainsi, Gaspare Nadi, maçon de Bologne, écrit-il dans son journal en 1500 : « Je suis malade, on me donne du sucre et de la soupe au pistou »<sup>220</sup>. Compte tenu de la condition très modeste de Gaspare Nadi, cette unique mention du sucre dans ses mémoires illustre le caractère exceptionnel de cette « épice ».



Pilules médicinales faites de sucre mélangé de plantes en poudre. Ibn Butlân, *Tacuinum sanitatis*, Allemagne (Rhénanie), XV<sup>e</sup> siècle, Paris, BnF, département des Manuscrits, Latin 9333, fol. 54r.

Tout l'Occident n'est pas adepte de la consommation du sucre. Ainsi, ibn Battûta s'étonne-t-il de voir ce met rejeté en Russie :

« Ces gens regardent comme une honte l'usage des sucreries. Je me trouvais un jour près du sultan Uzbeg pendant le mois de ramadhân. On apporta de la viande de cheval, qui est celle dont ces peuples mangent le plus, de la viande de mouton et du *richta*, lequel est une espèce de vermicelle, que l'on fait cuire, et que l'on boit avec du lait caillé. J'apportai cette même nuit au sultan un plateau de sucreries, qu'avait préparées un de mes compagnons, et je les lui présentai. Il y porta son doigt et le fourra ensuite dans la bouche, mais il s'en tint là. L'émir Toloctomoûr me raconta qu'un des principaux esclaves de ce sultan avait environ quarante enfants ou petits-enfants, et que le sultan lui dit un jour : "Mange des sucreries et je vous

<sup>218</sup> Quand il décrit Zanzibar, Marco Polo, *La description du monde*, Paris, Poche, 1998, CLXXXVI, p. 455.

<sup>219</sup> Marco Polo, *La description du monde*, op. cit., p. 437 et 455. Il mentionne le sucre pour la Chine, citant des lieux où il est cultivé et l'importance des revenus qu'il procure au grand Khan. *Id.*, chap. 152, 154, 155.

<sup>220</sup> Gaspare Nadi, *Diario bolognese* édité par Corrado Ricci et Bacchi della Lega, Bologne, 1886, Scelta di curiosità letterarie inedite o rare dal secolo XIII al XIX, réed. 1981, p. 282. La dimension médicale du sucre est très longuement étudiée par M. Ouerfelli, *Le sucre...*, op. cit., p. 503 à 567.

affranchirai tous” ; mais que cet homme refusa et répondit : “Quand bien même tu devrais me tuer, je n’en mangerais pas.” »<sup>221</sup>

L’anecdote illustre le décalage entre les cultures pour la consommation de sucre.

### *Le sucre élément de distinction et de pouvoir dans l’Occident médiéval*

Dans les cours seigneuriales italiennes, les confiseries occupent une place de plus en plus considérable vers la fin du XV<sup>e</sup> siècle.



Le marchand de sucre. Ibn Buttân, *Tacuinum sanitatis*, Allemagne (Rhénanie), XV<sup>e</sup> siècle, Paris, BnF, département des Manuscrits, ms Latin 9333, f° 89r.

Au XIV<sup>e</sup> siècle, un chroniqueur signale des pains très doux, au sucre, apportés pour des troupes, mais cette indication est exceptionnelle<sup>222</sup>. Un siècle plus tard, la mention des pâtisseries et confiseries caractérise les grandes festivités. Le conseiller du duc de Ferrare, Bernardino Zambotti organise pour le baptême de son fils une « collation de sucre »<sup>223</sup>. En 1476, pour la venue de la reine Béatrice de Hongrie, fille du roi de Naples, deux jours de suite, une somptueuse collation de sucre accompagnée de vin doux est donnée par le duc d’Este, après un bal, à 23 heures<sup>224</sup>.

<sup>221</sup> Ibn Battûta, *Voyages*, T. II, *De La Mecque aux steppes russes et à l’Inde*, La Russie méridionale, *op. cit.*, p. 208.

<sup>222</sup> Fileno Dalla Tuata, *Istoria di Bologna, origini-1521*, édité par Bruno Fortunato, Bologne, Costa, 2005, 3 volumes, p97

<sup>223</sup> Bernardino Zambotti, *Sylva cronicharum* édité en appendice du *Diario ferrarese dall’anno 1409 sino al 1502*, par G. Pardi, R.I.S<sup>2</sup>, XXIV/7, fascicules 277- 278, 285-286, Bologne,1937, 1476, p. 22.

<sup>224</sup> Bernardino Zambotti *Sylva cronicharum*, *op. cit.*, 1476, p. 24.

Ces confiseries sont le support des insignes seigneuriaux. Ainsi, l'emblème des Este à Ferrare, figure-t-il au temps du duc Hercule Este sur des confiseries<sup>225</sup>. Elles prennent parfois la forme de diamants de sucre pour les fêtes<sup>226</sup>. Pour honorer leurs hôtes, les seigneurs, lors des banquets, font présenter aux convives des pâtisseries portant les emblèmes familiaux des différents invités<sup>227</sup>. Pour un repas de carnaval à Ferrare en 1491, Hercule d'Este fait porter des confiseries décorées de dessins réalisés au « sucre magique ». Ces sucreries évoquent les symboles du pouvoir : les armes du duc, des fleurs de lys, la licorne, emblème des Este, les colonnes d'Hercule, Hercule tuant un dragon<sup>228</sup>.

La magnificence des noces est soulignée par l'omniprésence des mets sucrés. A Ferrare en 1490, une pâtisserie représente le char de l'épouse<sup>229</sup>. Pour cette occasion, des licornes et des bucentaures, bateaux de parade des seigneurs pour naviguer sur le Pô, sont sculptés en sucre<sup>230</sup>.

La puissance seigneuriale s'exprime dans ces réalisations : les pâtisseries au sucre reproduisent des emblèmes seigneuriaux, des châteaux<sup>231</sup> et des animaux exotiques qui frappent par leur diversité : des aigles, des dromadaires, des chameaux, des ours, des singes, des lions, des éléphants, des renards, des loups, des cerfs, des brebis, des ânes, des bœufs, des lapins ou lièvres, des chats, mais aussi toutes sortes d'oiseaux<sup>232</sup>. Les seigneurs rivalisent d'imagination. Pour le mariage de son fils, Giovanni II Bentivoglio à Bologne fait apporter des « sucres travaillés » de différentes manières, avec des animaux et des châteaux, à la fin d'un repas qui avait duré huit heures<sup>233</sup>. Un château en sucre à quatre tours enfermait des oiseaux vivants qui s'échappèrent à un moment déterminé...<sup>234</sup>

L'abondance des confiseries est un autre critère de magnificence. Pour le mariage de Leonora fille du roi de Naples et d'Hercule d'Este, « il y eut une belle collation de 130 plats remplis de mets confectionnés comme des édifices, des châteaux, des demoiselles et des animaux et autres choses en sucre. »<sup>235</sup> Et encore en 1476 pour la naissance du premier fils d'Hercule d'Este, la collation de mets sucrés se composait de châteaux, demoiselles, arbres et animaux de sucre<sup>236</sup>. En 1481, pour une fête en l'honneur du duc de Mantoue, Hercule d'Este fait apporter 85 grands plats d'argent avec des confiseries et préparations au sucre : anges, châteaux, champignons, jambon, pêches, noix, pistaches, gâteaux de pignons, divers animaux,

---

<sup>225</sup> Ugo Caleffini, *Diario ferrarese*, 1471-1494, édité par Teresa Bacchi et Maria Giovanna Galli sous le titre *Croniche*, Ferrare, Deputazione provinciale ferrarese di storia patria, Serie Monumenti, Volume XVIII, 2006, 1476, p. 198.

<sup>226</sup> Ugo Caleffini, *Diario ferrarese*, *op. cit.*, 1478, p. 282.

<sup>227</sup> « Rampona », *Corpus Chronicorum Bononiensium* édité par Albano Sorbelli, *R.I.S.*, XVIII, 1, Bologne, 1906-1940, 1487, p. 490. Zambotti en 1490 pour les noces d'Isabelle d'Este avec le seigneur de Mantoue, Bernardino Zambotti *Sylva cronicharum*, *op. cit.*, p. 213.

<sup>228</sup> Ugo Caleffini, *Diario ferrarese*, *op. cit.*, 1491, p. 783.

<sup>229</sup> « Rampona », *Corpus Chronicorum Bononiensium*, *op. cit.*, 1487, p. 491.

<sup>230</sup> Ugo Caleffini, *Diario ferrarese*, *op. cit.*, 1490, p.750.

<sup>231</sup> « Un grand château de sucre », « Rampona », *Corpus Chronicorum Bononiensium*, *op. cit.*, 1487, p. 489.

<sup>232</sup> Ugo Caleffini, *Diario ferrarese*, *op. cit.*, 1490, p.750, 1490 et 1491, p. 783.

<sup>233</sup> Giacomo Dal Poggio, *Historia di Bologna ou Annali della città di Bologna*, ms. alpha H.3.1., 1487, f°641r.

<sup>234</sup> Giovanni Gozzadini, *Memorie par la vita di Giovanni II Bentivoglio*, Bologne, Tipi delle belle arti, 1839, p. 55.

<sup>235</sup> *Diario ferrarese dall'anno 1409 sino al 1502* édité par G. Pardi, *R.I.S.*, XXIV/7, fascicules 220, 254, 261, Bologne, 1928-1937, 1473, p. 89.

<sup>236</sup> *Diario ferrarese dall'anno 1409 sino al 1502*, *op. cit.*, p. 91.

et bien d'autres représentations<sup>237</sup>. En 1490, pour le mariage d'Isabelle fille du duc, la collation avec sucre montrant diverses figures et les armes des familles et des parents est présentée dans pas moins de 200 plats. Avant d'être servis, ces derniers sont portés deux fois dans toute la salle pour être montrés<sup>238</sup>. En 1473, Hercule offre un soir 103 sculptures en « sucre travaillé », présentées à tous les seigneurs, ambassadeurs et à toute la communauté. Le chroniqueur les décrit comme étant toutes peintes et semblables à « des êtres naturels »<sup>239</sup>. Ce sont de véritables statuettes.

Toutes les cours d'Italie, et les cours européennes, sont progressivement gagnées par cette mode du banquet de cour qui vise à émerveiller<sup>240</sup>. A la différence des desserts de sucre de l'Orient valorisés par leur qualité et leur finesse de goût, ce qui marque la distinction ici est la multitude et l'originalité<sup>241</sup>. Ces desserts sont longuement préparés : pour les noces d'Hannibal Bentivoglio en 1487, il est précisé que la confection des animaux de sucre présentés aux invités avait demandé quatre mois, « sans rien faire d'autre que ces sucreries (*çuchari*) »<sup>242</sup>. Les artistes de cour se consacrent à ces réalisations, de vraies sculptures qui jouent sur les formes et les couleurs. Les banquets sont des spectacles et l'exhibition des œuvres en sucre participe à la mise en scène du banquet, au même titre que les animaux vivants surgissant des pâtés et des serviettes, que les personnages allégoriques servant les plats<sup>243</sup>. L'arc de triomphe en sucre du banquet est le pendant de l'arc de triomphe en bois dressé aux portes de la ville. C'est un monde miniature qui se construit : les pièces en sucre reproduisent tous les éléments signifiants du monde féodal et de la cour de la Renaissance. Cette abondance inaugure les banquets baroques des siècles suivants : ainsi, l'utilisation du sucre se situe-t-elle bien au-delà de simples douceurs de fin de repas. Cet art du travail du sucre doit exhiber un savoir-faire exceptionnel, propre à réjouir l'œil par la diversité, la fantaisie et la profusion. La finesse ne réside pas ici dans le goût, mais dans la forme. L'objet, et non le met, en sucre contribue à l'émerveillement recherché tout au long du banquet. Placée à la fin du festin, l'exhibition des sucreries, sur lesquelles se ruent ensuite les convives<sup>244</sup>, constitue un point d'orgue du banquet.

La première décennie du XVI<sup>e</sup> siècle voit un élargissement de la diffusion des mets sucrés : ils sont signalés dans des collations offertes par des personnages de moindre importance. Andrea Bernardi, barbier de Forlì donne une collation sucrée lorsqu'il reçoit les lauriers de poète<sup>245</sup>. Quand la papauté réinstaure son autorité sur la ville de Faenza, une

---

<sup>237</sup> Bernardino Zambotti *Sylva cronicharum*, *op. cit.*, 1481, p. 91, Ugo Caleffini, *Diario ferrarese*, *op. cit.*, 1481, p. 348.

<sup>238</sup> Bernardino Zambotti *Sylva cronicharum*, *op. cit.*, 1490, p. 213.

<sup>239</sup> Ugo Caleffini, *Diario ferrarese*, *op. cit.*, 1491, p. 783.

<sup>240</sup> S. Bertelli, *Le corti italiane del Rinascimento*, Milan, Mondadori, 1985, p. 164.

<sup>241</sup> 15 000 livres de pâtisseries sont consommées en 1444 pour les noces de Maria, fille du roi de Naples, avec Leonello d'Este. *Diario ferrarese dall'anno 1409 sino al 1502*, *op. cit.*, 1444, p. 28.

<sup>242</sup> Fileno Dalla Tuata, *Istoria di Bologna, origini-1521*, *op. cit.*, 1487, p. 358.

<sup>243</sup> S. Bertelli, *Le corti italiane del Rinascimento*, *op. cit.*, p. 164-165.

<sup>244</sup> Les plats sont mis à sac (*a saccomano*) selon l'expression consacrée italienne du XV<sup>e</sup> siècle.

<sup>245</sup> Andrea Bernardi, *Cronache forlivesi*, édité par Giuseppe Mazzatinti, Bologne, Dei Monumenti storici pertinenti alle provincie di Romagna publié par la R. Deputazione storica Romagnola, série III, Cronache, volume 2, 1897, p. 196.

collation sucrée « et autres galanteries » sont distribuées à la population : une manœuvre de séduction qui vise à assurer un accueil favorable<sup>246</sup>.

### **Conclusion**

Un élément notable qui ressort de l'étude du sucre est celui des variations culturelles. Premier décalage, la notion de sucré était bien plus diverse dans les temps anciens que de nos jours. Les auteurs établissaient des différences entre les sucres en fonction de leur origine, de leur nature plus ou moins liquide et des termes spécifiques les désignaient y compris en Occident. Ainsi, dans *La pratica della mercatura* écrit entre 1335 et 1343 par le marchand Francesco Balducci Pegollotti, ce dernier distingue le *zucchero caffettino*, le *zucchero di Bambillonia*, le *zucchero musciatto*, le *zucchero dommaschino*, le *zucchero maccara*. Il précise que le *zucchero maccara* est le meilleur car « il est plus cuit et sa pâte est plus blanche » et que viennent ensuite les autres sucres dans l'ordre précité. Il distingue aussi les sucres selon leur origine : sucre d'Alexandrie, sucre en poudre de Chypre, de Rhodes, *etc.*<sup>247</sup>.

Au XV<sup>e</sup> siècle, l'Occident s'empare du sucre. C'est aussi le siècle du « basculement de la production d'est en ouest »<sup>248</sup>. Alors qu'en Orient le sucre paraît ancré de longue date dans la vie quotidienne d'une élite, comme un raffinement et un élément de la douceur de vie des puissants, l'Occident n'en fait un usage immodéré qu'au XV<sup>e</sup> siècle. L'engouement qui naît alors, lié à un approvisionnement de plus en plus abondant entraîne une consommation ludique et excessive.

Mais il faut maintenant bien analyser ce transfert qui n'est pas une simple assimilation par l'Occident d'une douceur orientale. Si dans ces deux parties du monde, le sucré est un élément de distinction, l'emploi du sucre est revisité par l'Occident. Ici réside une autre variation culturelle : la qualité du goût sucré domine dans les textes des voyageurs Orientaux alors que le jeu autour de la pâte sucrée explique d'abord le prestige et le succès du produit en Occident. En Orient le pouvoir est associé au **raffinement** de la boisson sucrée qui met en appétit et de la pâtisserie très sucrée qui termine le repas. Les sucreries ont pour fonction d'honorer et séduire les invités, ce sont des **douceurs** qui accompagnent les bains, éveillent les sens et ouvrent à l'amour. En Occident, les formes, les couleurs et la diversité émerveillent. Les princes exhibent leurs alliances au travers des blasons en sucre, leur force par la richesse par la profusion, la consommation n'est qu'un **excès** de plus qui clôt la fête dans le désordre. Le sucre participe du **cérémonial** du pouvoir. Cet usage des repas spectacles existait aussi en Orient, mais ce qui nous intéresse ici est de relever la différence dans la manière dont les textes que nous étudions évoquent le sucre.

Encore réservé à une élite du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, le sucre par l'expansion de sa production au XIX<sup>e</sup> siècle peut se démocratiser. A La Réunion, les activités sucrières sont sources de prospérité dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle et la monoculture d'exportation s'impose à partir de 1848 : avec le sucre, l'agriculture de l'île prend une autre dimension : « la canne n'amène pas seulement une nouvelle orientation de l'agriculture, elle la fait aussi changer

---

<sup>246</sup> Andrea Bernardi, *Cronache forlivesi*, *op. cit.*, 1509, vol II, p. 285.

<sup>247</sup> *La pratica della mercatura*, A. Evans éd., Cambridge, 1936, p. 308-309, p. 362.

<sup>248</sup> M. Ouerfelli, *Le sucre...*, *op. cit.*, p. 10.

d'échelle »<sup>249</sup>. La « mise en sucre de Bourbon » contribue à cet accès du plus grand nombre à un sucre de canne qui était autrefois l'apanage de la plus étroite aristocratie.

Il est temps alors, pour reprendre la belle métaphore de Jean-François Géraud en conclusion de sa thèse, de passer du « château fort » au « château doux »<sup>250</sup>. Mais cette communication montre qu'entre le château fort médiéval des X<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècles et le château de l'usine à sucre du XIX<sup>e</sup> siècle s'insère un autre château, plus aristocratique, celui que l'artiste sculptait en sucre pour les fêtes du XV<sup>e</sup> au XVII<sup>e</sup> siècle.

---

<sup>249</sup> J.-F. Géraud, *Des habitations sucreries aux usines sucrières, la "mise en sucre de l'Île Bourbon (1783-1848)*, Université de La Réunion, 2002, p. 76 et p. 141.

<sup>250</sup> « L'usine abandonnée, jusque dans la solitude de ses cheminées comme des tours inverserait, sous nos inverses latitudes, la déréliction des forteresses médiévales des campagnes d'Europe, devenant "château doux", et non plus "château fort". J.-F. Géraud, *Des habitations sucreries aux usines sucrières...id.*, p. 1125.