

Il remonte loin mon auteur ! Pour lui, la première auberge a été l'arche de Noë !... Eh ! pourquoi pas ? Il émet ensuite l'idée que c'est dans une hôtellerie que Joseph et Marie vinrent frapper quelques heures avant la naissance de Jésus. Il s'en trouvait alors beaucoup sur la route d'Égypte. La foule de voyageurs accourus pour le recensement ordonné par César n'ayant pas laissé la moindre place, c'est dans l'étable qu'ils durent aller se réfugier et prendre gîte sur la paille auprès des animaux.

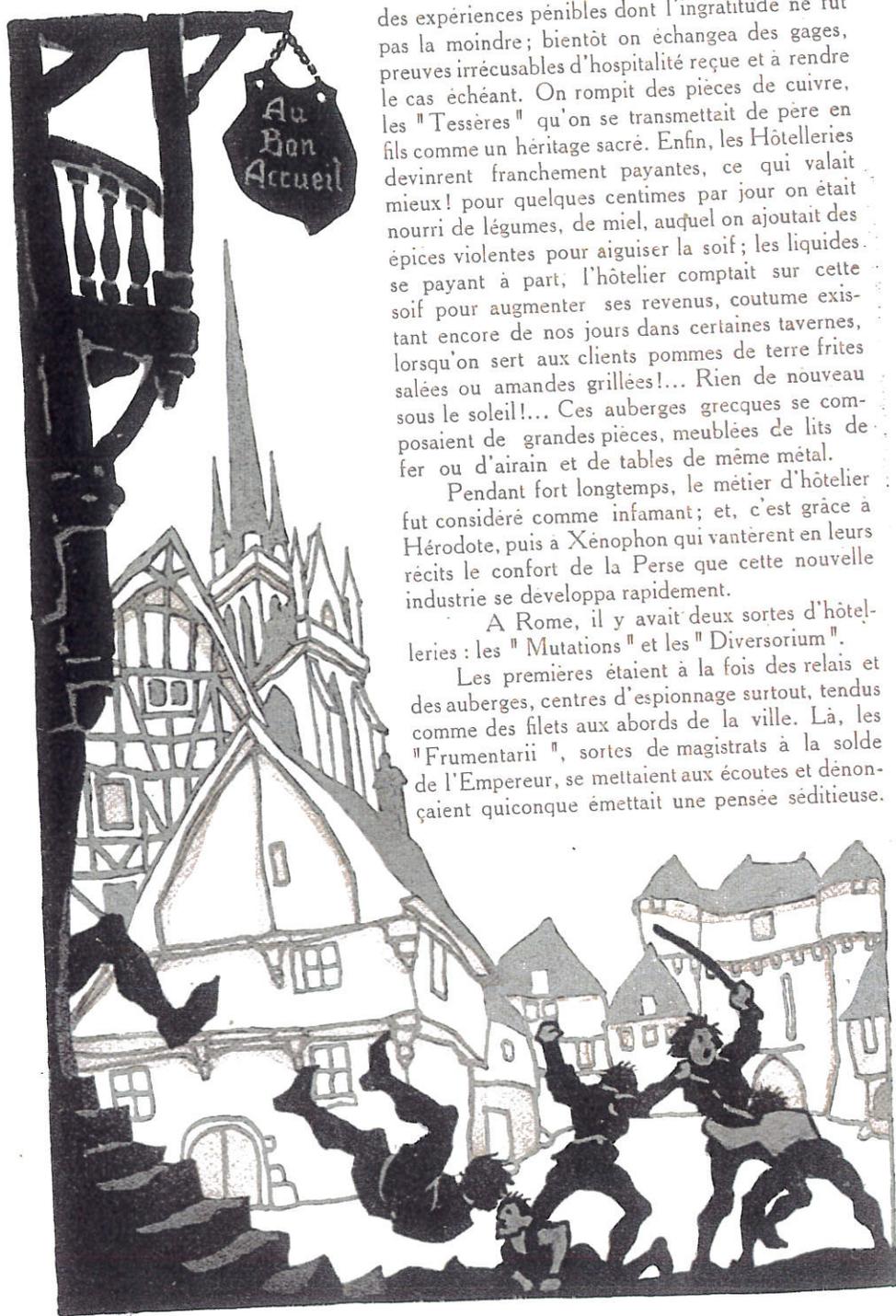
Puis, après maints détails sur les Hébreux, que je passe ici sous silence, M. X... nous conduit en Grèce, pays hospitalier par excellence, car tout étranger était un hôte envoyé par Jupiter Xénios, et il suffisait pour tout paiement qu'il répandit une libation sur la table en l'honneur de celui qui l'accueillait. Hélas ! ce beau

zèle ne dura point. On fit de part et d'autre des expériences pénibles dont l'ingratitude ne fut pas la moindre ; bientôt on échangea des gages, preuves irrécusables d'hospitalité reçue et à rendre le cas échéant. On rompit des pièces de cuivre, les "Tessères" qu'on se transmettait de père en fils comme un héritage sacré. Enfin, les Hôtelleries devinrent franchement payantes, ce qui valait mieux ! pour quelques centimes par jour on était nourri de légumes, de miel, auquel on ajoutait des épices violentes pour aiguïser la soif ; les liquides se payant à part, l'hôtelier comptait sur cette soif pour augmenter ses revenus, coutume existant encore de nos jours dans certaines tavernes, lorsqu'on sert aux clients pommes de terre frites salées ou amandes grillées !... Rien de nouveau sous le soleil !... Ces auberges grecques se composaient de grandes pièces, meublées de lits de fer ou d'airain et de tables de même métal.

Pendant fort longtemps, le métier d'hôtelier fut considéré comme infamant ; et, c'est grâce à Hérodote, puis à Xénophon qui vantèrent en leurs récits le confort de la Perse que cette nouvelle industrie se développa rapidement.

A Rome, il y avait deux sortes d'hôtelleries : les "Mutations" et les "Diversorium".

Les premières étaient à la fois des relais et des auberges, centres d'espionnage surtout, tendus comme des filets aux abords de la ville. Là, les "Fruentarii", sortes de magistrats à la solde de l'Empereur, se mettaient aux écoutes et dénonçaient quiconque émettait une pensée séditieuse.



ROGER BRODERS.

Dans les "Mutations", les Césars et les Voyageurs de haute marque descendaient au besoin, tandis que les "Diversorium" n'étaient que les auberges publiques, gîtes détestables si jamais il en fut. On y vivait d'ailleurs pour peu d'argent ; comme en Grèce, pour 3 centimes par jour on avait logement et nourriture.

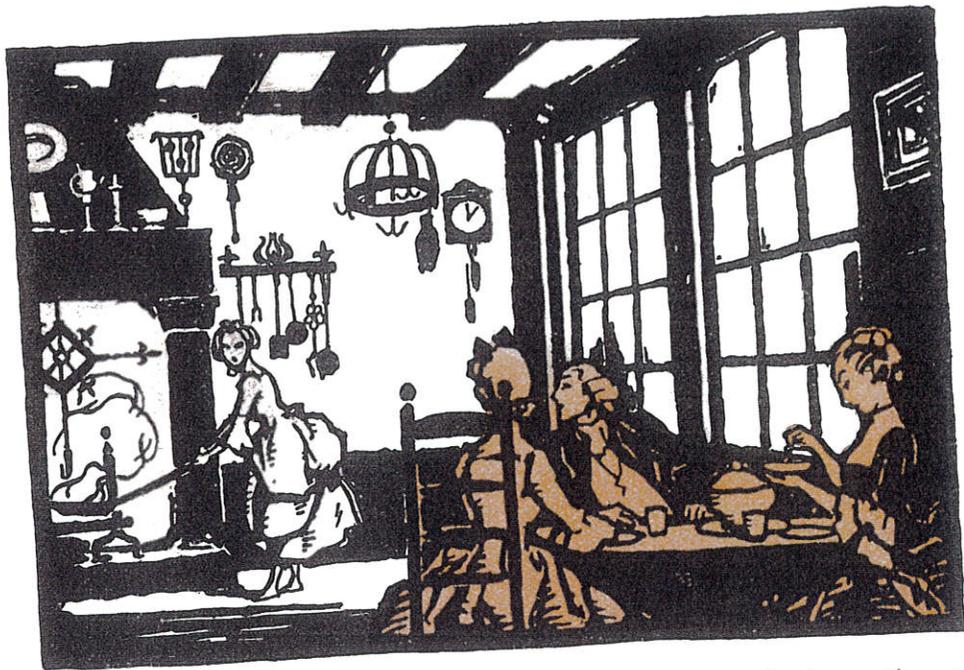
Lorsqu'on faisait bonne chère (chose rare !) c'est qu'elle était fournie par des esclaves infidèles qui pillaient la cuisine de leur maître, ou parce qu'il y avait eu combat de bêtes fauves au cirque, auprès duquel les hôteliers s'installaient volontiers. Lions, tigres, ours, finissaient sous forme de gibelottes ! Sans cela, le menu se composait de poisson séché, d'oignons bouillis, d'ail en sauce avec du piment. Aussi, quand les gens fortunés voyageaient, craignant de manquer du strict nécessaire, ils se faisaient précéder d'esclaves chargés d'amphores, de mets délicats et de vaisselle précieuse. On raconte même que les empereurs Claude et Tibère faisaient emporter des plates-bandes de melons et des fruits sur leurs arbres.

C'est le moyen âge, obéissant d'une part à la tradition chrétienne et, d'autre part, à la tradition antique qui devait être une époque vouée à l'assistance du voyageur.

Le nom "d'Hospes" désigna, comme actuellement encore le mot "hôte" l'hébergeur et l'hébergé. Mais, malgré la charité évangélique, il fallut établir un barème des prix car, ainsi que dans la Rome antique, l'hôtelier se fit le complice de tous les mauvais coups. Non seulement l'auberge du moyen âge est un lieu dangereux, mais les pièces communes dans lesquelles on couche et on mange sont d'une saleté repoussante. On n'y trouve pas de lits, ou s'il y en a, ils reçoivent 3, 4 ou 6 voyageurs à la fois. La nourriture est maigre et de mauvaise qualité : légumes cuits à l'eau, viande de porc avariée ; jamais de poissons ni de volailles, les couvents se réservant le droit d'élever poulets, canards, dindes et pigeons et surtout celui de les manger, même en Carême, sous un prétexte assez fallacieux : « Dieu ayant, disaient-ils, créé le même jour et d'une même parole les oiseaux et les poissons, il serait contraire à Sa Volonté de croire qu'ils sont de sang différent ; par cela, ils sont propres tous



RB



R.D.

« à être consommés aux jours de maigre et d'abstinence. » De là vint rapidement la vogue des couvents comme hôtelleries. Part-on à la Croisade?... C'est là que s'arrêteront les pèlerins traités particulièrement bien à cause du but de leur voyage. On les gava littéralement d'excellentes choses arrosées de vins généreux, de ces vins de Dijon et d'Auvergne, dignes ancêtres de nos Bourgognes, ou encore des crus champenois dont les moines connaissaient si bien déjà les vertus. Il ne faudrait pas croire pourtant, à l'instar de Rabelais, qu'à l'ombre des cloîtres se faisaient d'innombrables ripailles. On y mangeait bien, très bien même; mais cela n'empêchait point ces braves moines d'accomplir en toute paix de l'âme le sacerdoce auquel ils s'étaient voués. Les voyageurs raffinés choisissaient donc les monastères, tandis que les auberges de grandes routes étaient réservées aux gens de peu; on y jouait aux dés; on y volait surtout et les non-solvables étaient roués de coups, ce qu'on appelait "appliquer le galop", d'où le nom de "galopins" donné aux tenanciers d'auberges.

A Paris, c'était aussi mal qu'ailleurs. A "l'Hôtel de l'Aigle", sis en la rue Saint-Antoine, où les fous voulant se louer se réunissaient, c'était un véritable coupe-gorge. On y falsifiait les monnaies, on y cachait les assassins et la Police n'osait s'y risquer. C'est alors, et très probablement pour atteindre cet hôtel, qu'on publia un édit en 1366, enjoignant aux hôteliers d'avoir à respecter la valeur des monnaies; puis en 1407 vint un autre édit leur ordonnant, de par la volonté du Roi, de tenir registre et d'y inscrire le nom, profession et âge de ceux qu'ils recevaient, ordonnance qui existe encore de nos jours.

Quand un "hospe" de marque venait à Paris, où allait-il? Les "Ritz" de l'époque sont alors : l'Hôtel de l'Ours, la Croix d'or, sis en la rue aux Febvres. Il y a aussi deux ou trois Hôtels de la Belle Etoile, dans lesquels on ne trouvait jamais de place; d'où la locution "coucher à la belle étoile", car ceux qui y arrivaient devaient à coup sûr chercher gîte sous les ponts de la Cité.

Ici, mon auteur nous donne un aperçu de ce qu'on payait au XV^e siècle, en un bon hôtel : 3 ou 4 livres parisis (celle-ci valant 0 fr. 98 de notre monnaie, soit 2 fr. 94 ou 3 fr. 92). Et il ajoute : « Il est conservé pieusement dans les archives de Reims (où sont-elles aujourd'hui?) un compte curieux : celui des dépenses du père de Jeanne d'Arc, venu en septembre 1429 pour assister au Sacre du Roy. Il prit gîte à "l'Ane rayé" et paya pour 3 jours 24 livres parisis (soit environ 23 fr. 52). »

D'autre part, un pèlerin qui s'en fut en Terre sainte pour visiter le Saint-Sépulchre partit en avril 1593 et revint 13 mois après. Il avait dépensé en tout 57 francs et quelques sols et rapportait pourtant des reliques sacrées, même une épine de la Couronne du Sauveur.

De tout temps, l'Eglise, par la voix de ses prédicateurs et les récits de ses légendaires, avait cherché à prémunir les chrétiens contre les asiles de perdition qu'étaient les



R.D.

auberges. Les pauvres hôteliers tentèrent par tous les moyens de conjurer le mauvais sort. Ils placèrent sur leur porte des images de la Vierge, donnèrent à leurs chambres des noms de saints et multiplièrent les enseignes religieuses. La question des enseignes fut capitale pour l'achalandage des hôtelleries; l'"Hôtel Saint-Julien" ou l'"Ymaige Notre-Dame" furent de tout temps préférés au "Plat d'Etain" et au "Cheval Blanc" qui abondaient pourtant. Seules, les enseignes nobles, le "Dauphin", "la Fleur de Lys" ou l'"Eau Médicis" étaient aussi en faveur que les auberges vouées aux saints.

Quel maigre mobilier ornait alors les hôtelleries, si nous les comparons au luxe de nos hôtels les plus simples. Des tables de bois, des bancs, quelques plats et d'infâmes gobelots. Dans un coin de la salle, l'aubergiste dans une sorte de tribune surveillait les clients.

Comme lits : des couettes de plumes et des paillasses jetées à terre, un seul drap dans lequel on s'enroulait, point de couvertures. Quant au moyen de se laver, il n'existait pas! Ceux qui avaient quelque notion de propreté se passaient de l'eau sur le visage à la fontaine la plus proche.

Ceci, en plein XVI^e siècle, alors que toute cette époque nous apparaît si raffinée par le culte des lettres et des arts! Le luxe est fantastique; les hommes et les femmes se couvrent de tissus d'or et de brocarts, achètent des bijoux somptueux. Il y a dans les maisons privées une amélioration sensible au point de vue confortable. Mais, quand ces gens voyagent, ils se résignent à vivre dans un état voisin de la misère et dans une saleté absolue. Pourtant, on voyage déjà plus! C'est l'époque où Montaigne s'extasie sur la modicité des prix, Montaigne, cet exquis flâneur qui met un temps infini pour aller en Toscane et s'émerveille de la vaisselle d'étain comme s'il n'en avait jamais vu. Il note qu'en France on lui demande 10 sous pour un repas et 21 sous par jour pour la pension. Aussi, lorsqu'il est satisfait d'un hôte, il lui laisse ses armoiries peintes en lui permettant de les appendre à sa porte. D'autres touristes laissaient des inscriptions plus ou moins sincères pour témoigner d'un bon gîte et surtout pour contenter l'hôtelier qui diminuait alors le prix de la note!

A la fin du XVI^e siècle, l'hôte fut tenu d'écrire sur la porte principale de sa maison le taux de ce qui se prenait chez lui, manger, boire et coucher; et l'on vit à partir de cette époque, écrits en gros caractères au-dessus de l'huis : Dinée du voyageur à pieds : 6 sols.

" Couchée du dit : 8 sols.

" Dinée du voyageur à cheval : 12 sols.

" Couchée du dit : 20 sols; et si, dans ce dernier cas, le voyageur était insolvable, l'hôte se payait sur la bête qu'il gardait tout simplement.

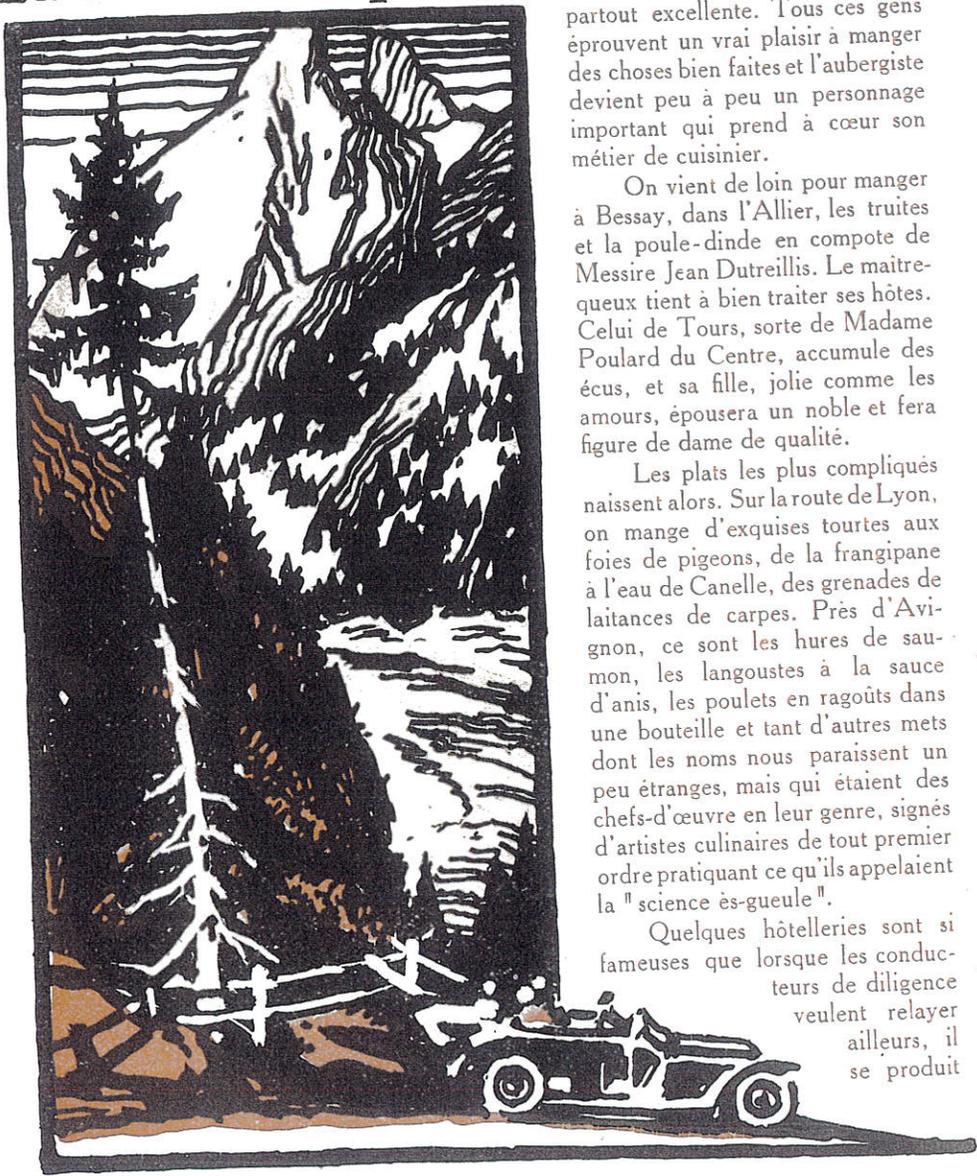
C'est en Bourgogne que les voyageurs étaient (au dire de beaucoup d'entre eux) le "plus escorchés vif de métal". Il fut même, à ce sujet, déposé de nombreuses plaintes au Conseil d'Etat de Chambéry; mais, comme il arrive à beaucoup de réclamations, elles n'eurent aucune suite.

Dès le début du XVII^e siècle, une loi de surveillance des plus sévères est édictée, parce qu'en 1610, c'est d'un hôtel de la rue de la Ferronnerie que sortira Ravaillac après avoir dérobé la veille à l'"Hôtel des 3 Pigeons" devant Saint-Roch, le couteau avec lequel il accomplira son crime. On fait, dès le lendemain, une raffe sans merci; l'"Hôtel d'Anjou", rue Dauphine, le "Pressoir d'or", rue Saint-Martin, sont fermés et leurs tenanciers pendus en Place de Grève pour avoir donné asile à des individus de pire espèce. Puis, ce beau zèle cesse et 3 mois plus tard les plus fameux crimes ont lieu dans les auberges en plein cœur de Paris.

Mais une sélection se produit quand même. Au cabaret "du Renard", à la "Croix de Fer", se réunissent les grands seigneurs de passage à Paris, venant de leur province. Un peu plus tard, les écrivains et les poètes choisissent des salles d'hôtelleries pour discuter de leurs œuvres. Racine et ses collaborateurs écriront les "Plaideurs" à l'"Hôtel du Mouton blanc", situé rue de Bercy. Mais la véritable taverne littéraire fut la "Pomme de Pin", sise rue de la Licorne, en la Cité.

C'est surtout au XVIII^e siècle que les hôtelleries font un progrès dans toute la France. Ce n'est pas que le confort devienne meilleur, puisqu'on ne peut obtenir un lit avec des draps n'ayant jamais servi et que les chambres logent à la fois quatre voyageurs quand ce n'est pas six. On ne peut s'y laver convenablement, sauf dans les alcôves non

La Route des Alpes.



R.B.

éclairées et encombrées, là où est la garde-robe et où se trouve la chaise percée. Mais, la cuisine est partout excellente. Tous ces gens éprouvent un vrai plaisir à manger des choses bien faites et l'aubergiste devient peu à peu un personnage important qui prend à cœur son métier de cuisinier.

On vient de loin pour manger à Bessay, dans l'Allier, les truites et la poule-dinde en compote de Messire Jean Dutreillis. Le maître-queux tient à bien traiter ses hôtes. Celui de Tours, sorte de Madame Poulard du Centre, accumule des écus, et sa fille, jolie comme les amours, épousera un noble et fera figure de dame de qualité.

Les plats les plus compliqués naissent alors. Sur la route de Lyon, on mange d'exquises tourtes aux foies de pigeons, de la frangipane à l'eau de Cannelle, des grenades de laitances de carpes. Près d'Avignon, ce sont les hures de saumon, les langoustes à la sauce d'anis, les poulets en ragoûts dans une bouteille et tant d'autres mets dont les noms nous paraissent un peu étranges, mais qui étaient des chefs-d'œuvre en leur genre, signés d'artistes culinaires de tout premier ordre pratiquant ce qu'ils appelaient la "science ès-gueule".

Quelques hôtelleries sont si fameuses que lorsque les conducteurs de diligence veulent relayer ailleurs, il se produit

parmi les voyageurs une véritable émeute. En résumé, l'aubergiste du XVIII^e siècle est un gros bourgeois ayant pignon sur rue, beaucoup d'argent; il fréquente les gentilshommes et prend à leur contact des manières d'urbanité. Il traite avec eux d'égal à égal: l'un d'eux recevant le duc de Vendôme lui dit gaillardement: "Monsieur, je suis le fils des Trois Rois". Ce à quoi Vendôme réplique sans rire: "Le fils des Trois Rois, Monsieur; je ne suis le fils que d'un; vous prendrez le fauteuil, je vous dois tout honneur!..." (H. de Gallier).

Comme la réclame n'existe pas, tout voyageur note sur son carnet les auberges dans lesquelles il a été le mieux traité pour les indiquer à ses parents ou à ses amis. M^{me} de Sévigné tenait de ce qu'elle appelait ses "relais", un véritable répertoire; elle dit qu'à Beauvais, le diner lui a coûté 2 livres pour lesquelles elle a eu sept plats et une pinte de Bourgogne, mais que les lits étaient trop mous. A Lyon, elle paye 3 livres pour un repas plus complet, et se rendant à Vichy dont les eaux bienfaisantes lui mettent l'"alarme au corps", elle paye à Nevers une sole aux champignons et un verre de vieux vin, 5 livres, ce dont elle se montre indignée.

Aux approches de la Révolution, les prix augmentent considérablement et les nobles en voyage sont principalement écorchés.

Au cours du XIX^e siècle, il n'y a pas de grands changements. La nourriture reste excellente, mais le confortable et la propreté laissent toujours à désirer. Des voyageurs se plaignent encore en 1825 de ce qu'on ne trouve de chambre passable qu'à deux ou trois lits. Aussi s'arrangeait-on pour partir de compagnie afin de s'assurer des voisins pas trop incommodes, et...

28 Février 1918.
De la Côte d'Azur.

Plus d'un mois s'est écoulé depuis mon arrivée ici. Je profite de mon séjour dans cet admirable pays pour rayonner tout à l'entour et me réjouir des beautés de notre France.

En voyageant de cette manière, seule, pas pressée, j'observe bien mieux; je note chaque jour mes impressions et parmi celles-ci il en est une qui m'obsède. Il existe à l'étranger une chose que je n'ai pas trouvée chez nous: l'hôtel simple et confortable, pratique surtout, subordonnant tout, le plan d'ensemble et l'architecture comme les menus détails, au repos et à l'agrément du voyageur.

Nous avons le Palace, comme celui que je viens de quitter, vaste palais, aménagé avec un luxe inouï et un confort parfait, lieu de plaisir et non pas de calme. Dans les Alpes, comme sur la Côte d'Azur, il en est de magnifiques.

Nous avons, à côté, l'auberge, mal conditionnée,

La Côte d'Azur



R.B.

dans laquelle, si la nourriture est excellente, parfois, les chambres manquent d'hygiène avec leurs vieux lits de bois et la literie douteuse, les cuvettes exigües et les papiers de tenture renouvelés tous les demi-siècles.

Ne faudrait-il pas autre chose ?

Je voudrais connaître un architecte très au courant de son métier et qui, de plus, aurait voyagé à l'étranger et vu ce que je préconise ici. Je voudrais que cet architecte fût commandité par un syndicat d'avant-garde, disposant de capitaux importants, et voici ce que je lui dirais, moi, nomade qui me promène les trois quarts de l'année en France et qui la connaît bien :

" Nous allons entrer dans une période exceptionnelle. Pendant longtemps, non seulement les Alliés, mais encore les neutres, n'iront plus voyager dans les empires du Centre et éviteront les endroits où ils se rencontreraient avec des Allemands.

" Là, où ils passeront, il dépendra de nous de les forcer à revenir par une attirance autre que celle de la beauté du pays : un confort qui leur rendra le séjour agréable."

Or, pour cela, avouons-le, il faut agir et agir vite. Plusieurs points sont à étudier sérieusement et celui qui prime tout, c'est l'Hôtel. Il le faudrait d'une élégance sobre et d'un grand confort, et qu'il soit accessible aux bourses moyennes.

Les transports sont aussi à modifier. Déjà, il a été fait beaucoup à cet égard et la Compagnie P. L. M. avait assuré dans des conditions admirables des services automobiles qui ont d'ailleurs continué à fonctionner malgré la guerre. Cette manière de montrer aux touristes les sites merveilleux fut parmi les créations les meilleures.

Enfin, ce qu'il faudrait encore, c'est que les voyageurs puissent trouver, là où ils arrivent, un bureau bien agencé avec des employés très au courant de la région, qu'il leur soit distribué des brochures bien faites facilitant les excursions et les promenades aux environs ; que des plaques indicatrices leur montrent clairement les chemins, et qu'ils trouvent, en cours de route, des bancs, des kiosques pour se reposer, installés là, où la vue est particulièrement agréable.

Et tout ceci attirerait le voyageur !

Il y a autre chose encore, et cela c'est au cœur des vrais Français qu'il faut le demander. Mieux que tout affichage et que toute réclame (utiles pourtant s'ils sont bien faits), ils serviraient ces créations nouvelles en en parlant autour d'eux, et ils éviteront (comme c'est un peu notre travers) de vanter à l'excès ce qu'ils ont vu à l'étranger, surtout quand ils auront trouvé l'équivalent ici.

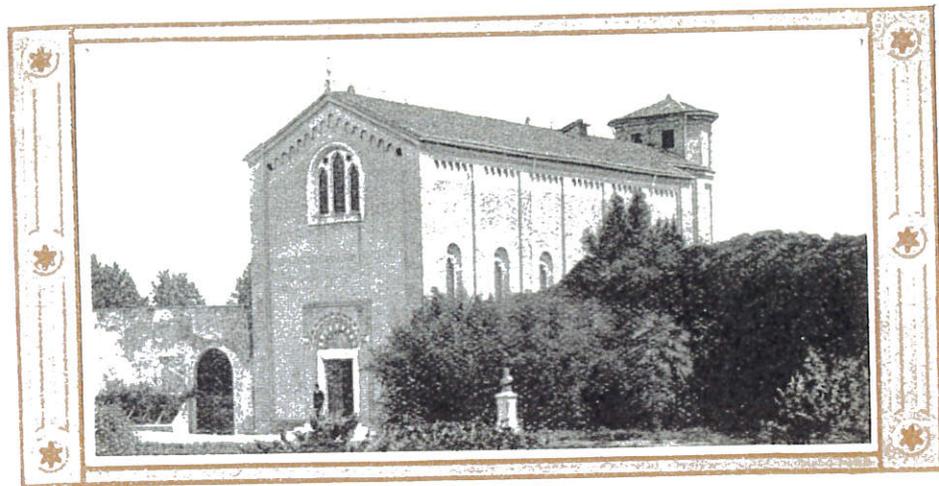
A l'époque terrible que nous traversons, faire fructifier le Pays, développer ses ressources, apprendre à tous à l'apprécier et à l'aimer, c'est faire œuvre de patriote, et c'est vouloir plus grande, toujours plus grande, malgré ses horribles blessures, notre chère France pour laquelle tant de larmes et de sang auront été versés.

Pour copie conforme :

MARGUERITE R. BRODERS.



ROGER
BRODERS



Chapelle de
l'Arena

PADOUE



L vient de PADOUE, où il a fait ses études, telle était la formule avec laquelle on annonçait partout, à Venise, le jeune Casanova et qui, à peine prononcée, lui attirait la taciturne observation de ses égaux en condition et en âge, les compliments des pères de famille, les caresses des vieilles femmes et de plusieurs qui, n'étant pas vieilles, voulaient passer pour telles afin de pouvoir l'embrasser déceimment.

Si l'on voulait connaître une ville dans son esprit, il faudrait y arriver de la même manière, par le même point, afin qu'elle nous apparût sous le même angle et selon la même perspective que jadis à ceux qui la voyaient pour la première fois. Je voudrais donc parvenir à Padoue, cette ville de l'Université la plus renommée, depuis le moyen âge, dans tout le nord de l'Italie, comme les étudiants que lui envoyait Venise, comme ce mauvais sujet de Casanova.

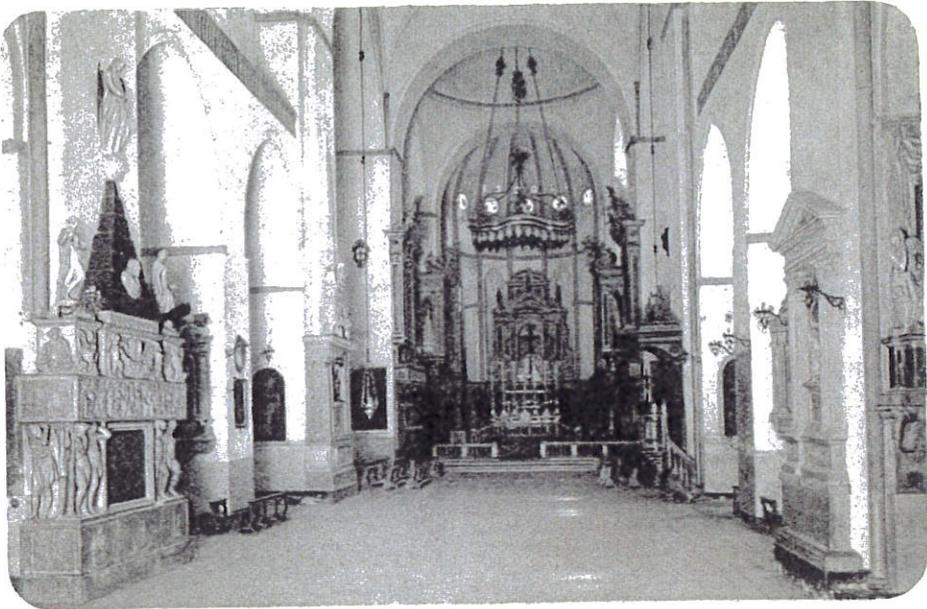
Le 2 avril 1734, le soir, à dix heures, immédiatement après souper, il s'embarqua dans un *burchiello*, sur le canal de la Brenta ; mais vous ne savez pas ce qu'est un *burchiello* ? Imaginez une petite maison flottante, avec salle et cabinet à chacun des bouts, gîte pour les domestiques à la proue et à la poupe ; en somme un carré long à impériale, bordé de fenêtres vitrées avec des volets. Là-dedans le voyage se fit en huit heures. On accosta, le lendemain matin, à Padoue, sur les quais du Bacchiglione, entre les ponts bas d'une seule arche, dont le reflet liquide ferme l'anneau...

Vous cherchiez en vain dans les mémoires de Casanova quelques détails précis sur l'Université, l'enseignement qu'on y donnait, les examens qu'on y subissait ; il est davantage attentif aux mœurs des femmes, à ses propres aventures et, s'il nous mêle

à la vie des étudiants, ce n'est point tant pour assister avec eux aux cours de leurs professeurs que pour nous initier à leurs tapages nocturnes, à leurs querelles, à leurs disputes avec les gendarmes. Ce n'est pas sa faute, après tout, si l'Université a été bâtie sur l'emplacement d'un cabaret, *Il Bò, le Bœuf*. A nous fier à lui, nous ne la connaissons qu'à la façon de celle de Salamanque, par des chansons.



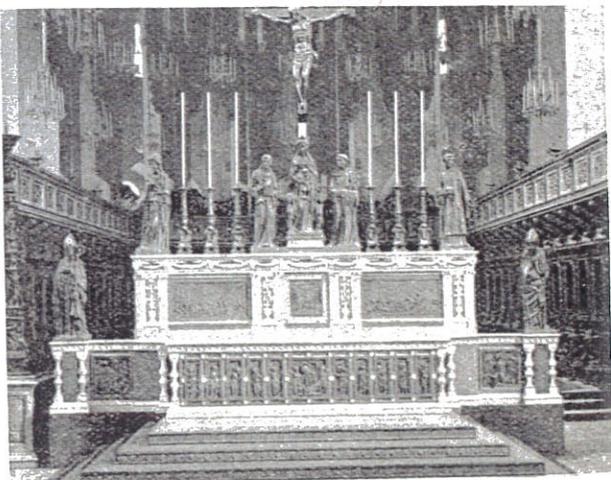
Intérieur de
la basilique
Saint-Antoine



Cependant elle fut pendant des siècles le meilleur de la cité. Qu'est-ce donc qui pouvait attirer sur les rives du Bacchiglione les jeunes gens de toute l'Italie du Nord ? Le souvenir discutable d'Antenor, roi des Troyens, fondateur légendaire de la ville ? celui de l'historien Tite-Live, qui naquit entre ces murs et garda toujours dans son style l'accent lent et pâteux du paysage et des maisons, cette lourdeur que les anciens appelaient la *pativinité* de Tite-Live ? Celui des princes de Carrare, seigneurs de la République qui eurent à lutter durement contre les Scaliger de Vérone, mais finirent par céder, en 1405, à la république de Venise ? Non, ce qui demeure ici entre tous les souvenirs, c'est celui de l'université, cette université dont la cour élégante, entourée de loggias à architraves, apparaît au détour des rues tortueuses, bordées de portiques trapus, comme un sonnet de la Renaissance après de longues plaintes. Sous ces loggias, vous lisez des centaines de noms, d'armoiries : ceux des étudiants qui soutinrent leurs thèses ; ils ont mis là, non au cabaret, le paraphe de leur jeunesse.

On voit à Padoue comme en tant d'autres villes italiennes le prestige qu'une dynastie de princes ou une suite d'hommes politiques intelligents savent retirer de la collaboration des artistes. De ceux-ci, ils font en quelque sorte des ambassadeurs du goût, qui contribuent à la grandeur du pays ou de l'état qu'ils représentent. Les Carrare, guidés en cela par l'université, appelèrent pendant les deux siècles que dura leur pouvoir des peintres, des sculpteurs étrangers, si bien que par les seules œuvres que ceux-ci ont laissées à Padoue, on a pour ainsi dire une anthologie de l'art italien dans ses diverses écoles et ses générations successives.

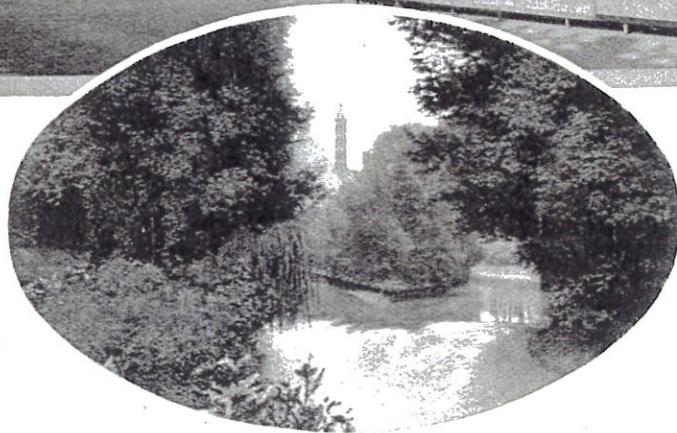
Déjà Enrico Scrovegni, fils d'un usurier, avait fait venir Giotto pour décorer la petite chapelle de l'Arena, qui se trouve dans un grand jardin clos de murs, au milieu d'une pelouse verte avec des arbres fruitiers. Et là Giotto avait peint à la fresque, avec une émouvante limpidité, les scènes du Nouveau Testament, les figures allégoriques des Vertus et des Vices, le Jugement dernier. Cela se passait vers 1306, en même



Basilique Saint-Antoine. — Le maître-autel et les bronzes de Donatello



Place
Vittor-Emmanuel



Jardin Trèves
et vue sur
la basilique
Saint-Antoine

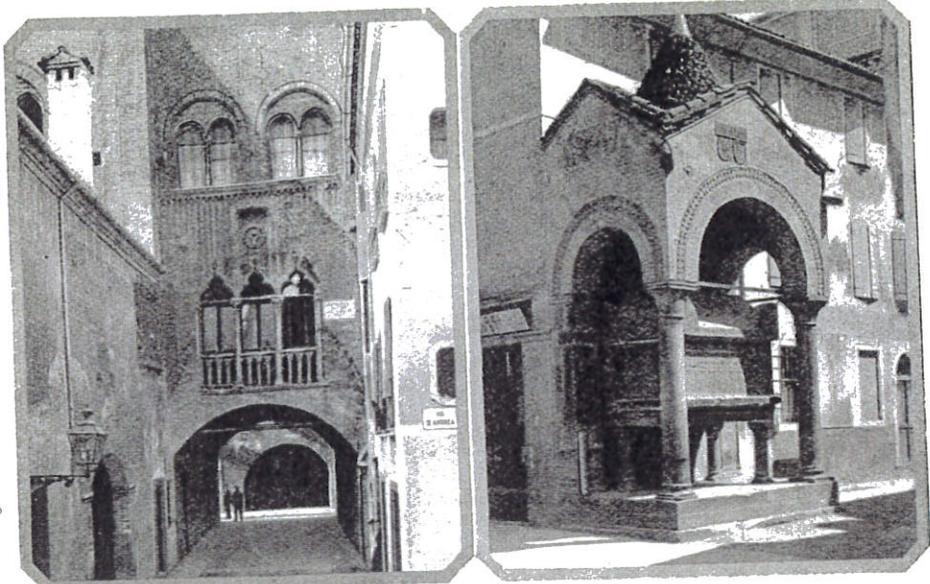
temps que Giotto rencontrait Dante, chassé de Florence. Un siècle plus tard Paolo Uccello, puis Filippo Lippi apportaient, eux aussi, à Padoue un peu du génie florentin. Enfin au mois d'avril de l'année 1443, les fabriciens de Saint-Antoine, qui voulaient embellir leur église de Saint-Antoine, mandaient de Florence Giovanni Nani, aide de Donatello, afin de restaurer la façade, et Donatello, qui croyait de bonne foi ne faire dans la ville qu'un séjour passager, rejoignait son aide... pour y demeurer une dizaine d'années.

La légende de saint Antoine de Padoue est un exemple frappant de la manière dont les thèmes religieux se dénaturent. Quelle différence il y a entre l'idée que tant de braves gens se forment aujourd'hui de ce saint qu'ils chargent de leurs petites commissions, et d'autre part l'histoire de ce moine qui fut le compagnon de saint François. De même que celui-ci parlait aux oiseaux, lui il savait parler aux poissons et les poissons venaient à lui, en foule, et faisaient signe qu'ils le comprenaient. Ascète indomptable, chrétien du moyen âge, doux aux faibles, dur aux grands, il sut braver le tyran Eccelino, dont une inscription, gravée sur la tour du pont Molino, rappelle les méfaits : "*Mesto avanzo di nefande tirannia; Ezzelino eresse 1250*". Bien que né à Lisbonne, son action à Padoue en deux ans fut tellement puissante, miraculeuse, que plus tard il parut impossible de séparer son nom de celui de la ville qu'il avait adoptée.

De même qu'il y a loin de l'église qui lui est ici consacrée, qu'il y a loin de cette église gothique, compliquée de coupes byzantines, de dômes ronds, de clochers pointus, d'arcades ogivales, de balcons vénitiens, bourrée d'or et d'argent, décorée à la fin du dix-septième siècle, avec un dévergondage insensé de marbres, de mignardises, de sucreries à l'église simple qu'il méritait et à la décoration de laquelle Donatello fut convié. Au moins celui-là, s'il n'a plus tout à fait la fraîcheur sentimentale de Giotto, a-t-il encore le goût sobre et le grand style simple de la nature.

Cela se voit déjà au crucifix exécuté par lui en 1444. Aussi réaliste que celui de SANTA CROCE à Florence, aussi *trivial* et *paysan*, comme disait Brunelleschi en manière

Ancien palais
d'Ecclémiel Barbo



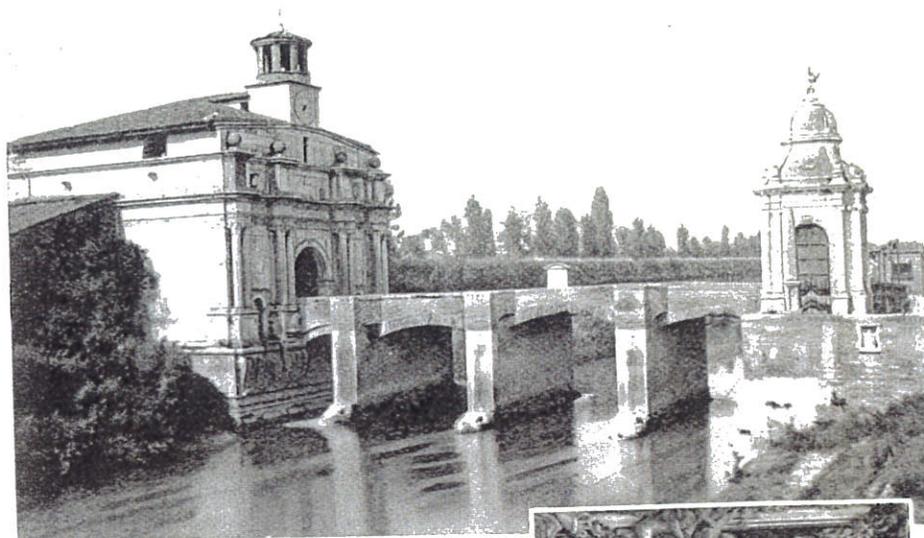
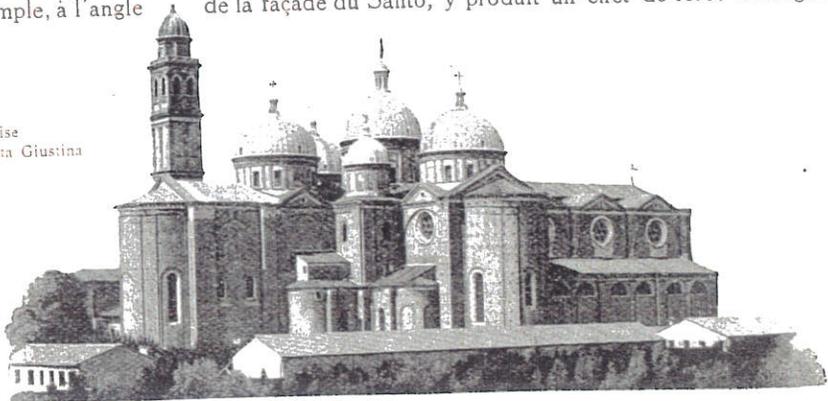
Tombeau
d'Anténo

de reproche, mais plus expressif encore, s'il est possible. La fonte met en valeur le modèle serré et nerveux, souligne les accents de lumière par de beaux luisants; le visage, aux cheveux ondulés retombant en longues mèches sur les épaules, s'est incliné vers la poitrine nue; l'homme a tellement souffert que la souffrance fait place dans la physionomie à l'exténuation; on ne pouvait aller au delà: le calvaire fut gravi dans toute son étendue et toute sa raideur.

Le crucifix terminé, Donatello allait reprendre le chemin de Florence, quand deux commandes nouvelles lui parvinrent. La république de Venise, sur la prière même du fils d'Erasmus dei NARNI, dit Gattamelata, autorisait l'érection d'une statue équestre à la mémoire de ce condottiere; dans le même temps, un bourgeois, Francesco de Tergola mettait à la disposition des fabriciens de l'église une somme importante pour y édifier un maître-autel qui fût digne de saint Antoine.

On montre au Salone de Padoue un cheval de bois qui, d'après les cicerones, aurait été la maquette de celui de Gattamelata: il s'agit là simplement d'un mannequin qui servit de pièce de parade pour les fêtes publiques, postérieurement à l'œuvre de Donatello: en réalité celui-ci s'inspira du Marc-Aurèle romain et de l'un des chevaux antiques que les Vénitiens avaient dressé au-dessus du narthex de Saint-Marc. La bête est puissante, épaisse même, mais musclée: c'est un large cheval de bataille, qui va décidément et tourne les naseaux dans le sens qu'indique le bâton de commandement et le regard du condottiere. Lui, planté sur sa selle, le jarret tendu sur les étriers d'où sort l'éperon long et rude, le torse cuirassé, le visage nu, rasé, aux cheveux crépelés, est le chef calme, résolu, regardant devant lui, aussi à gauche et à droite, ne sachant qu'une chose, le but, ne s'émouvant point des petites circonstances qui pourraient amuser un dialecticien, mais ne le distraient pas, lui, de sa besogne. La statue équestre, placée sur un socle très simple, à l'angle de la façade du Santo, y produit un effet de force analogue à

Eglise
Santa Giustina



Porte du
Portello

celui du Colleone à Venise. Les artistes de cette époque savaient, en exécutant une sculpture, penser au décor où elle devait intervenir...

Le 28 avril 1446, premier contrat entre les fabriciens et Donatello, pour l'exécution de dix anges et des symboles des quatre évangélistes, au maître-autel du dôme. Dans ce contrat sont nommés également d'autres collaborateurs, moins connus; mais il est facile de discerner la main du maître dans les *Symboles*, dans le *Christ pleuré par les anges*, ainsi que dans certain petit cymbalier qui danse et qui s'apparente nettement à ceux qui évoluent autour de la chaire de Prato ou à la cantoria de Florence.

Le 23 juin de la même année, nouveau contrat pour l'exécution de bas-reliefs représentant quatre miracles de saint Antoine, deux statues de saint François et saint Louis de Toulouse, une statue de la Madone, une sainte Justine, un saint Daniel, un saint Antoine, enfin *la mise au tombeau*. L'autel, dans la suite, a été disloqué, puis reconstitué sans certitude authentique. La personnalité de l'artiste se manifeste surtout dans la statue de la madone, placée au-dessus de l'autel et dans les quatre bas-reliefs des miracles. On remarque ici et là son goût de la vérité, des attitudes vivantes: la Vierge, au lieu d'être assise, vient de se lever de son trône et maintient contre elle son fils, d'un geste familier, presque négligent; c'est une mère habituée à la tendresse. Dans les *Miracles*, la foule, les scènes grouillantes, les perspectives d'architecture, le ciel lui-même avec ses nuages se mêlent, se pénètrent avec liberté. Certains historiens y distinguent un souvenir de sarcophages païens, tous sont d'accord pour souligner l'influence de ces œuvres sur les artistes du Quattrocento et sur Mantegna qui les connut dès son jeune âge.

Car Padoue, ville de l'université et ville de Donatello, est aussi celle de Mantegna: et c'est là son troisième titre à sa célébrité, comme aussi, hélas! à l'attention sans bienveillance des aviateurs germaniques. Mantegna, si l'on veut, est né en 1431, dans la banlieue de la ville et non dans la ville elle-même; mais il y est venu très jeune et, très jeune, il y apprit les rudiments de son art puisqu'à l'âge de dix ans, il figurait déjà sur le registre de la corporation des peintres. On a raconté de lui, comme de Giotto, qu'il gardait les moutons. La vérité est qu'il manifesta tout enfant assez de penchant pour la peinture pour être adopté par le fameux Squarcione. Ce Squarcione, ancien tailleur, avait voyagé en Grèce et réuni une cargaison de dessins et de plâtres d'après l'antique qu'il ramena jusqu'à Padoue; là, il ouvrit une école si fameuse qu'elle compta bientôt



Église des
Eremitani
Saint Jean Majeur
en présence de
l'empereur
(Fresque de Mantegna)