Théia
ISSN : 3074-5527
Publisher : Université Lumière Lyon 2

3 | 2026
Histoire expérimentale et sensorialité

Techniques olfactives et savoirs sensibles. Une approche expérimentale des parfums du XVIe siècle

Olfactory Techniques and Sensory Knowledge: An Experimental Approach to 16th-Century Perfumes

Océane Fontaine Cioffi

http://publications-prairial.fr/theia/index.php?id=755

DOI : 10.35562/theia.755

Electronic reference
Océane Fontaine Cioffi, « Techniques olfactives et savoirs sensibles. Une approche expérimentale des parfums du XVIe siècle », *Théia* [Online], 3 | 2026, Online since 23 novembre 2026, connection on 25 novembre 2026. URL : http://publications-prairial.fr/theia/index.php?id=755

Copyright
CC BY-NC-SA 4.0

Prairial
Pôle éditorial
Lyon Saint-Étienne

Techniques olfactives et savoirs sensibles. Une approche expérimentale des parfums du XVIe siècle

Olfactory Techniques and Sensory Knowledge: An Experimental Approach to 16th-Century Perfumes

Océane Fontaine Cioffi

OUTLINE

Les sources : recettes et difficultés méthodologiques
Reconstituer pour mieux comprendre : savoir-faire, savoirs tacites et pratiques expérimentales
  Les patenôtres de senteurs
  Oiseaux parfumés
  Composition odorante pour les gants
Reconstitution, sensorialité et épistémologie
  Apports et limites de la reconstitution
  Expérimenter avec les sens : entre subjectivité et savoir

TEXT

> Lecteur, il ne fault que tu pense,/Que celluy qui fist cest ouvraige/N'aye eu regard a la despense,/Et ne face riens par oultraige : / Pour autant, ne te descouraige,/S'en esprouvant son escripture/Tu faillois par cas d'aventure : / Car il est bref, & presuppose/Que saches drogues, & misture [mixture] : / Bon esprit ne veult nulle glose[1].

1 Ce dizain ouvre le *Bastiment de receptes* (1540), traduction du *Dificio di ricette*, réceptaire italien publié en 1525, et témoigne d'une évidence souvent oubliée : réaliser une recette demande une

connaissance des matériaux, des savoir-faire pour les transformer et les mélanger. Il pourrait s'agir ici, pour les éditeurs, d'un subtil moyen de rappeler au lectorat que la réussite des expériences ne dépend pas entièrement du texte de la recette, et, par la même occasion, d'assurer sa validité. Le même message s'adresse à l'historien et à l'historienne d'aujourd'hui qui s'intéressent à ce type d'écrits et tentent de les expérimenter. Étudier la confection des senteurs au XVIe siècle – objet encore peu exploré – repose principalement sur des sources textuelles : manuels de pharmacopée, livres de secrets et réceptaires divers, imprimés et manuscrits. Ces ouvrages transmettent des savoirs sur les substances, les procédés et les usages, mais comportent néanmoins des limites et des parts d'ombre. L'analyse de cette littérature technique, et particulièrement des recettes qui la composent, fait émerger un certain nombre de difficultés méthodologiques, notamment en raison d'un vocabulaire spécifique, de consignes imprécises, de gestes qui échappent à la description par l'écriture. L'étude seule de ces sources ne permet pas toujours de comprendre les logiques de fabrication ni de saisir la cohérence interne des recettes, ou encore les conditions matérielles de production. C'est dans ce contexte que s'inscrit la démarche empirique et exploratoire présentée ici.

2 L'histoire expérimentale, et plus largement les méthodes performatives, participent depuis plusieurs décennies à un renouvellement méthodologique de la recherche en histoire, en histoire de l'art, ainsi que des sciences et des techniques [2]. La reconstitution d'expériences passées devient un « outil philologique [3] » pour l'historien et l'historienne, servant à faire ressortir les dimensions tacites des pratiques. Si, dans le récit de ces expérimentations, l'accent est souvent mis sur les processus à l'œuvre ou sur les résultats, il convient de s'interroger sur la place accordée à la dimension sensorielle. L'étude des fragrances de la Renaissance croise alors l'histoire expérimentale et celle des sens, champ disciplinaire qui suscite un grand intérêt depuis une trentaine d'années [4]. En éprouvant concrètement plusieurs recettes de produits odoriférants – patenôtres (grains de chapelet), oiselets de Chypre et huile pour gants –, nous avons cherché à confronter les sources écrites à l'expérience sensible. Ces reconstitutions ne visent pas à restituer d'authentiques senteurs du passé ni à reproduire leur

impact sensoriel sur les hommes et les femmes de cette époque, ce qui s'avérerait illusoire puisque les perceptions sont historiquement situées [5]. Notre démarche de reconstitution s'inscrit dans celle du *reenactment*, entendu comme une mise à l'épreuve pratique des sources, et vise à en explorer les conditions de mise en œuvre et les savoir-faire qu'elles mobilisent. L'expérimentation s'envisage alors comme un mode d'enquête critique, articulant textes et gestes, matérialité et sensorialité. Toutefois, à la suite d'Otto Sibum, ces expériences relèvent davantage du *reworking*, chacune constituant un événement situé, tributaire d'interprétations et de conditions propres [6]. La pratique expérimentale ouvre donc également la voie à un questionnement épistémologique sur la nature du savoir produit : qu'apporte la reconstitution à la compréhension des savoir-faire et dans quelle mesure peut-elle devenir un outil heuristique et scientifique, alors même qu'elle dérive des sensations – subjectives et locales – de l'expérimentateur ?

3 Les sources mobilisées sont présentées dans une première partie, focalisée sur le genre de la recette, et les difficultés que son analyse pose à l'historien. Ensuite est décrit le déroulement des différents essais, avec les obstacles rencontrés, ainsi que les résultats obtenus. Enfin, la troisième section examine les produits et les limites de la reconstitution expérimentale et propose une réflexion sur la portée épistémologique de ces démarches, particulièrement pour l'histoire expérimentale et l'histoire des sens.

Les sources : recettes et difficultés méthodologiques

4 Les recettes, courts textes pour décrire divers procédés, se révèlent dans les marges de manuscrits antiques, médiévaux et modernes, ou font l'objet de compilations pour former des recueils spécifiques. Ces ouvrages présentent une dimension pratique et regroupent des expérimentations, des informations techniques dans divers domaines et artisanats comme l'alchimie, la métallurgie, la cuisine, la pharmacopée, ou encore la parfumerie. Afin de mieux appréhender les sources du corpus, il est important de revenir sur leurs caractéristiques et les enjeux méthodologiques qu'elles soulèvent.

5 Les livres de secrets, *libri secretorum*, sont constitués de recettes, c'est pourquoi l'on emploie indistinctement ces deux mots au XVIe siècle [7], bien que le terme « secret » puisse induire une dimension occulte selon le contexte [8]. Ces ouvrages se diffusent largement dans l'Europe de la période moderne, sous la forme de manuscrits ou d'imprimés, au sein des sphères savantes et artisanales [9]. Ils offrent à toute personne sachant lire la possibilité d'accéder à des connaissances textuelles techniques, sans l'expérience de l'atelier [10]. Un riche commerce naît du développement de cette littérature d'usage et l'emploi du vernaculaire vise un public diversifié, à l'inverse des écrits érudits en latin. Ce public reste néanmoins une élite urbaine, constituée de lettrés et de praticiens, tels que marchands, artisans et ingénieurs [11]. Ce genre littéraire apparaît à la mode en Italie, et particulièrement à Venise. De nombreux réceptaires italiens, édités dans différentes langues, affluent alors dans toute l'Europe moderne. Le plus ancien imprimé du genre, intitulé *Opera nova intitola Dificio di ricette*, est publié en 1525, puis traduit en français sous le titre *Bastiment de receptes* (*Bâtiment des recettes*) [12]. Plusieurs séries de recettes composent ce recueil anonyme, traitant principalement de médecine, de soins du corps, mais aussi de la vie domestique et de l'artisanat, ou encore de produits luxueux tels que des parfums. Parmi les plus célèbres livres de secrets, il faut évoquer le *De' Secreti dell Reverendo Donno Alessio Piemontese*, édité à Venise en 1555, sous le pseudonyme d'Alessio Piemontese ; la traduction française paraît deux ans plus tard [13]. En 1561, toujours à Venise, sont publiés *I secreti de la signora Isabella Cortese*, femme dont l'identité demeure incertaine qui compte parmi les fameux « professeurs des secrets [14] ». Certains écrits contenant des recettes culinaires, pharmaceutiques ou cosmétiques, tels que *La pratique de faire toutes les confitures, condiments, distillations d'eaux odoriférantes & plusieurs autres recettes très utiles* de Benoist Rigaud et Jean Saugrain (1558), relèvent davantage de l'économie domestique que de l'artisanat. Ce dernier ouvrage renferme beaucoup de recettes qui ont trait à la cuisine, mais aussi à la parfumerie, spécialement aux eaux distillées, comme le montre le titre. De ces imprimés célèbres, souvent réédités, est tiré l'essentiel de notre corpus de recettes expérimentées, auquel s'ajoutent celles d'un recueil manuscrit d'alchimie, de pharmacopée et de médecine, datant du XVIe siècle et conservé à Bordeaux [15].

6 Le genre littéraire de la recette présente des caractéristiques particulières : un style concis, un en-tête sous la forme d'un intitulé ou d'un objectif, l'usage de l'impératif à la deuxième personne du singulier ou du pluriel pour les verbes d'action, des ingrédients et des indications de mesure [16]. Mais l'étude des réceptaires, d'un point de vue méthodologique, soulève plusieurs difficultés. La première tient à la nature même de la recette, souvent imprécise. Certains verbes sont fréquemment utilisés, quel que soit le domaine dans lequel la procédure s'inscrit, tels que « prendre » (*recipe* en latin), « piler », « broyer », « pulvériser » ou « mélanger ». Les recettes mobilisent des savoirs qui ne sont que partiellement explicités. Les quantités des ingrédients ne sont pas toujours spécifiées (« un peu de »), les indications de mesure du temps peuvent être vagues (« longtemps »), précises, ou encore compréhensibles par tous grâce au recours à des pratiques collectives de l'époque (par exemple la récitation d'un *credo* pour une mesure de temps [17]). De telles imprécisions relèvent de savoirs implicites, susceptibles d'être explicités et reposant sur des pratiques communes. D'autres dimensions, en revanche, engagent des savoirs dits tacites, incorporés dans les gestes et les perceptions – par exemple l'appréciation d'une odeur, d'une texture ou d'un état de transformation – et difficilement réductibles à l'écriture [18]. Ce phénomène se manifeste avec une acuité particulière dans le cas des fragrances, dont certaines propriétés, en particulier olfactives, échappent largement à la description.

7 En outre, les noms des substances ou des préparations varient selon les langues, les régions ou le copiste. Enfin, la logique des chaînes opératoires peut faire défaut. Les étapes ne sont pas nécessairement déroulées dans l'ordre, certaines se superposent, ou encore une procédure indispensable peut être omise. En réalité, les collections de recettes [19], écrites par des auteurs différents et évoluant au cours du temps, constituent des textes vivants.

8 La littérature des recettes renseigne sur les matériaux, les pratiques, en conservant toutefois une large part d'implicite et de tacite. Ces lacunes constituent des obstacles pour le chercheur et justifient le recours à la reconstitution expérimentale, non pour vérifier la faisabilité systématique des recettes, mais pour explorer leurs conditions de mise en œuvre et les savoir-faire qu'elles mobilisent.

Reconstituer pour mieux comprendre : savoir-faire, savoirs tacites et pratiques expérimentales

9 La reconstitution de plusieurs recettes de produits odorants – chapelets, oiseaux de Chypre et composition pour gants – permet de confronter le texte et la pratique afin d'examiner les savoir-faire mobilisés dans la parfumerie de la Renaissance [20]. Ces recettes ont été sélectionnées selon plusieurs critères. D'une part, elles sont principalement issues d'ouvrages largement diffusés au XVIe siècle, bien que cette circulation ne puisse être assimilée à une stricte représentativité des pratiques [21]. D'autre part, une attention particulière a été portée à la diversité des procédés, reflétant la pluralité des formes de production de senteurs à la Renaissance. Enfin, la sélection s'est portée sur des recettes susceptibles d'éclairer les gestes, ainsi que les savoirs matériels et sensoriels engagés dans leur élaboration.

Les patenôtres de senteurs

10 Au début de l'époque moderne, les patenôtres désignent d'abord des chapelets, puis le terme, devenu générique, s'étend à tout type de grain enfilé, formant colliers, bracelets ou encore ceintures [22]. Les réceptaires du XVIe siècle contiennent de nombreuses formules pour confectionner ces accessoires odorants, à l'exemple de celle intitulée « Pour faire páte à faire patenótres de senteurs », tirée des *Secrets* d'Alexis le Piémontais (1557) :

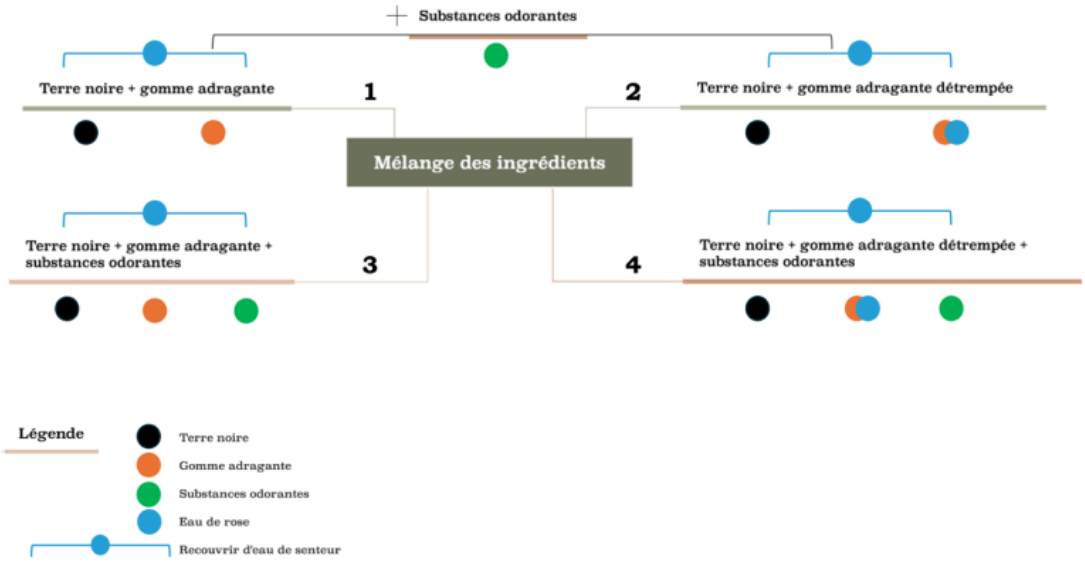
> Pour faire páte à faire patenótres de senteurs.
> Pren livre & demie de terre noire bien pulverisée, quatre onces de gomme dragant, & les mets tremper en un mortier, avec autant d'eau rose que la-dite terre en soit couverte avec la-dite gomme dragant, & l'étampe bien, par l'espace de demie heure, avec les choses odoriferantes, qui s'ensuivent, a-savoir : styrax calamita une once, poudre de clous de girofle demie once, ladanum demie once, canelle demie once, sandalum citrinum demie once : pulverise le-tout tre-

> subtilement, & le melle tout ensemble, avec la pâte su-dite, puis la retire du mortier, & la broye bien entre les mains, par l'espace de demie heure. Lors en pourras faire les patenôtres [23].

La recette associe en premier lieu une terre noire naturelle (pigment inorganique) et la gomme adragante, un exsudat naturel inodore qui permettrait de fixer les odeurs [24]. Puis, viennent les substances aromatiques fréquentes dans les recettes de fragrances du XVIe siècle : des clous de girofle (boutons floraux du giroflier), des résines [25] (ladanum, styrax [26] calamite) et des bois (cannelle, « sandalum citrinum », c'est-à-dire une variété de santal blanc [27]). Pour la reconstitution, il s'agit d'opter pour les matériaux les plus plausibles. L'once a été fixée à 10 grammes ; l'essentiel consistant à conserver les proportions [28]. Un unique outil apparaît dans le texte, le mortier, certainement accompagné d'un pilon, comme le suggère le verbe « pulvériser » mentionné deux fois.

11 Une fois le texte décortiqué, deux groupes d'ingrédients se distinguent : la terre noire et la gomme adragante d'une part, avec l'eau de rose qui sert de liant, et les substances odorantes d'autre part. Toutefois, la formulation de la recette laisse place à plusieurs interprétations quant aux modalités de mélanges de ces différents composants, dont certaines sont formulées ici (fig. 1).

Figure 1.



Variantes d'interprétation du mélange des ingrédients (recette de patenôtres, Alexis le Piémontais).

Crédit : Océane Fontaine Cioffi, CC BY-NC-SA 4.0.

12 Concernant la première combinaison, terre noire et gomme adragante, une première option – la plus simple – reviendrait à recouvrir la terre et la gomme d'eau de rose (1). Une autre possibilité consisterait à ajouter à la terre la gomme, préalablement détrempée dans l'eau de rose (comme c'est le cas dans beaucoup de recettes), avant de recouvrir le tout d'eau odorante (2). L'eau de rose pourrait aussi recouvrir l'ensemble de la préparation, c'est-à-dire la gomme adragante – en poudre (3) ou détrempée (4) –, la terre noire et les substances odorantes. Plus simplement, la texture de la gomme, l'assemblage des substances et l'addition d'eau (avec le temps de trempage) constituent des paramètres susceptibles d'interprétation.

13 Un essai a alors été mis en œuvre pour tester la première option, retenue en raison de sa proximité avec une recette similaire, tirée de l'*Opera nova* (1550) d'Eustachio Celebrino, qui délivre des indices sur la phase d'immersion du premier mélange dans l'eau de rose. Nous avons ainsi suivi ce texte qui précise que la gomme adragante et la terre noire, toutes deux détrempées dans l'eau odorante, doivent reposer quatre jours [29]. Ensuite, pour le broyage de la composition, nous avons utilisé un mortier et un pilon en métal chauffé afin d'améliorer le mélange des matières. Si l'emploi de chaleur n'apparaît pas chez Alexis le Piémontais, elle figure dans d'autres recettes pour ce type de produit [30]. Au cours de notre expérimentation, le ladanum a alors fondu presque instantanément et s'est incorporé rapidement au reste des ingrédients. La composition prête, nous l'avons déposée dans un moule en plastique [31] préalablement huilé, afin de confectionner les grains, mais la pâte ne prenait pas ; le moulage a alors été réalisé le lendemain. Les grains, bien formés à la sortie du moule, se sont mis à présenter des craquelures ou à se briser une fois secs, traduisant un problème de dessiccation [32] (fig. 2 et 3). Dans un deuxième temps, les perles ont été façonnées à la main, de taille plus petite afin d'éviter un mauvais séchage. Effectivement, le problème de dessiccation n'a pas été observé dans ce cas-ci, toutefois le résultat s'est révélé visuellement peu satisfaisant, les grains étant irréguliers.

Figure 2.



Patenôtres après moulage, enfilées sur un bâtonnet de bois (pour les percer).

Crédit : Océane Fontaine Cioffi, CC BY-NC-SA 4.0.

Figure 3.



Le lendemain, les patenôtres craquelées ou brisées lors du séchage.

Crédit : Océane Fontaine Cioffi, CC BY-NC-SA 4.0.

14 Par ailleurs, nous avons également mené une expérimentation sur les patenôtres de girofle, d'après une recette tirée du manuscrit de Bordeaux :

> Pour faire patenostres de girofle.
> Prenes une dragme de cloux de giroflez gomme arabicque a discretion & broies le tout ensemble par apres mettez a discretion charbon de saulle ou de garost puis de ces poudres amfin meslees faictes en paste avec eau roze de laquelle formes patenostres de telle grosseur qu'il vous plaira & les mettes secher par l'espace d'un jour naturel lequel jour expire soict de recchef inbeues & battues avec eau roze puis de rechef soi(e)nt misez aseccher comme dict est par l'espace d'un aultre jour naturel & ce continuez par dix jours

> consecutifz lesquelz expires perces les d'un fer bien doux & poli puis les mettes asecher par troys jours en lieu ou elles ne sentent ny feu ny soleil [33].

L'expérimentateur cherche à capturer l'odeur du clou de girofle, annoncée dans le titre ; c'est le seul ingrédient dont la quantité est indiquée avec précision. Le rôle de liant ne revient pas à la gomme adragante, mais à la gomme arabique.

15 La recette a été réalisée selon l'interprétation suivante : il s'agit de broyer d'abord les clous de girofle avec un peu de gomme arabique, avant de déposer le charbon [34] et de broyer le tout. Ensuite, nous ajoutons l'eau de rose afin de former une pâte. Après modelage, les patenôtres sont laissées à sécher un jour. Puis, nous rajoutons de l'eau de rose, et de même le lendemain (fig. 4) ; l'opération est répétée pendant dix jours. Enfin, il s'agit de percer les grains avec un fer, et de les mettre à sécher pendant trois jours, sans « feu ny soleil [35] ». En réalité, la difficulté réside dans l'imprécision des quantités et dans le tacite, laissant une large place à l'interprétation. Il faut constater du reste que les grains obtenus (moulés à la main et donc irréguliers) n'ont pas présenté de problème de dessiccation.

Figure 4.



Patenôtres de girofle le lendemain de leur confection, après ajout d'eau de rose.

Crédit : Océane Fontaine Cioffi, CC BY-NC-SA 4.0.

16 En somme, l'enjeu dans la réalisation des différentes patenôtres consiste à bien incorporer les ingrédients et à obtenir la bonne texture pour mouler les grains. Dans le cas des oiselets de Chypre, en revanche, la problématique concerne moins le modelage que l'usage même du produit.

Oiseaux parfumés

17 À la Renaissance, certains parfums étaient destinés à être brûlés pour dégager une fumée odorante. Sous forme de pâte, ils pouvaient être modelés en forme d'oiseaux, dénommés alors oiselets de Chypre. Déjà confectionnés au Moyen Âge, ces produits odorants témoignent d'un goût pour l'Orient chez les élites de l'époque [36]. Leur composition

n'évolue guère au cours de la période, la pâte est constituée d'un mélange de gommes et de résines auquel on rajoute du charbon, ainsi que des aromates, quelquefois imprégnés d'eau de rose ; une telle recette se trouve dans le *Bastiment de receptes* (1540) :

> Oyseletz de cypre
> Prens troys onces de beniuyn, & autant de storax calaminta, une once de charbon doulx : une once de myrrhe, demye once de lignaloes, le tout soyt bien pillé & cicotriné : puis ayes la quarte part de gomme dragant destrempee en eaue rose fine lespace dune nuyct, incorpore les susdi-ctes choses avecq le dragant : & du tont [sic] bien manye, & mesle, faiz en oyseletz [...] [37].

Aux ingrédients déjà évoqués s'ajoutent deux autres résines (le benjoin [38] et la myrrhe), puis le bois d'aloès [39]. Les quantités se révèlent ici précises. Mais si celle de la gomme adragante équivaut à un quart du poids total, sous quelle forme se trouve-t-elle ? À la suite des reconstitutions de patenôtres, le choix s'est porté sur la gomme adragante déjà détrempée par l'eau de rose. Cette recette a fait l'objet de deux essais, car la myrrhe, indisponible la première fois, avait été remplacée par de l'encens, une autre résine végétale. Les deux reconstitutions ont été réalisées selon la même procédure.

18 La veille de l'expérience, la gomme adragante est immergée dans un pot avec de l'eau de rose. Le lendemain, les différentes substances odorantes sont pulvérisées dans un mortier, puis tamisées. Cette dernière opération est rendue par le verbe « cicotriner [40] », qui n'est plus usité aujourd'hui. L'emploi d'un tel vocabulaire illustre ainsi les difficultés linguistiques posées par ces textes, dont le lexique technique, variable et parfois obscur, suppose des savoirs partagés pour être pleinement compris.

19 Une fois ces étapes effectuées, nous ajoutons la gomme détrempée aux substances, puis nous mélangeons afin que tous les éléments soient bien incorporés, avant de façonner l'oiselet. Durant les deux reconstitutions, le même problème a été observé : la quantité de gomme adragante paraissait insuffisante. La pâte semblait trop friable pour pouvoir être modelée. Plusieurs hypothèses peuvent être formulées : d'abord, la proportion mentionnée dans la recette serait incorrecte ; sinon, il s'agirait d'une erreur d'interprétation. En effet, il

faudrait peut-être le quart de la gomme en poudre, et non pas détrempée ; ou encore, elle se présenterait sous une forme plus liquide, avec davantage d'eau de rose (comme pour les recettes de patenôtres).

20 En revanche, avec la bonne consistance, le moulage de l'oiseau avec les mains se réalise aisément (fig. 5), tandis qu'un essai avec un moule en plâtre s'est révélé infructueux (les deux parties de l'oiselet n'adhèrent pas). Quant à la combustion du produit, il s'avère que le premier oiselet, contenant de l'encens, brûle mieux que le second à base de myrrhe, et plus longuement. Toutefois, pour les deux objets, la combustion s'interrompt rapidement et nécessite de réactiver le feu à intervalles rapprochés.

Figure 5.



Oiselet de Chypre modelé manuellement.

Crédit : Océane Fontaine Cioffi, CC BY-NC-SA 4.0.

21 Les reconstitutions de patenôtres et d'oiselets comportaient déjà leur part d'imprécision, mais celle-ci devient plus problématique dans une recette proposée par Isabella Cortese pour parfumer le cuir.

Composition odorante pour les gants

22 Une recette pour parfumer les gants, tirée des *Secreti* d'Isabella Cortese (1561), se caractérise par une accumulation d'étapes et de préparations :

> Gomme benjoin, storax calamite, chacun 1 once, cannelle, écorces d'orange séchées, chacun 1 drachme, clous de girofle 5 drachmes, une demi-noix de muscade, passez tout au pilon puis tamisez, & puis mélangez avec de l'eau de rose, et laisser reposer, dans un bocal de verre. Prenez de l'huile de jasmin ou de rose, ou de cèdre ou autre, autant que vous pensez nécessaire pour habiller une paire de gants, puis mettez la civette, autant que vous voulez y mettre, & faites bien purger les gants plusieurs fois, afin qu'ils soient lavés avec de l'eau d'ange, ou de l'eau de rose, & séchés tous les deux, afin qu'ils n'aient plus l'odeur du cuir, et vous leur donnerez un peu de graisse bien mélangée avec ladite huile & un peu de curcuma si vous voulez qu'ils deviennent jaunes, & à la place de la graisse vous pouvez mettre de l'onguent, polissant très bien les gants avec les mains dans cette composition, puis en les manipulant avec des bâtons à votre façon. Et ayez la susdite composition bien liquide avec ladite huile, et avec elle vous oindrez les gants avec vos doigts sur toute la surface. Puis frottez-les avec vos mains, en les polissant avec des bâtons, et laissez-les sécher à l'ombre, et ils seront parfaits [41].

Les nombreuses substances odorantes doivent être pilées, puis tamisées, et mélangées avec de l'eau de rose (quantité non précisée). La mixture doit reposer dans un bocal de verre, sans indication de temps. La recette semble impliquer la préparation d'une autre composition, à base d'huile odorante et de civette. Isabella Cortese place ici le lecteur en position de praticien confirmé : c'est lui qui détermine la quantité nécessaire. Quant à l'usage de la civette, il est aussi à discrétion du lecteur [42]. Pour notre essai, de l'huile de jasmin a été partiellement diluée dans de l'huile d'amande douce, couramment utilisée comme support de senteurs par les parfumeurs de l'époque dans les compositions pour gants [43]. Parallèlement à ces préparations, les gants doivent être lavés plusieurs fois avec une eau odorante, puis séchés, jusqu'à ce que l'odeur du cuir s'évanouisse. À la suite de cette phase, il faut mélanger de la graisse (nous avons employé du saindoux [44]) avec l'huile odorante et frictionner les gants

avec cette mixture [45]. Enfin, l'huile doit être mélangée à la première composition (possiblement les substances odorantes trempées dans l'eau de rose), celle-ci sous forme liquide. Aucune quantité n'est spécifiée. Dans le cadre de notre reconstitution, la combinaison de la préparation aqueuse et de l'huile apparaît biphasée (fig. 6), mais nous l'avons tout de même appliquée sur les accessoires [46].

Figure 6.



Mélange à parts égales de la préparation aqueuse (substances odorantes trempées dans l'eau de rose) et de l'huile odoriférante (huile d'amande douce [50 grammes], huile de jasmin [20 grammes] et civette synthétique [3 grammes]).

Crédit : Océane Fontaine Cioffi, CC BY-NC-SA 4.0.

23 Nous avons remarqué que le cuir tanné absorbe rapidement la composition et fonce légèrement en raison de la couleur brune de la première préparation (les substances odorantes dans l'eau de rose) (fig. 7). Si la recette peut être mise en œuvre, trop de paramètres, imprécis, sont laissés à l'expertise de l'expérimentateur ; la

reconstitution, dans ce cas-ci plus que dans les autres, reste largement tributaire de l'interprétation.

Figure 7.



Test d'application du mélange de la préparation aqueuse et de l'huile odorante. Le cuir tanné fonce après l'application, mais l'effet diminue après séchage.

Crédit : Océane Fontaine Cioffi, CC BY-NC-SA 4.0.

24 Toutes les reconstitutions menées ont rendu manifestes des éléments tacites et implicites – tels que les gestes ou certaines quantités –, les marges de variation et les choix opératoires multiples. Ainsi, elles participent à une meilleure compréhension technique de ces préparations, mais pas seulement. Cette démarche engage aussi une réflexion sur la valeur des informations que la pratique expérimentale apporte.

Reconstitution, sensorialité et épistémologie

25 Les reconstitutions n'éclairent pas seulement les procédés de la recette : elles interrogent la nature et la validité du savoir que produit l'histoire expérimentale. Car si l'historien ne peut prétendre accéder pleinement à l'expérience sensorielle d'un individu du XVIe siècle, il acquiert toutefois des données – techniques, matérielles, olfactives – précieuses, bien que subjectives. C'est dans cette perspective qu'il convient d'examiner les apports et les limites de la reconstitution comme démarche scientifique. Il s'agit ensuite d'analyser la manière dont ses résultats peuvent être mobilisés pour enrichir la réflexion épistémologique en histoire des sens.

Apports et limites de la reconstitution

26 La reconstitution d'expériences se définit comme une approche exploratrice des pratiques du passé qui doit d'appuyer sur les textes, les artefacts et leurs contextes [47]. Elle s'inscrit donc en complément des sources, afin d'appréhender des dimensions peu ou pas explicitées dans les textes, notamment les gestes, les ajustements de quantités, ou encore la temporalité des opérations. Ces observations représentent des apports précieux, en particulier pour l'identification de facteurs déterminants dans la réalisation du protocole, mais révèlent aussi les marges d'incertitude propres à l'expérimentation.

27 Les deux recettes de patenôtres mises en pratique s'avèrent différentes en matière d'ingrédients, de préparation, de temporalité. Les résultats des reconstitutions mettent en évidence une variable importante, qui pourrait faire l'objet d'un futur essai : le choix de gomme arabique ou adragante. Substituer la première à la seconde permettrait de se concentrer sur le comportement d'un seul matériau. La gomme adragante a en effet engendré des difficultés pour les reconstitutions d'oiselets de Chypre et des patenôtres d'Alexis le Piémontais, tant par sa forme que sa quantité, deux éléments visiblement interdépendants. Elle est hydrophile et absorbe donc très rapidement l'eau [48]. Faut-il alors plus d'eau pour obtenir une forme plus liquide ? Dans le cas des patenôtres, la recette

tirée des *Secrets* reste silencieuse, mais une recette similaire apparaît dans un réceptaire déjà évoqué, le *Bastiment de receptes*. Cette fois, la gomme adragante doit être délayée « en eau rose comme dessus [49] ». Le lecteur est renvoyé à la recette de parfum qui précède, qui débute ainsi : « Prens gomme dragant, & la metz en eau rose tant qu'elle soit bien destre[m]pee & liquide [50] ». Suivant cette méthode pour les patenôtres, la gomme détrempée, et bien liquide, recouvrerait ensuite la terre noire. De toute évidence, cette procédure nécessiterait plus d'eau de rose et, par conséquent, engendrerait un résultat différent.

28 Il apparaît ainsi pertinent de collecter et de comparer différentes recettes d'un même produit, car cette littérature technique demeure mouvante [51]. Une donnée précieuse peut se trouver implicite dans une recette, et clairement indiquée dans une autre, comme le temps de trempage de la gomme adragante et de la terre noire, absent des *Secrets*, mais pour lequel l'*Opera nova* précise qu'il doit être de quatre jours. Ces variations dans des formules quasi identiques témoignent de processus complexes de compilations, de copies et de circulation, difficiles à appréhender, durant lesquels certaines informations sont modifiées, omises ou perdues. Cela nous invite également à nous interroger sur les conditions de réception de ces textes, qui présupposent des savoirs partagés et un lectorat doté de connaissances préalables, autorisant dès lors certaines ellipses dans la formulation [52].

29 Du reste, la lecture seule des écrits techniques n'aurait probablement pas mis en évidence l'importance décisive de la forme de la gomme adragante. C'est en articulant analyse des sources textuelles et expérience sensible qu'il est possible de mesurer les écarts entre les mots et la pratique. Dans le cas des patenôtres, l'utilisation d'un moule en plastique ne s'est pas avérée concluante [53]. Pourtant, des moules à patenôtres étaient certainement employés au XVIe siècle, tels que ceux figurant dans un compte de l'Argenterie du roi Henri IV, confectionnés en argent, en cuivre et en fer, et utilisés pour la réalisation d'un collier composé de musc, de civette et d'ambre gris [54]. D'autres encore sont mentionnés dans l'inventaire après-décès de François d'Escobart (1539), valet de chambre-parfumeur de François Ier, mais sans la mention du matériau [55]. Or, celui-ci pourrait jouer un rôle décisif [56]. La reconstitution conduit ainsi à

l'identification de facteurs déterminants, de possibles chaînes opératoires et à une meilleure compréhension des matériaux. Les résultats éclairent le texte et apportent de nouvelles connaissances pour une prochaine reconstitution qui fournirait d'autres données, et ainsi de suite [57].

30 Toutefois, les reconstitutions d'expériences passées ne révèlent pas ce qui est « réellement » survenu [58]. Les expérimentations, même les plus rigoureuses [59], présentent de nombreuses limites, qu'il ne s'agit pas de toutes décrire ici. D'abord, l'identification des matières premières dans les sources du xvie siècle pose un problème : dans un système prélinnéen, aucune classification ne fait consensus parmi les savants et la taxonomie reste un sujet de controverse. Après un travail philologique considérable [60], le chercheur peut avancer une hypothèse d'identification – un ingrédient plausible –, mais sans pouvoir garantir une correspondance univoque. De plus, en matière de protocole, utiliser exactement le même outillage n'est pas forcément possible [61]. Par ailleurs, en dépit d'étapes déterminées, certaines réactions prennent place au fur et à mesure de l'expérimentation ; il demeure compliqué de tout mesurer, quantifier, lorsque le corps se trouve en action. Plusieurs fois au cours des reconstitutions présentées dans cette étude, une pâte semblait trop friable : les *mains* plongées dans la préparation, la *sensation* d'un mélange pas assez humide conduit à ajouter du liquide, sans nécessairement le peser. Transcrire ces perceptions sensorielles demeure difficile, de sorte qu'elles restent en partie tacites dans le compte-rendu d'expérimentation [62]. C'est pourquoi, outre ce document, l'enregistrement vidéo de l'expérience est indispensable.

31 La reconstitution d'expérience se définit néanmoins comme un événement unique, un *reworking*, la répétition ou la réplication demeurant impossible [63]. De fait, elle dépend essentiellement de celui qui réalise l'expérience, de ses connaissances et de son travail d'improvisation [64] ; toute reconstitution apparaît donc subjective.

Expérimenter avec les sens : entre subjectivité et savoir

32 La mise en pratique conduit l'historien à sortir de sa position de lecteur et d'interprète des sources, pour s'engager dans une expérience sensible. Les informations obtenues constituent davantage que des impressions : elles deviennent des données de recherche. Mises en perspectives, elles se dotent d'une valeur heuristique, permettant de formuler de nouvelles hypothèses sur la matérialité des préparations odorantes et l'expérience olfactive qui en découle. Cette tension entre subjectivité, sensorialité et production de savoirs invite à réfléchir au statut épistémologique de la reconstitution en histoire des sens.

33 D'une expérimentation découlent plusieurs résultats : ils prennent la forme d'une expérience sensorielle, mobilisant la vue, l'ouïe, le toucher, l'odorat, voire le goût ; l'interaction du corps de l'expérimentateur avec les objets et matériaux étudiés peut générer un savoir gestuel [65]. Les données issues de la pratique mettent en évidence des dimensions pas toujours perceptibles dans les sources – qu'elles soient tacites ou implicites –, telles que le rapport au temps, la durée d'une senteur, ou sa conservation. Mais ces observations, de l'ordre du sensible, manquent souvent de légitimité dans le cadre de l'enquête historique [66]. Généralement, dans la tradition académique, de l'esprit découle un savoir cérébral et rationnel – c'est-à-dire des faits – tandis que ce qui ressort du corps et des gestes relève de la fiction [67]. Autrement dit, l'opposition entre théorie et pratique, voire épistémologie et pratique, conduit à dévaloriser les connaissances incarnées et locales [68].

34 Même lorsque ces données sensorielles sont intégrées à l'analyse historique, il faut considérer une autre limite fondamentale : les expériences sensibles de l'expérimentateur d'aujourd'hui ne peuvent correspondre à celles des hommes et femmes du passé, parce que les sensations sont historiquement situées. Par conséquent, même s'il était possible de reproduire un stimulus olfactif du XVIe siècle – ce qui peut être mis en doute –, vivre l'expérience d'un individu de cette époque reste, en revanche, illusoire [69]. Une préparation similaire, confectionnée avec les ingrédients les plus proches possibles, ne

produit pas une expérience identique, puisque les cadres de perception et d'interprétation du passé et du présent ne se superposent pas. Les informations sensorielles récoltées restent donc à considérer avec prudence. Admettre cette distance entre l'expérience passée et la reconstitution n'invalide toutefois pas la démarche. Cela permet au contraire de reconnaître ce que l'expérimentation peut apporter à l'histoire des sens. Elle n'offre pas une restauration fidèle d'une époque révolue, mais un outil heuristique pour appréhender les logiques des recettes, leur composition et les conditions matérielles qui rendaient certaines odeurs significatives. D'ailleurs, en réponse à la critique de la subjectivité de la reconstitution, Pamela Smith, à l'origine du Making and Knowing Project [70], s'interroge pertinemment : comment accéder autrement à un savoir que l'écrit ne restitue qu'imparfaitement [71] ?

35 À l'issue des deux reconstitutions d'oiselets de Chypre s'est articulée une réflexion sur la subjectivité : celle de l'historien, celle de l'amateur de senteurs à la Renaissance. L'emploi d'encens ou de myrrhe dans la composition de l'oiseau change indéniablement l'odeur de sa fumée. Cette expérience sensorielle amène à se demander : un individu du XVIe siècle aurait-il utilisé, dans la confection d'une fragrance pour son plaisir [72], un ingrédient dont il n'aimait pas la senteur ? Aurait-il pu alors modifier une recette qui le mentionnait ? L'adaptation de recettes peut relever de diverses logiques : symbolique, économique, matérielle… Mais au-delà de la notion de « faire avec ce que l'on a [73] », qui caractérise notamment les pratiques domestiques du début de l'époque moderne, ne pouvait-on pas, chez soi, faire avec ce que l'on appréciait ? Cette hypothèse s'élabore à partir de données subjectives et de l'étude des textes. Certes, au XVIe siècle, les sources livrent peu de témoignages de la valence hédonique [74] d'une odeur, mais nous pouvons citer deux exemples, issus de documents manuscrits, qui illustrent notre propos. D'abord, le compagnon-barbier Claude Martin intitule, dans son réceptaire, une variante de poudre en émettant un avis : « Aultre pouldre de violette que j'ay trouvé plus doulce [75] ». Dans le manuscrit de Bordeaux, c'est l'adaptation qui définit le produit, avec une formule de patenôtres de « telle odeur que vous voudres [76] », laissant une totale liberté au lecteur. Le parfum est affaire de goût.

36 Du reste, l'expérience des fragrances à la Renaissance dépend étroitement de conditions matérielles et techniques. D'abord, la confection des patenôtres à partir du manuscrit de Bordeaux s'étale sur un temps assez long (seize jours au total). Certes, la phase principale de broyage et de mélange des substances ne s'avère pas particulièrement chronophage, seulement la formule indique de répéter une même opération sur plusieurs jours : ajouter de l'eau de rose sur les grains, mélanger, laisser sécher. Dans le cadre de l'atelier, cette tâche, peu complexe et peu fastidieuse, pouvait aisément être réalisée par un apprenti [77] ; et par qui que ce soit dans le cadre domestique. Moins qu'une question de temps, la reconstitution met ici en lumière, de manière tangible, un rapport à la régularité et à l'attention corporelle.

37 La puissance olfactive d'une composition dépend elle aussi de paramètres précis. L'odeur de clou de girofle de certaines patenôtres (manuscrit de Bordeaux), intense au début tant que les grains restaient humides, s'était considérablement estompée une fois ceux-ci séchés. De manière générale, la senteur des différentes patenôtres s'avivait lorsqu'elles étaient maniées longtemps. Cet élément peut nous éclairer sur la dimension olfactive de la gestuelle à l'époque de la Renaissance [78]. Concrètement, la douceur des effluves émanant des patenôtres et des oiselets reconstitués était probablement due à l'absence de musc ou d'autres substances animales (civette, ambre gris) dans la composition ; très onéreuses, celles-ci étaient réservées aux catégories de population les plus aisées. Ces matières, à l'odeur capiteuse, servent à ancrer les senteurs florales ou épicées plus légères, et correspondent à ce qu'on appelle aujourd'hui les notes de fond des parfums [79]. Tout reste affaire de dosage bien sûr, car la civette synthétique, en petite quantité dans l'huile pour les gants, soutenait subtilement la fragrance du jasmin ; même si ce choix revient à l'expérimentateur. Au-delà de la seule analyse textuelle, ces sensations invitent à imaginer, pour la Renaissance, d'autres nuances olfactives plus riches, et à repenser le parfum en tant qu'objet de distinction selon sa composition. Enfin, au-delà de la senteur immédiate du produit obtenu après sa fabrication, l'expérimentation a mis en lumière une autre dimension essentielle : la durée et la conservation d'une fragrance.

38 La senteur des patenôtres, douce après séchage, dure néanmoins plusieurs mois ; si elles sont conservées dans un récipient hermétique, leur odeur – surtout celle de girofle – se révèle d'autant plus tenace. Quant aux oiselets de Chypre, même à l'air libre, ils conservent encore leur odeur un an après leur confection et leur fumée reste inchangée. Grâce à des dispositifs de conservation, de tels produits pouvaient être préservés dans la durée. Dans *La Pratique de faire toutes confitures*, il est ainsi préconisé de conserver la pâte de l'oiselet dans du cuir « affin qu'elle ne s'evente [80] ». Les gants parfumés, eux aussi disposés à l'air libre, voient au contraire leur odeur se dissiper nettement après six semaines environ [81]. Il a fallu ici appliquer une nouvelle fois la composition odorante sur le cuir. Réactualiser une fragrance était d'ailleurs envisageable à la Renaissance. L'historienne Rebecca Unsworth mentionne ainsi le paiement d'un artisan, dans les documents de la garde-robe des Médicis, pour parfumer des gants odorants qui venaient de Rome et d'Espagne [82].

39 Enfin, l'implication du corps et des sens dans la reconstitution d'expériences passées ne se définit pas nécessairement comme une projection contemporaine. Les sources elles-mêmes font appel à des repères sensoriels : la recette d'huile pour gants précise que le cuir doit d'abord être lavé jusqu'à ce que son odeur caractéristique disparaisse. La perception olfactive fonctionne ici en qualité d'indicateur opératoire. Le recours aux sens dans la reconstitution – d'autant plus lorsqu'il s'agit de produits odorants – peut donc être envisagé en continuité avec les pratiques du passé, où l'expérience sensible faisait partie intégrante des procédures techniques.

40 Par conséquent, l'approche expérimentale, en complément de l'analyse textuelle, aide à identifier les facteurs déterminants et les différentes chaînes opératoires possibles. Il s'agit de mesurer les écarts entre les mots et la pratique. C'est en faisant que l'expérimentateur estime la part d'implicite et de tacite : les gestes, les quantités, la forme des ingrédients, mais aussi le rapport au temps, l'intensité et la durée d'une odeur… Ces observations sensorielles aident à saisir non pas les sensations du passé, mais certaines logiques techniques et matérielles de la parfumerie prémoderne.

41 La reconstitution d'expériences ne représente pas la seule méthode pour éclairer les pratiques du passé, mais elle offre indéniablement le moyen d'explorer autrement les écrits techniques. En dépit de limites sérieuses, l'expérimentation des recettes de fragrances du XVIe siècle enrichit notre perception des savoir-faire de la parfumerie de cette époque : elle permet d'appréhender une part du savoir tacite, d'améliorer la compréhension des matériaux et de mettre à l'épreuve la faisabilité des recettes. L'expérimentation se révèle aussi être un outil heuristique, favorisant l'émergence de nouvelles hypothèses, qui ne seraient peut-être pas nées de la seule investigation des écrits. Cette démarche articule en réalité étude des sources textuelles et méthode performative : il faut lire, analyser, faire et refaire.

42 Cette approche invite à réfléchir au statut épistémologique des données produites. Car comment s'appuyer sur des expériences tributaires de l'expérimentateur et de ses interprétations ? Comment traiter des informations sensibles, subjectives, corporelles ? Déjà les praticiens de l'époque recouraient à des critères sensoriels pour guider leurs opérations. L'épreuve sensible de l'historien ne vise pas à ignorer la distance entre passé et présent, mais cherche plutôt à s'en servir comme d'un espace critique dans lequel peut se construire un savoir. Assumant une subjectivité qu'on ne peut gommer, l'histoire expérimentale contribue dès lors à l'histoire des sens, puisqu'elle met ici au jour des conditions matérielles et techniques qui rendaient certaines expériences olfactives possibles. Les sensations de l'historien deviennent des instruments d'analyse pour repenser les rapports entre sources, gestes et perceptions, et pour ouvrir de nouvelles voies dans l'histoire des sens et des savoirs.

NOTES

1 *Traicté nouveau, intitulé, Bastiment de receptes, nouvelleme[n]t traduict de italien en langue françoyse. Contena[n]t trois petites parties de receptaires. Le contenu desquelles vous voyrez en la page suyvante. Oultre la precedente impression ont esté adioustez aulcuns secretz pour les maladies des femmes, tant en travail d'enfant que aultrement*, Poitiers, Jean de Marnef et Enguilbert de Marnef, 1540, p. 1v^o^. Désormais, cet ouvrage sera écrit

Bastiment de receptes, et c'est cette édition de 1540 qui est utilisée dans la présente étude.

2 Ce genre de méthodes joue en réalité un rôle de plus en plus important dans de nombreuses disciplines, voir notamment l'ouvrage de Sven Dupré, Anna Harris, Julia Kursell *et al.* (dir.), *Reconstruction, Replication and Re-Enactment in the Humanities and Social Sciences*, Amsterdam, Amsterdam University Press, 2020.

3 Pamela H. Smith, *From Lived Experience to the Written Word: Reconstructing Practical Knowledge in the Early Modern World*, Chicago, The University of Chicago Press, 2022, p. 210.

4 Pour une historiographie récente, voir Marta Battisti, Viktoria von Hoffmann et Érika Wicky, « Introduction », *Arts et Savoirs*, nº 20, 2023, https://doi.org/10.4000/aes.6759 ; William Tullett, « State of the field: Sensory history », *History*, vol. 106, nº 373, 2021, p. 804-820, https://doi.org/10.1111/1468-229X.13246.

5 Entre autres, pour le son, nous renvoyons aux travaux de Mark M. Smith, « Producing sense, consuming sense, making sense: Perils and prospects for sensory history », *Journal of Social History*, vol. 40, nº 4, 2007, p. 841-858, https://www.jstor.org/stable/25096396 ; Mark M. Smith, « Echo », dans David Novak, Matt Sakakeeny (dir.), *Keywords in sound*, Durham, Duke University Press, 2015, p. 55-64, https://doi.org/10.2307/j.ctv11sn6t9.8. Dans le domaine de l'olfaction, voir l'emblématique livre de Alain Corbin, *Le miasme et la jonquille : l'odorat et l'imaginaire social, xviiie-xixe siècles*, Paris, Flammarion, 1982 ; ou encore l'historiographie récente dans le domaine de l'histoire des sens, William Tullett, *op. cit.*

6 H. Otto Sibum, « Science and the knowing body: Making sense of embodied knowledge in scientific experiment », dans Sven Dupré, Anna Harris, Julia Kursell *et al.* (dir.), *op. cit.*, p. 280-282.

7 Geneviève Deblock, « Focus document. Livres de secrets : *Le Bâtiment des recettes* », dans Liliane Hilaire-Pérez, Fabien Simon, Marie Thébaud-Sorger (dir.), *L'Europe des sciences et des techniques, xve-xviiie siècle. Un dialogue des savoirs*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2016, p. 297, https://doi.org/10.4000/books.pur.45861.

8 Il apparaît intéressant de signaler que le vocable « secret » se rencontre davantage dans les imprimés, tandis que le terme « recette » (du moins l'expression « *recipe* ») reste souvent réservé aux manuscrits. Voir Anne-Françoise Cannella-Paquet, *Gemmes, verre coloré, fausses pierres précieuses*

au Moyen Âge. Le quatrième livre du « Trésorier de Philosophie naturelle des pierres précieuses » de Jean d'Outremeuse, Genève, Droz, 2006, p. 57.

9 L'ouvrage de William Eamon reste une référence indispensable pour aborder cette littérature, particulièrement pour comprendre les perspectives philosophiques et occultes de littérature, qui ne sont pas abordées ici : *Science and the Secrets of Nature: Books of Secrets in Medieval and Early Modern Culture*, Princeton, Princeton University Press, 1994, https://doi.org/10.2307/j.ctv10vm194.

10 Cependant l'impact culturel de cette vague de manuels pratiques imprimés au xvie siècle reste difficilement mesurable. *Ibid.*, p. 130.

11 Geneviève Deblock, *op. cit.*, p. 298-299.

12 Au sujet de cet ouvrage, voir les travaux de Geneviève Deblock, et particulièrement : *Le Bâtiment des recettes. Édition Jean Ruelle, Paris, 1560*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2015 ; « Le *Bâtiment des recettes*, un ouvrage technique français de la Bibliothèque bleue » dans Liliane Hilaire-Pérez, Valérie Nègre, Delphine Spicq *et al.* (dir.), *Le livre technique avant le xxe siècle. À l'échelle du monde*, Paris, CNRS Éditions, 2017, p. 195-201, https://doi.org/10.4000/books.editionscnrs.27724. Voir aussi le chapitre 3 de Catherine Lanoë, *La Poudre et le fard. Une histoire des cosmétiques de la Renaissance aux Lumières*, Seyssel, Éditions Champ Vallon, 2008, à partir de la p. 131.

13 Ad Stijnman, « A short-title bibliography of the secreti by Alessio Piemontese » dans Sigrid Eyb-Green, Joyce H. Townsend, Mark Clarke (dir.), *The Artist's Process: Technology and Interpretation*, Londres, Archetype, 2012, p. 32-47.

14 William Eamon, *op. cit.*, p. 135.

15 Bordeaux, Bibliothèque municipale [désormais BMB], fonds manuscrits, *Recueil de recettes d'alchimie, de pharmacopée et de médecine*, Ms 1213, xvie siècle. Désormais cité dans le texte comme le manuscrit de Bordeaux.

16 Magdalena Bator, « On the development of the english culinary recipe », *Academic Journal of Modern Philology*, 2016, n° 5, p. 7-15; Geneviève Deblock, « Focus document. Livres de secrets : *Le Bâtiment des recettes* », *op. cit.*, p. 299.

17 Geneviève Deblock, « Focus document. Livres de secrets : *Le Bâtiment des recettes* », *op. cit.*, p. 299.

18 Le terme « tacite » ne se confond pas avec ce qui est simplement implicite – par opposition à l'explicite. Il peut désigner des savoirs que personne n'a cherché à consigner, mais aussi – et surtout – des savoirs qui ne peuvent être réduits ou transmis seulement au moyen de l'écriture, sens que nous employons ici. Michael Polanyi souligne ainsi que « nous pouvons savoir plus que ce que nous pouvons dire » (« we can know more than we can tell » [sauf mention contraire, les traductions sont de l'autrice], *The Tacit Dimension*, 1966). Le tacite renvoie dès lors moins à ce qui n'est pas dit qu'à ce qui est difficilement verbalisable. En outre, Harry Collins, dans l'ouvrage *Tacit and Explicit Knowledge* (2010), distingue le savoir tacite incarné dans le corps et le cerveau humain (« somatic tacit knowledge ») et celui collectif, acquis en société (« collective tacit knowledge »). Voir l'introduction d'Harry M. Collins, *Tacit and Explicit Knowledge*, Chicago, The University of Chicago Press, 2010, particulièrement p. 4 ; Michael Polanyi, *The Tacit Dimension*, reproduction en fac-similé, Chicago, The University of Chicago Press, 2009 [1966], XIX-108 p. ; Pamela H. Smith, *op. cit.*, p. 121.

19 En histoire de l'alimentation, Robert Appelbaum suggère qu'il est plus prudent de parler de « collection de recettes » plutôt que de « livre de cuisine », mais cela peut s'appliquer aux autres types de livres de recettes. De même, il est essentiel de préciser lorsqu'il s'agit de collections de recettes imprimées. Voir Robert Appelbaum, « Rhetoric and epistemology in early printed recipe collections », *Journal for Early Modern Cultural Studies*, 2003, vol. 3, nº 2, p. 1, https://www.jstor.org/stable/27793766.

20 Certaines de ces reconstitutions ont été réalisées en équipe, nous remercions ainsi Pascal Brioist et Marie-Élisabeth Boutroue pour leur aide.

21 Les recettes circulaient également sous forme manuscrite et dans des contextes difficilement saisissables.

22 Alfred Franklin, *Dictionnaire historique des arts, métiers et professions exercés dans Paris depuis le treizième siècle*, Paris, H. Welter, 1906, p. 551, https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5725179h/f579.item.texteImage.

23 Alexis Le Piémontais, *Les secrets de reverend signeur Alexis piémontois contenans excellens remèdes contre plusieurs maladies avec la manière de faire distillation tr. de l'italien en françois*, Anvers, Christophe Plantin, 1557, p. 54.

24 Le mélange d'un pigment et de gomme adragante permettait à l'époque moderne de fixer la couleur, mais aussi l'odeur. Voir Catherine Lanoë,

« Mettre les gants en couleurs », *Zilsel*, nº 9, 2021, p. 227, https://doi.org/10.3917/zil.009.0219.

25 Les résines sont insolubles dans l'eau. À la chaleur, elles se ramollissent, puis fondent plus ou moins complètement. En brûlant dans l'air, elles donnent une flamme fuligineuse et exhalent une odeur caractéristique. Évidemment, nous pouvons nous demander si les résines disponibles au XVIe siècle sur les étals étaient toujours bien identifiées. Ce n'est probablement pas le cas. Par ailleurs, nous ne pouvons pas développer ici la question des succédanés, voir à ce sujet : Samir Boumediene et Valentina Pugliano, « La route des succédanés. Les remèdes exotiques, l'innovation médicale et le marché des substituts au XVIe siècle », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, 2019, nº 66-3, p. 24-54, https://doi.org/10.3917/rhmc.663.0024.

26 Parfois écrit « storax ».

27 Au Moyen Âge, et c'est encore généralement le cas au XVIe siècle, trois types de santal sont distingués dans les sources : le blanc, le rouge et le citrin. Le premier est le plus commun, le rouge est inodore et s'emploie en teinturerie.

28 Nous avons opté pour la livre équivalant à 16 onces (livre de marchand), mais elle pourrait valoir 12 onces (livre médicale).

29 Eustachio Celebrino, *Opera nova piacevole laquale insegna di far varie co[m]positione odorifere per adornar ciascuna donna intitulata Venusta*, Venise, F. Bindoni & M. Pasini, 1550, p. 10.

30 Des outils chauds sont utilisés dans une recette de patenôtres (entre autres) du *Notandissimi secreti de l'arte profumatoria [...]* (1555) de Rosetti, le premier traité imprimé connu entièrement consacré à la parfumerie. Ces objets chauffés sont mentionnés également dans des formules de pommes de senteurs, chez Nostradamus ou encore dans le *Bastiment de receptes* (1540). Voir Giovanni Ventura Rosetti, *Notandissimi secreti de l'arte profumatoria... come si ricerca cosi ne la citta di Napoli del Reame, come in Roma, e quivi in la citta di Vinegia nuovamente impressi*, Venise, Francesco Rampazetto, 1555, p. 50vº ; Nostradamus, *Excellent & moult utile opuscule à touts necessaire, qui desirent avoir cognoissance de plusieurs exquises receptes, divisé en deux parties. La première traicte de diverses façons de fardemens & senteurs pour illustrer & embelir la face. La seconde nous montre la façon & manière, de faire confitures de plusieurs sortes, tant en miel, que sucre, & vin cuict, le tout mis par chapitres, comme est fait ample*

mention en la table. Nouvellement composé par Maistre Michel de Nostredame de la ville de Salon de Craux en Provence, & de nouveau mis en lumièr, Lyon, Antoine Volant, 1555, p. 60 ; *Bastiment de receptes*, *op. cit.*, p. 60.

31 Le moule a été réalisé en matière plastique avec une imprimante 3D, afin de reproduire une forme nervurée et régulière, facilement obtenue avec ce procédé. À cette étape de l'expérimentation, l'enjeu principal résidait dans la capacité de la composition à épouser les reliefs du moule, et, au mieux dans la restitution de la morphologie des grains, plutôt que dans la nature du moule lui-même.

32 Il faut savoir qu'une recette similaire se trouve dans le *Bastiment de receptes*, paru avant les *Secrets* de Piémontais (qu'il s'agisse de l'édition italienne ou de la traduction française). Geneviève Deblock, qui a étudié précisément ce réceptaire, considère que ces patenôtres sont en terre cuite. L'étude de nombreuses recettes pour ce type de produit ne nous laisse pas penser qu'il y avait une cuisson. En revanche, cette étape reste peut-être implicite. Voir Geneviève Deblock, *Le Bâtiment des recettes. Édition Jean Ruelle, Paris, 1560*, *op. cit.*, p. 155.

33 BMB, manuscrit de Bordeaux, f. 130r°.

34 Un charbon de bois générique a été utilisé.

35 Ce qui indique bien l'absence de cuisson ici.

36 Annick Le Guérer, *Le parfum. Des origines à nos jours*, Paris, Odile Jacob, 2005, p. 86, 107-108.

37 *Bastiment de receptes*, *op. cit.*, p. 54.

38 Il n'est présent en Occident que depuis le xve siècle, voir Anna Messinis, *Storia del profumo a Venezia*, Venise, Lineadacqua, 2017, p. 73.

39 L'identification de ce bois reste problématique. Il pourrait provenir de deux arbres du genre *Aquilaria*, de la famille des Thyméléacées. Toutefois Jean-Pierre Bénézet nous avertit qu'il ne faut pas traduire *lignum aloes* par « bois d'aloès », il s'agirait de l'*Excoecaria Agalocha* L., ou *Aloexylum Agallochum* L., Césalpiniées. Voir Jean-Pierre Bénézet, « Les contenants chez les apothicaires, à la fin du Moyen Âge, en Occitanie et Catalogne », dans Danièle James-Raoul et Claude Thomasset (dir.), *De l'écrin au cercueil. Essai sur les contenants au Moyen Âge*, Paris, Presses de l'université Paris-Sorbonne, 2007, p. 20.

40 Dans le dictionnaire anglais de Cotgrave, en cherchant « cicotriné », l'auteur nous renvoie au terme « cicrotiné » : « Verie finelie searced », autrement dit en français « très finement tamisé ». Voir Randle Cotgrave, *A dictionarie of the French and English tongues*, Londres, Adam Islip, 1611, n. p., https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k50509g/f2.item.

41 Isabella Cortese, *I secreti de la signora Isabella Cortese ne' quali si contengono cose minerali, medicinali, arteficiose, et alchimiche, et molte de l'arte profumatoria. Appartenenti a ogni gran signora, con privilegio*, Venise, Giovanni Bariletto, 1561, p. 73v°.

42 La civette est une substance animale désormais interdite, ce qui nécessite d'utiliser un substitut synthétique. Notre mélange : 3 grammes de concentré synthétique de civette synthétique pour 70 grammes d'huile.

43 Une huile pure de jasmin s'avère déjà une abstraction moderne. À la Renaissance, confectionner des huiles odoriférantes consistait souvent à préparer des ingrédients dans une base grasse : en les faisant macérer dans de l'huile (d'olive ou d'amande douce par exemple), ou en pressant des matières oléagineuses agrémentées de substances aromatiques. Ainsi, la production de l'huile de jasmin, dans les *Secrets* d'Alexis le Piémontais, évoque cette dernière pratique : il faut déposer des couches d'amandes douces pilées et de fleurs de jasmin, en alternant, puis laisser reposer au moins dix jours dans un lieu humide. Ensuite, les amandes sont pressées pour extraire l'huile, qui porte alors l'odeur du jasmin. Voir Alexis Le Piémontais, *op. cit.*, p. 41v°. Notre mélange était composé de 50 grammes d'huile d'amande douce pour 20 grammes d'huile de jasmin.

44 La nature de la graisse n'étant pas précisée, le choix s'est porté sur du saindoux, matière grasse animale couramment utilisée à l'époque en cuisine, comme en pharmacopée et en parfumerie. L'autre mention, celle d'un « onguent », suggérerait aussi un produit composé de graisse animale. Les graisses animales de manière générale faisaient aussi partie des ingrédients privilégiés dans la fabrication de cosmétiques. Le recours au saindoux constituait donc ici une solution matériellement plausible. Voir Jean-Pierre Bénézet, *Pharmacie et médicament en Méditerranée occidentale (xiiie-xvie siècles)*, Paris, Honoré Champion, 1999, p. 615 ; Annick Le Guérer, « Le parfum et la chair », *Terrain. Anthropologie & sciences humaines*, n° 47, 2006, p. 78, https://doi.org/10.4000/terrain.4257 ; Catherine Lanoë, « Galien ou Paracelse, conserver ou transformer ? Les cosmétiques à la Renaissance », *Le Journal de la Renaissance*, 2005, vol. 3, n° 1, p. 198, https://doi.org/10.1484/J.JR.2.300177. Au sujet des graisses en général dans les pratiques

culinaires de l'époque moderne, voir Jean-Louis Flandrin, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (xive-xviiie siècle) », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, vol. 2, nº 38, 1983. p. 369-401.

45 Ce mélange était constitué de 15 grammes de saindoux pour 20 grammes de composition d'huile d'amande douce, de jasmin et de civette synthétique précédemment mentionnée.

46 Le mélange était composé à parts égales de la préparation aqueuse et d'huile (50/50). La mention de bâtons pour polir les gants dans la recette suggère un ensemble de gestes non explicités, relevant de savoirs tacites, liés à la manipulation et à la pénétration de la composition dans le cuir. Afin de simplifier cette phase d'application, seule la manipulation avec les mains a été retenue.

47 Pamela H. Smith, *op. cit.*, p. 204.

48 Voir Mohammad Ehsan Taghavizadeh Yazdi, Simin Nazarnezhad, Seyed Hadi Mousavi *et al.*, « Gum Tragacanth (GT): A versatile biocompatible material beyond borders », *Molecules*, vol. 6, nº 26, 2021, https://www.mdpi.com/1420-3049/26/6/1510.

49 *Bastiment de receptes*, *op. cit.*, p. 56.

50 *Ibid.*, p. 55vº.

51 De la même manière, compiler diverses recettes à la Renaissance permettait de les tester, les comparer et voir ce qu'elles avaient de commun. Voir William Eamon, *op. cit.*, p. 131.

52 Par ailleurs, la multiplicité des formulations, parfois proches ou au contraire très différentes pour un même objectif, invite aussi à ne pas projeter une rationalité strictement opératoire sur ces textes, mais à les envisager comme des formes souples et évolutives de mise en forme des connaissances sur la nature et ses transformations. Il convient ainsi de nuancer l'idée d'une faisabilité systématique des recettes. Voir, entre autres, les travaux de William Eamon, *op. cit.* ; Elaine Yuen Tien Leong, *Recipes and Everyday Knowledge. Medicine, Science, and the Household in Early Modern England*, Chicago, The University of Chicago Press, 2018, 281 p. Quant à l'usage des livres techniques par leurs lecteurs, il reste difficile à reconstituer, mais l'on en perçoit parfois certaines traces matérielles. Voir Liliane Hilaire-Pérez, Valérie Nègre, Delphine Spicq *et al.*, « Regards croisés sur le livre et les techniques avant le xxe siècle », dans Liliane Hilaire-Pérez,

Valérie Nègre, Delphine Spicq*et al.*, « Regards croisés sur le livre et les techniques avant le xxe siècle », dans Liliane Hilaire-Pérez, Valérie Nègre, Delphine Spicq*et al.* (dir), *Le livre technique avant le xxe siècle. À l'échelle du monde*, *op. cit.*, p. 12-13.

53 Voir note 31 *supra*.

54 Paris, Archives nationales, KK//147, Compte de l'Argenterie du roi (Henri IV), 1591, f. 177r°. Il est intéressant de noter que trois matériaux sont utilisés pour trois ingrédients différents, ce qui pourrait suggérer un type de moule par substance.

55 Pour plus de détails sur cet inventaire, voir Océane Fontaine Cioffi, « Les parfums à la cour de François Ier », dans Pascal Brioist, Carlo Vecce (dir.), *Léonard de Vinci et les parfums à la Renaissance*, Paris, Skira, 2024, p. 169-170.

56 C'est le cas notamment pour la reconstitution de la pierre de Bologne, voir Lawrence M. Principe, « Chymical exotica in the seventeenth century, or, how to make the Bologna stone », *Ambix*, 2016, vol. 2, n° 63, 2016, p. 118-144.

57 Hjalmar Fors, Lawrence M. Principe et H. Otto Sibum, « From the library to the laboratory and back again: Experiment as a tool for historians of science », *Ambix*, vol. 2, n° 63, 2016, p. 90, https://doi.org/10.1080/00026980.2016.1213009.

58 H. Otto Sibum, *op. cit.*, p. 282.

59 Il est important de préciser qu'il n'existe pas une méthode unique pour entreprendre des reconstitutions. Voir Hjalmar Fors, Lawrence M. Principe et H. Otto Sibum, *op. cit.*, p. 93-94.

60 Cela nécessite de confronter les sources antiques, les textes des médiévaux et ceux des naturalistes de la Renaissance, pour mettre en exergue les différentes controverses, dont celles portant sur la nomenclature. À ce sujet, voir, entre autres, Marie-Élisabeth Boutroue, « "Ne dites plus qu'elle est amarante" : les problèmes de l'identification des plantes et de leurs noms dans la botanique de la Renaissance », *Nouvelle Revue du xvie Siècle*, vol. 1, n° 20, 2002, p. 47-64, https://www.jstor.org/stable/25598959 ; Philippe Glardon, « La terminologie botanique dans le *De historia stirpium* de Leonhart Fuchs (1542) et ses premières traductions françaises », *Seizième Siècle*, 2012, vol. 1, n° 8, p. 57-74, https://doi.org/10.3406/xvi.2012.1042 ; Philippe Selosse, « Traduire la nomenclature botanique néo-latine de la Renaissance : la linguistique au secours de l'histoire des sciences », dans Pascal Duris (dir.), *Traduire la science : Hier et aujourd'hui*,

Pessac, Maison des sciences de l'Homme d'Aquitaine, 2008, p. 25-43, https://doi.org/10.4000/books.msha.8706.

61 En dépit d'un appareillage différent, la reconstitution peut tout de même apporter des informations, voir Hjalmar Fors, Lawrence M. Principe et H. Otto Sibum, *op. cit.*, p. 94.

62 *Ibid.*, p. 90.

63 H. Otto Sibum, *op. cit.*, p. 280-282. Voir aussi note 6 *supra*.

64 *Ibid.*, p. 285.

65 Hjalmar Fors, Lawrence M. Principe et H. Otto Sibum, *op. cit.*, p. 96.

66 Dans le début des années 1990, certains historiens auraient qualifié la reconstitution d'expérience d'anachronisme. Otto Sibum signale qu'à sa connaissance, cette critique n'avait pas fait l'objet de publication, et qu'elle était plutôt formulée oralement. Voir H. Otto Sibum, *op. cit.*, p. 282.

67 « Traditionally, history and philosophy of science represented themselves as disciplines dealing with the products of minds rather than bodies », Mario Biagioli, « Tacit knowledge, courtliness, and the scientist's body », dans Susan Leigh Foster (dir.), *Choreographing History*, Bloomington, Indiana University Press, 1995, p. 69. Voir aussi par exemple, Grace Lees-Maffei, « Knowing hands: Using tactile research methods in researching and writing the history of design », dans Kevin A. Morrison et Pälvi Rantala (dir.), *Historical Research, Creative Writing, and the Past*, New York, Routledge, 2023, p. 243, https://doi.org/10.4324/9781003252801 ; ou encore H. Otto Sibum, *op. cit.*, p. 283.

68 H. Otto Sibum, *op. cit.*, p. 283. En outre, Grace Lees-Maffei, parmi d'autres, désigne toute recherche et tout texte en sciences humaines comme subjectif, puisque toute recherche est incarnée ; et ce, malgré des méthodologies désincarnées et l'exigence de l'objectivité. Pour Lauren Mancia, si cette subjectivité fait partie des biais de la recherche, il faut la reconnaître et ne pas l'ignorer. Voir Grace Lees-Maffei, *op. cit.*, p. 231, 233 ; Lauren Mancia, *Embodied Epistemology as Rigorous Historical Method*, Cambridge, Cambridge University Press, 2025, p. 11.

69 Mark Smith propose d'adopter, dans le champ de l'histoire des sens, la terminologie suivante (en anglais) : « production » et « consumption » des sens, respectivement pour la production d'un stimulus et sa consommation, c'est-à-dire l'expérience et le sens qu'elle prend. Pour l'auteur, l'impossibilité d'élaborer cette distinction trahit la promesse de l'histoire des sens. Voir

Mark M. Smith, « Producing sense, consuming sense, making sense: Perils and prospects for sensory history », *op. cit.*, p. 841.

70 Making and Knowing Project, *Making and Knowing Project – Intersections of Craft Making and Scientific Knowing*, https://www.makingandknowing.org/ (consulté le 13 septembre 2023).

71 Pamela H. Smith, *op. cit.*, p. 206.

72 Évidemment, l'usage prophylactique et curatif des parfums pouvait amener à utiliser des odeurs fortes, voire désagréables.

73 Catherine Lanoë, « Galien ou Paracelse, conserver ou transformer ? Les cosmétiques à la Renaissance », *op. cit.*, p. 199.

74 La valence hédonique correspond au sentiment de plaisir ou de déplaisir à la perception d'une senteur. Voir André Holley, « Regard biologique sur l'odorat et le goût », *Cahiers jungiens de psychanalyse*, nº 122, 2007, p. 19-20, https://doi.org/10.3917/cjung.122.0015.

75 Avignon, bibliothèque Ceccano, *Livre de recettes médicales*, Ms 999, xvie siècle, f. 79rº.

76 BMB, manuscrit de Bordeaux, f. 128rº.

77 Ce résultat s'avère limité, mais certains historiens des sciences ont pu identifier, par le biais de l'expérience, des assistants dans le laboratoire. Voir par exemple H. Otto Sibum, « Les gestes de la mesure. Joule, les pratiques de la brasserie et la science », Ginette Morel trad., *Annales*, 1998, vol. 4, nº 53, p. 745-774.

78 L'expérience est en réalité multisensorielle, comme nous l'avons montré ailleurs : Océane Fontaine Cioffi, « Scented beads : Materiality, gesture, multisensoriality, and social dimensions in the Renaissance » [Présentation orale], *The Odorous Object: On the Materiality of Scent/L'objet et son sillage : penser la matérialité des odeurs*, Providence, Brown University, 27 et 28 février 2026, https://hal.science/hal-05553175v1. Voir, au sujet des chapelets d'ambre jaune, Rachel King, « "The beads with which we pray are made from it": Devotional ambers in early modern Italy », dans Wietse de Boer et Christine Göttler (dir.), *Religion and the Senses in Early Modern Europe*, Leiden, Brill, 2013, p. 153-175, et particulièrement à partir de la p. 164.

79 Mandy Aftel désigne ces substances comme des « fixateurs exaltateurs », permettant « d'améliorer, de fortifier ou de transporter les effluves des autres ingrédients ». Voir Mandy Aftel, *Essences & alchimie : un guide du*

parfum au naturel, Sarah Bouasse trad., Paris, Nez, 2023, p. 117. Voir aussi la définition de note de fond sur le site de la Société française des parfumeurs : « Fond (Note de) : Représente la phase finale du parfum qui persiste après l'évaporation de la note de tête et de la note de cœur. Ce caractère persistant est dû aux éléments les moins volatils qui le composent. » https://www.sfp-parfumeurs.com/en/filiere-parfum/glossaire-103 (consulté le 17 octobre 2025).

80 Benoist Rigaud et Jean Saugrain, *La pratique de faire toutes les confitures, condiments, distillations d'eaux odoriférantes & plusieurs autres recettes très utiles (edit 1558)*, Paris, Klincksieck, 1992, p. 93.

81 En l'absence de précision sur la nature et la concentration de l'huile de jasmin dans la recette – potentiellement diluée dans une huile comme celle d'amande douce –, et sans indication sur la « durée » de l'odeur, toute comparaison avec les résultats de la reconstitution reste limitée.

82 Rebecca Unsworth, « "Envoyez-moi une paire de gants délicatement parfumés". La circulation de la mode dans l'Europe de la première modernité », dans Ariane Fennetaux, Anne-Marie Miller Blaise et Nancy Oddo (dir.), *Objets nomades. Circulations matérielles, appropriations et formations des identités à l'ère de la première mondialisation, xvie-xviiie siècles*, Turnhout, Brepols, 2020, p. 229.

ABSTRACTS

Français
À la Renaissance, de nombreuses recettes de produits odorants circulent dans les sources imprimées et manuscrites. Elles sont principalement transmises par des recueils techniques, par la littérature des secrets et des traités de recettes. Les fragrances de cette époque existent sous différentes formes et les écrits attestent cette variété. Ils décrivent la préparation d'objets tels que les patenôtres de senteurs (chapelets, grains odorants), les oiselets de Chypre (sculptures de pâte odorante) et des compositions destinées à parfumer les gants. Mais l'analyse de ces textes fait émerger des difficultés méthodologiques : vocabulaire ambigu, imprécision des quantités, gestes tacites, ou encore enchaînements opératoires incomplets. Ces lacunes, propres au genre de la recette, rendent pertinente l'articulation de l'analyse textuelle avec une démarche de reconstitution expérimentale, qui s'inscrit dans une approche de type *reenactment*, entendue comme une mise à l'épreuve pratique des sources. Mettre en œuvre ces recettes a permis de saisir plusieurs paramètres essentiels. Dans le cas des patenôtres, les reconstitutions ont révélé l'importance du liant

(gomme adragante ou gomme arabique). La confection d'oiselets de Chypre a mis en évidence la friabilité des pâtes lorsque la proportion de gomme est insuffisante et, surtout, la difficulté de combustion, qui nécessite des réactivations constantes. Si toutes les recettes comportent une part d'imprécision, la composition odorante pour gants tirée des *Secreti* d'Isabella Cortese (1561) se caractérise par un protocole très approximatif, mais qui confère au lecteur un rôle actif et expert : la proportion d'huile odorante, le dosage de la civette, le mélange des compositions sont tacites et laissés à son appréciation ; le lavage du cuir repose sur des critères sensoriels – disparition de l'odeur – et donc subjectifs. Ces essais mettent en lumière des dimensions que l'écrit laisse dans l'ombre et révèlent une part de tacite inscrite dans la parfumerie prémoderne. En outre, la reconstitution engage le chercheur dans une démarche sensorielle. Odeurs plus ou moins persistantes, textures, observation d'une pâte en cours de séchage : autant de données matérielles et subjectives, impossibles à réduire à des mesures exactes et qui pourtant enrichissent l'analyse. Si elles ne peuvent restituer les expériences olfactives d'un individu du XVIe siècle, parce qu'historiquement déterminées, elles éclairent sur les conditions matérielles et techniques qui les rendaient possibles. L'expérimentation apparaît alors comme un outil heuristique et critique pour identifier les marges de variation, tester la cohérence des recettes et générer de nouvelles hypothèses sur la logique des préparations, leur matérialité et les usages qui en découlent. Elle invite enfin à interroger le statut épistémologique de ces données sensorielles, assumant leur subjectivité en les intégrant dans un cadre d'analyse. En définitive, l'histoire expérimentale, appliquée aux parfums de la Renaissance, ne se réduit pas à un exercice de restitution. Elle contribue à l'histoire des sens en révélant la place du corps, des gestes et des perceptions dans la culture matérielle de l'olfaction.

English

In the Renaissance, numerous recipes for fragrant products circulated in both printed and manuscript sources. They were mainly transmitted through technical compilations, books of secrets, and recipe collections. Fragrances of the period existed in diverse forms, as attested by the writings, which describe the preparation of objects such as *patenôtres de senteurs* (scented beads and rosaries), *oiselets de Chypre* (fragrant paste figurines), and compositions intended to perfume gloves. Yet the analysis of these texts raises a range of methodological challenges: ambiguous vocabulary, imprecise quantities, tacit gestures, and incomplete operational sequences. These gaps, inherent to the recipe genre, make it pertinent to combine textual analysis with experimental reconstruction, which can be situated within a form of reenactment understood as the practical testing of sources. Reenacting these recipes has made it possible to grasp several essential parameters. In the case of the scented beads, reconstructions revealed the crucial role of the binding agent (tragacanth gum or gum arabic). The making of *oiselets de Chypre* highlighted the friability of pastes when the proportion of gum is insufficient, and above all the difficulty of

combustion, which requires constant reactivation. While all recipes contain a degree of imprecision, the scented composition for gloves from Isabella Cortese's *Secreti* (1561) stands out for its highly approximate protocol, one that casts the reader as an active and expert practitioner: the proportion of scented oil, the dosage of civet, and the combination of mixtures are left tacit and to the reader's discretion; the washing of the leather relies on sensory criteria – the disappearance of odour – and is therefore subjective. These trials bring to light dimensions left in the shadows by the written text, thus revealing the tacit dimension embedded in premodern perfumery. Reconstruction also engages the researcher in a sensory process: odours of varying persistence, textures, and the observation of a paste drying are all material and subjective data, impossible to reduce to precise measurements, yet enriching for analysis. Although such data cannot recreate the olfactory experiences of sixteenth-century individuals, since these were historically situated, they shed light on the material and technical conditions that made such experiences possible. Experimentation thereby emerges as both a heuristic and critical tool to identify margins of variation, test the coherence of recipes, and generate new hypotheses about the logic of preparations, their materiality, and their uses. It also invites reflection on the epistemological status of these sensory data, incorporating their subjectivity within a framework of analysis. Ultimately, experimental history, when applied to Renaissance perfumes, is not limited to an exercise in restitution. It contributes to the history of the senses by revealing the role of the body, gestures, and perceptions in the material culture of olfaction.

INDEX

Mots-clés

histoire expérimentale, histoire des sens, Renaissance, recettes, parfums, savoirs tacites, expérimentation, reconstitution, sensorialité, matérialité, patrimoine olfactif

Keywords

experimental history, sensory history, Renaissance, recipes, perfumes, tacit knowledge, reconstruction, reenactment, sensory experience, materiality, history of the senses, olfactory heritage

AUTHOR

Océane Fontaine Cioffi

Doctorante en histoire au Centre d'études supérieures de la Renaissance (CNRS, UMR 7323), Université de Tours, membre du groupe de recherche Artes Mechanicae

IDREF : https://www.idref.fr/299852709