



## Nature morte avec fruits, noix et fromage Floris Claesz Van Dijck, 1610

Louis-François GARNIER, CH Ploërmel  
louis-francois.garnier@ch-ploermel.fr

**Le réalisme des peintres flamands du XVI<sup>e</sup> siècle va développer un genre « connu depuis l'Antiquité mais que le Moyen-Âge chrétien ne pouvait estimer à son exacte importance : la nature morte » (Brion), à la symbolique cachée et dont le terme apparaît vers 1650, dans les inventaires hollandais, sous la dénomination de *stilleven* (modèle inanimé) devenu *stilleben* en allemand et *still-life* (vie tranquille ou immobile) en anglais et *bodegon* en espagnol, dérivant de *bodega* correspondant à la cave (des gargotes) où sont entreposés les aliments. Diderot (1713-1784) parlera de natures inanimées.**

Dans la hiérarchie des genres au XVII<sup>e</sup> siècle, la nature morte est au rang le plus inférieur à l'opposé de la peinture historique suivie des portraits. Il n'en reste pas moins que l'illusionnisme des natures mortes a toujours été apprécié à l'exemple du peintre antique Zeuxis (-464 - 398 av.-C) dont la représentation de raisins avait incité les oiseaux à venir les becqueter.

Floris Claesz van Dijck (v.1575 - 1651) né à Delft vécut à Haarlem après un séjour à Rome. Il est considéré comme l'inventeur des *Banquetjes* ou banquets en natures mortes, proches

des *Ontbijtjes* ou petits déjeuners. Il privilégie le point de vue surélevé du spectateur permettant d'apprécier au mieux une table disposée parallèlement au bord du tableau et recouverte d'une nappe damassée, soigneusement repassée, attestant d'un milieu social privilégié. La blancheur de la nappe souligne par contraste les fruits d'automne, dont certains sont dans une précieuse coupe en porcelaine chinoise, et la pelure de pomme spiralée qui symbolise le temps qui passe. On y voit du pain, un verre et un couteau souvent prêt à tomber au risque de briser son beau manche à damier. Il s'y associe une pyramide de fromages durs permettant une graduation des couleurs. Les tranches sont entaillées par des traces de sections irrégulières représentées avec une grande dextérité



Nature morte ou *Ontbijtje* par Floris Claesz Van Dijck. Frans Hals Museum.  
1610 - Huile sur panneau - 49 x 77 cm

en sachant que « nul ne pèle son fromage sans perte ou dommage ».

Il nous faut profiter de ce moment de convivialité dénommé au Moyen-Âge « entre la poire et le fromage » même si l'ordre des choses est maintenant inversé. En effet, au Moyen-Âge, dont certaines saveurs (aigre-doux, sucré-salé, fumé) se sont maintenues jusqu'à aujourd'hui dans l'Europe du Nord, le fromage, du bas latin *formaticus* « fait dans une forme » dérivé de *forma* qui donnera le mot fourme, se consommait après la poire symbolisant le dessert. Ce n'est qu'au XVII<sup>e</sup> siècle que l'ordre s'inversera mais dans tous les cas l'association est savoureuse et « Ne dis pas au paysan combien le fromage est bon avec les poires » (proverbe italien). C'est dans la seconde moitié du XV<sup>e</sup>

siècle que Pantaléon de Confienza (1417-1497), premier médecin du duc de Savoie, publie un ouvrage dénommé *Summa lacticianorum* en allant jusqu'à s'excuser du caractère trivial du sujet car le dicton nous dit que « fromage poire et pain sont repas de vilain » et le fabuliste Le Bailly (1756-1832) nous racontera qu'« Un rustre en son buffet avait mis un fromage ».

Pantaléon de Confienza fut également l'auteur d'un ouvrage de thérapeutique dénommé « *Pillularium...* », incunable imprimé à Pavie en 1484, et il introduisit la mode des pilules en France. Il séjourna en effet à Paris mais parcourut aussi une bonne partie de l'Europe occidentale en goûtant les différentes sortes de fromages, sa grande passion. C'est ainsi qu'il consacre un chapitre au fromage français ou *caseus galicus* avant de se diriger vers Anvers où il trouve d'énormes fromages anglais stylisés alors qu'il est déçu par les fromages des Flandres. C'est pourtant là que seront élaborées de remarquables représentations picturales dont le réalisme est tellement suggestif et chargé de symboles que « cette leçon vaut bien un fromage sans doute ? ».