chargé de fesser publiquement les écoliers qui s'étaient mal conduits.

FESSIER adj. (fè-sié — rad. *fesse*). Anat. Qui appartient aux fesses, qui se rapporte aux fesses : *Muscle* FESSIER. *Artère* FESSIÈRE.

— s. m. Muscle fessier : *Le grand* FESSIER. *Petit* FESSIER. ‖ Fesses, dans le langage populaire : *Tapez donc sur son* FESSIER.

— **Encycl.** Anat. Ce mot s'applique aux muscles, aux artères et aux nerfs de la région de la fesse.

— *Muscles fessiers.* Ils sont au nombre de trois de chaque côté, connus sous les noms de : grand, moyen et petit *fessiers.* Leur ensemble forme la fesse, ainsi que la partie postérieure et supérieure de la cuisse.

Le *grand fessier* (*sacro-fémoral* de Chaussier), le plus superficiel de la région postérieure du bassin, est large, épais, quadrilatère et le plus volumineux des muscles du corps humain. Il s'insère à toute la portion de la face interne de l'os iliaque située derrière la ligne demi-circulaire postérieure, au ligament sacro-iliaque vertical, à la crête sacrée, à la face postérieure du grand ligament sciatique et à la face postérieure de l'aponévrose du muscle moyen *fessier.* Ce sont là ses insertions fixes. Son attache mobile est à cette série de rugosités qui du grand trochanter vont à la ligne âpre du fémur. Le *moyen fessier*, situé au-dessous du précédent qu'il déborde en haut et en avant, s'insère supérieurement aux trois quarts antérieurs de la crête iliaque, à l'épine iliaque antérieure et supérieure ainsi qu'à l'échancrure sous-jacente, enfin à toute la portion de la fosse iliaque externe comprise entre la ligne demi-circulaire postérieure et la ligne demi-circulaire antérieure. Son insertion mobile se fait à la face externe du grand trochanter. Chaussier l'appelait muscle *grand ilio-trochantérien.* Il est en partie recouvert par le grand *fessier*, et il recouvre le petit avec lequel son bord externe se trouve souvent confondu. Le *petit fessier* (*petit ilio-trochantérien* de Chaussier) s'attache à la partie antérieure de la crête iliaque, à la partie externe de l'échancrure sciatique et à toute la portion de la fosse iliaque externe, qui est au-dessous et en avant de la ligne demi-circulaire antérieure. De là ses fibres vont se fixer, après avoir convergé les unes vers les autres, au bord supérieur du grand trochanter.

Les muscles *fessiers* ont chez l'homme un développement considérable en rapport avec la station bipède. Le grand *fessier* est à la fois extenseur de la cuisse sur le bassin, abducteur et rotateur du fémur en dehors. On doit aussi le considérer comme un des tenseurs principaux de l'aponévrose fémorale. Le moyen *fessier* est également à la fois extenseur et abducteur de la cuisse; mais il est rotateur de ce membre en dedans et se trouve sous ce rapport l'antagoniste du grand *fessier.* Le petit *fessier* est surtout un muscle abducteur de la cuisse. Ces trois muscles jouent un rôle très-important dans la station. Ce sont eux qui, prenant leur point fixe sur le fémur, retiennent fortement le bassin en arrière et l'empêchent de se projeter en avant sous l'influence du poids du tronc.

Bien qu'ils soient nettement distincts dans leurs insertions et dans leurs gaînes, on pourrait, au point de vue de la locomotion, les envisager comme une masse unique dont l'insertion fixe se ferait sur toute l'étendue de la fosse externe de l'os iliaque sur trois lignes courbes et presque concentriques, et dont l'insertion mobile aurait lieu sur la partie inférieure du fémur, du sommet du grand trochanter au bord postérieur de la ligne âpre du fémur. Tous ces muscles sont disposés en éventail et leur forme est caractéristique. Le méplat latéral correspond à la partie moyenne du grand *fessier* dont la contraction attire à lui la peau, tandis que la graisse la distend en arrière; le point d'insertion inférieure de la masse des muscles est généralement bien indiqué par un pli presque transversal. Ce sillon, que les sculpteurs grecs ont reproduit avec une scrupuleuse fidélité, répond si bien à des adhérences profondes de la peau que l'augmentation du tissu adipeux dans la région, en soulevant les bords, a pour résultat d'en exagérer la profondeur. C'est ce qu'on voit chez les enfants et chez les adultes énormément gras.

— *Artère fessière.* C'est la branche la plus volumineuse de l'hypogastrique. Elle sort du bassin par la partie supérieure de l'échancrure sciatique, au-dessus du muscle pyramidal, se réfléchit sur cette échancrure et se divise en deux branches, l'une superficielle et l'autre profonde. La première se porte entre le moyen et le grand *fessier*, et se distribue à la partie supérieure du grand *fessier* et à la peau de la région correspondante. La seconde fournit des rameaux musculaires aux muscles *fessiers*, quelques branches articulaires et aussi quelques artérioles nourricières de l'os iliaque.

— *Nerfs fessiers.* Ils sont au nombre de deux. Le supérieur, fourni par le nerf lombo-sacré avant sa réunion au plexus sciatique, sort par l'échancrure sciatique et se ramifie dans les muscles petit et moyen *fessiers.* L'inférieur, appelé par Boyer *petit nerf sciatique*, vient des deuxième et troisième paires sacrées, sort par la même échancrure et se divise aussitôt en un grand nombre de rameaux pour le grand *fessier.* Il donne, en outre, un rameau sciatique et un rameau crural.

FESSIN (Pierre-Joseph), écrivain, né à Paris en 1774, mort en 1852. Il fut, pendant de longues années, économe du tribunal civil de première instance. Il inventa, sous le nom de *filets mixtes*, une nouvelle espèce de filets d'imprimerie et créa une fonderie en caractères. Il a publié : le *Petit portefeuille d'un anonyme ouvert à ses amis* (Paris, 1828, in-8°); *Lettre à M. Dartley* (Paris, 1841, in-fol.), sur l'immortalité de l'âme.

FESSLER (Ignace-Aurélien), historien hongrois, né à Czurendorf (basse Hongrie) en 1756, mort à Saint-Pétersbourg en 1839. Il entra dans l'ordre des capucins en 1773, à l'instigation de sa mère, ardente catholique; mais, ayant trouvé de nombreux abus dans la vie du cloître, il les signala à l'empereur Joseph, qui le nomma son lecteur, puis professeur de langues orientales et d'herméneutique à l'université de Lemberg. Quelque temps après, Fessler quitta l'ordre des capucins, se fit franc-maçon et se vit en butte à la haine de ses anciens frères en religion, qui, à l'occasion d'une tragédie, *Sidney*, donnée par lui au théâtre de Lemberg, en 1787, l'accusèrent avec la dernière violence d'athéisme et d'idées révolutionnaires. Pour échapper aux persécutions de ses ennemis, Fessler se retira en Silésie, où il fit l'éducation des fils du prince de Carolath. En 1791, il se convertit au protestantisme, puis il habita la Prusse de 1796 à 1809, fut appelé à Saint-Pétersbourg (1809) comme conseiller aulique et professeur de langues orientales et de philosophie, devint plus tard membre de la commission de législation, et alla s'établir en 1817 à Sarepta, principal siége des Hernutes dans cette contrée. Depuis lors, Fessler fut successivement nommé surintendant (évêque) de la communauté évangélique de Saratow (1820) et surintendant général (archevêque) de la communauté luthérienne de Saint-Pétersbourg. Ses principaux ouvrages sont des romans historiques : *Marc-Aurèle* (1790-1793, 3 vol.); *Aristide et Thémistocle* (1792); *Mathias Corvin* (1793); *Attila* (1794); *Histoire des Hongrois et de leurs Etats* (Leipzig, 1812-1825, 10 vol.), et une intéressante autobiographie intitulée : *Coup d'œil sur mes soixante-dix années de pèlerinage* (Breslau, 1826).

FESSOIR s. m. (fè-soir). Agric. Houe servant à soulever le gazon des terres qu'on veut écobuer.

FESSONIE s. f. (fè-so-nî). Arachn. Genre d'arachnides, formé aux dépens des trombidions.

FESSONS-SOUS-BRIANÇON, village et comm. de France (Savoie), cant., arrond. et à 10 kilom. de Moutiers, dans une vallée étroite et sauvage; 513 hab. Ruines de deux châteaux forts qui défendaient autrefois l'étroit passage dit le *Pas de Briançon*, où l'Isère se brise avec fracas contre des rochers. Pont hardi d'une seule arche. Belle cascade de la Glaise. Chapelle dédiée à Notre-Dame, but de pèlerinage.

FESSOU s. m. (fè-sou). Agric. Houe triangulaire qui sert à biner la vigne dans le Berry. ‖ On dit aussi FESSOUET.

FESSOUR s. m. (fè-sour). Techn. Espèce de pelle ou de bêche à l'usage des sauniers. ‖ On écrit aussi FESOUR.

FESSU, UE adj. (fè-su — rad. *fesse*). Qui a de grosses fesses : *Un homme* FESSU.

FESTA (Constant), compositeur italien, mort en 1545. Il fit partie des chapelains chantres de la chapelle pontificale. Ce musicien distingué est l'auteur d'un assez grand nombre de compositions remarquables, particulièrement d'un *Te Deum*, qu'on chante encore à Rome dans les occasions solennelles, et qui a été publié dans cette ville en 1596. Plusieurs de ses ouvrages ont été imprimés dans divers recueils, notamment dans la *Collection des motets de la couronne à quatre et cinq voix*, de Petrucci (1519) et dans *Motetta trium vocum a pluribus auctoribus composita*, de Jérôme Scoto (Venise, 1543), etc.

FESTA-MAFFEI (Francesca), cantatrice italienne, née à Naples en 1778, morte à Saint-Pétersbourg en 1836. Elle était sœur de Joseph Festa, violoniste distingué. Elle se rendit à Paris en 1809 et parut à l'Odéon, où elle obtint un grand succès. Elle devint aussitôt la rivale de Mme Barilli, qui l'emportait sur elle par la grâce et la douceur de son chant, mais qui, en revanche, avait moins de sensibilité, de passion, de force et d'étendue dans la voix. Mlle Festa brilla surtout dans la Zerlina de *Don Giovanni*, dans la *Molinara* de Paisiello, dans Nina et dans la Zingarella d'*I Zingari in fiera*, du même compositeur. De retour en Italie, elle épousa M. Maffei et quitta le théâtre, où elle ne reparut qu'en 1828, pour aller se fixer bientôt à Saint-Pétersbourg.

FESTARI (Jérôme), médecin italien, né à Valdagno, près de Vicence, en 1738, mort en 1801. Il fut nommé, en 1776, par le gouvernement de Venise, médecin en chef et directeur de l'établissement des eaux minérales de Recoaro, qui durent en partie à ses soins la réputation dont elles jouissent encore en Italie. Plus tard il fit, avec son ami Querini, un voyage en Suisse, dont il étudia la minéralogie, la culture, etc., et rédigea un journal qui a été publié pour la première fois par Emmanuel Cicogna (Venise, 1835). Festari a laissé, en outre, divers ouvrages manuscrits et divers mémoires, entre autres : *Description d'une butte basaltique qui s'élève presque vis-à-vis de celle d'Altissimo*, insérée dans les *Mémoires* de l'abbé Fortis.

FESTENBERG, ville de Prusse, prov. de Silésie, régence et à 40 kilom. N.-E. de Breslau, cercle de Wartenberg; 2,500 hab. Filature de laine, tissage de draps, brasseries, distilleries.

FESTIN s. m. (fè-stain — du lat. *festum*, fête, jour de repos ou de réjouissance; de la racine sanscrite *bhas*, briller. « Je crois, dit Caseneuve, que ce mot a pris son origine de la coutume des anciens moines auxquels on donnait, à de certains jours de fête, un repas extraordinaire, c'est-à-dire au delà de leur pitance accoutumée »). Repas solennel, somptueux : *Un* FESTIN *splendide. Un* FESTIN *de noces. Heureux ceux qui n'ont pas vu la fumée des fêtes de l'étranger, et qui ne se sont assis qu'aux* FESTINS *de leurs pères!* (Chateaub.)

Les fous font les *festins*, et les sages les mangent.
DANCOURT.

Parlez-moi d'un *festin* où l'amitié s'épanche,
Où l'on cause, où l'on rit d'une amitié bien franche.
ETIENNE.

Franc ami de la goguette,
Ma chambre est une guinguette,
Où je tiens *festin* et bal.
DÉSAUGIERS.

Malheur à vous, qui, dès l'aurore,
Respirez les parfums du vin,
Et que le soir retrouve encore
Chancelants autour du *festin!*
LAMARTINE.

— Fig. Ensemble d'objets considérés par métaphore comme les mets d'un festin : *Jamais on ne pourra trop élargir le* FESTIN *où le peuple devra recevoir la nourriture intellectuelle.* (Mme Bachellery.) *Le grand* FESTIN *intellectuel de la vie parisienne a ses victimes qui disparaissent de temps à autre.* (Prévost-Paradol.)

— **Encycl.** Hist. Bien que le mot *festin* puisse s'appliquer à tout grand repas donné avec cérémonie, l'usage a prévalu de ne donner ce nom qu'aux agapes antiques ou à celles du moyen âge. C'est par un souvenir du vieux temps que l'on peint encore, au-dessus de quelques restaurants de la banlieue, la célèbre enseigne gastronomique : *Noces et festins.* Les *festins* d'à présent sont tout simplement des *repas*, ou, dans quelques cas spéciaux, des *banquets.* Les peuples chez qui se sont conservées les mœurs patriarcales, comme les Arabes, ont encore des *festins* qu'ils célèbrent dans certaines circonstances. (V. DIFFAH.) Il en est de même des tribus, de plus en plus rares, du nouveau monde, dont les chefs se réunissent, à des époques fixes, dans un *festin.*

L'ère antique nous a laissé le souvenir de nombreux *festins;* c'était une coutume générale, appartenant à tous les peuples, et provenant du besoin de solenniser certains actes ou certaines époques par de grands repas pris en commun, et où l'on déployait le plus de magnificence. Quelques-unes de ces agapes : le *festin de Balthazar*, le *festin de l'Enfant prodigue*, le *festin de Trimalcion*, sont des faits pour ainsi dire historiques.

Chez les Hébreux, des *festins* avaient lieu, soit à l'occasion de grandes cérémonies religieuses, et, dans ce cas, on devait y inviter les pauvres et les esclaves, soit à l'occasion de certaines fêtes de famille, de quelque événement saillant de la vie domestique, tel que la naissance ou le sevrage d'un enfant, un mariage, l'anniversaire d'une naissance, l'arrivée ou le départ d'un ami intime, d'un parent ou d'une personne chère, la tonte des brebis, la vendange, les funérailles. Un esclave était chargé spécialement d'aller faire les invitations à domicile (*Proverbes*, IX, 3; saint Matthieu, XXII, 3), et remplissait exactement les mêmes fonctions que les *vocatores* et les *invitatores* romains. A son arrivée, l'invité était embrassé par l'amphitryon; on versait sur ses cheveux, sa barbe, ses vêtements et ses pieds des essences précieuses, et souvent il portait une couronne de fleurs (Isaïe, XXVIII, 1; Josèphe, *Antiquités judaïques*, XIX, 9); une place lui était indiquée, suivant le rang qu'il occupait ou l'âge qu'il avait (Samuel, IX, 22; saint Luc, XIV, 8). Quand on voulait honorer tout particulièrement un hôte on lui servait une portion double et même quelquefois quintuple (*Genèse*, XLIII, 34. Samuel, 9, 22). La magnificence du *festin* était en raison du nombre des convives, du choix des vins et autres boissons, de l'abondance et de la qualité des mets. Pour égayer les convives, on faisait pendant le repas, ou jouer de la musique (Isaïe, V, 12), ou exécuter des danses (Matthieu, XIV, 6). Après le *festin*, lorsque les invités prenaient congé du maître de la maison, on lui parfumait de nouveau la barbe. Les femmes ne prenaient point part à ces grands *festins* et se retiraient dans une chambre particulière (*Esther*, I, 9); cependant, dans les classes moyennes, on s'était un peu relâché de cette sévérité, et les femmes avaient le droit de se mêler aux hommes (Jean, XII, 3). Il était interdit aux Hébreux de prendre part aux *festins* qui suivaient les sacrifices des idolâtres, d'abord parce que c'eût été en quelque sorte prendre indirectement part à leur culte impie, et ensuite parce qu'il leur eût fallu manger la chair d'animaux réputés impurs par les lois mosaïques. On peut consulter à ce sujet l'article *De conviviis Hebræorum*, par Buntorf, dans le *Thesaurus* d'Ugolinus; Geyer, *De veterum Hebræorum ratione cœnandi;* Walch, *De unctionibus veterum Hebræorum convivalibus* et *De architriclino*, etc.

Les Romains avaient deux sortes de *festins;* c'étaient : le *prandium festivum* ou *festin* honnête, où ils élisaient un roi par le sort des dés; ce roi le présidait et en réglait la tenue; et le *dies liberæ cœnæ* (jour du repas libre), qui était plutôt une orgie qu'un *festin.* Les premiers finissaient rarement sans licences; mais, dans les seconds, la débauche était non-seulement inévitable, mais convenue. Les mets les plus délicats et les plus recherchés, les vins de prix, les coupes ciselées, les luxueuses étoffes rehaussaient l'éclat de ces *festins*, dont les services, fort nombreux, étaient séparés par des danses de femmes, des jeux et des lazzis de nains et de bouffons ou des exercices de baladins.

Le vin était, chez les anciens, le principal élément de ce genre de fêtes; le plus souvent ils buvaient à la ronde dans la même coupe, qui fut, à l'origine, une corne de bœuf, et plus tard un objet d'orfèvrerie du travail le plus précieux. Les premiers coups se buvaient en l'honneur des dieux et des héros, les autres à la santé des convives ou des amis absents. Les Egyptiens buvaient le dernier coup en l'honneur d'Hermès, dans un vase sur lequel était l'image de la Mort. De l'Egypte, cet usage passa en Grèce, où il fut bientôt abandonné comme trop funèbre. Les Grecs aimaient mieux boire à Dionysos, le dieu bienfaisant qui révéla le vin aux hommes. Les Romains réglaient d'ordinaire le nombre de coups à boire; le plus souvent c'était douze, en l'honneur des douze parties dont l'as était composé; quand on buvait en l'honneur d'un convive, c'était autant de coups qu'il y avait de lettres dans son nom. Et cependant un Romain sortait rarement ivre de ces *festins* honnêtes. Suétone rapporte qu'Auguste, dans les *festins* publics, ne buvait jamais que six coups, et que sa coupe était de la mesure du *sextans*, c'est-à-dire un peu plus que nos verres à boire ordinaires. Il n'en était pas de même dans les *liberæ cœnæ*, ces orgies où l'on buvait dans de vastes coupes, telles que le *déonce*, d'une capacité d'environ onze de nos verres, qui étaient remplies plusieurs fois, et où celui qui buvait le plus était le plus honoré. Le *festin de Trimalcion* est une de ces *liberæ cœnæ.*

Possidonius nous a laissé sur les *festins* des Gaulois, nos ancêtres, de curieux détails. « On range, dit-il, autour d'une table fort basse des bottes de foin ou de paille; là s'asseyent les convives : du pain en petite quantité, des viandes fort abondantes constituent le dîner. Les mets sont servis proprement dans des plats d'argent ou de cuivre chez les riches, de terre ou de bois chez les pauvres. Chacun prend un membre complet et mord à belles dents : c'est le repas du lion. Le morceau est-il trop dur ou trop volumineux, on emploie pour le couper un petit couteau dont la gaîne est liée à la ceinture. Un vase unique, soit en terre, soit en métal, rempli de vin, est offert par les esclaves et fait la ronde. On y revient le plus qu'on peut, mais en buvant peu à la fois. Sur les tables splendides paraissent les vins d'Italie. Aux jours de magnificence, on élève une table ronde; à l'entour se pressent les convives, disposés en cercle; c'est à l'homme qui est puissant par sa noblesse, sa vaillance ou sa fortune qu'est donnée la place du milieu : il est comme le coryphée. A côté de lui s'assied le maître du logis, puis chaque convive, suivant sa dignité ou sa classe. Derrière est le cercle des clients qui accompagnent le maître dans les combats; les uns portent les boucliers, les autres les lances; ils sont nourris comme tous les autres convives. A la suite des repas de ce genre, les Gaulois s'appelaient, pour plaisanter, à des duels; mais, s'animant bientôt, la lutte devenait si vive qu'il fallait séparer les combattants. Une ancienne coutume voulait que la cuisse des animaux qui avaient paru sur la table devînt la propriété du plus brave : c'était alors à qui serait déclaré tel; de là des querelles, et souvent des combats à mort. »

Le même auteur raconte que, pour amuser leurs convives, les riches leur donnaient quelquefois le spectacle de combats de gladiateurs. Mais les gens qui se dévouaient à ce métier se battaient seulement du bout de l'épée et avaient soin de se ménager; cependant ils se blessaient parfois sans le vouloir; alors ils entraient en fureur, s'acharnaient l'un sur l'autre et allaient jusqu'à s'égorger si on ne les séparait pas.

Les articles de la loi salique, qui fixent les diverses amendes à payer pour les meurtres commis pendant un *festin*, nous prouvent que les repas de fêtes des Francs avaient aussi de sanglants dénoûments. Mais, une fois établis dans la Gaule, ces peuples se façonnèrent bien vite au luxe dont les Gallo-Romains leur donnaient l'exemple. Ainsi, dès les premiers temps, ils adoptèrent l'élégant usage de décorer de fleurs la salle et la table du *festin.* C'est ce que nous ap-

prend une pièce du poëte Fortunat : « Les murs, dit-il, au lieu de montrer des pierres enduites de chaux, étaient tapissés de lierre; sur le sol, on avait semé tant de fleurs, qu'on croyait marcher sur une prairie; les lis argentés y contrastaient avec le pavot de pourpre, et la salle était embaumée des odeurs les plus agréables. La table offrait à elle seule plus de roses qu'un champ tout entier. Ce n'était point une nappe qui la couvrait comme à l'ordinaire, c'étaient des roses; à un tissu de lin on avait préféré ce qui flatte l'odorat. » A côté du luxe de la nature, ils savaient aussi étaler le luxe des arts. Parmi les divers objets légués par saint Remi à ses héritiers figure une table d'argent avec ornements. Fortunat parle aussi d'une table sur laquelle l'artiste avait représenté une vigne. « De sorte qu'en voyant le raisin, ajoute le poëte, les convives buvaient la liqueur. » Quand vint l'usage de se servir de nappes, on les fit d'abord peluchées et velues,

Candida præponunt niveis mantilia villis.

Il en était de même des serviettes, *lintea ad manus tergendas villosa.* L'usage d'étaler avec ostentation une vaisselle précieuse remonte pareillement aux premiers âges de la monarchie. Parmi les richesses saisies chez le patrice Mummol, après sa mort, on trouva, outre une immense quantité d'ustensiles de table en or et en argent, quinze grands bassins de ce dernier métal, dont un, entre autres, pesait 170 livres; un plat aussi grand, aussi lourd, ne pouvait servir que comme preuve de la magnificence du maître. Tel était encore ce plat d'or massif enrichi de pierreries que Chilpéric, roi de Soissons, fit faire pour honorer, disait-il, la nation franque, et ce plat d'argent de 72 livres pesant, que possédait saint Arnould, évêque de Metz. Quand Lothaire pilla le trésor de l'empereur son père, à Aix-la-Chapelle, il brisa, disent les *Annales* de Saint Bertin, et distribua à ses troupes un immense bassin d'argent représentant, en ronde bosse, l'univers avec le cours des astres. On plaçait sans doute les pièces de ce genre dans le lieu le plus apparent de la salle du *festin;* de là sont venus les dressoirs à gradins.

Voici, empruntée à Ermold le Noir, la description d'un *festin* donné par Louis le Débonnaire : « Après la chasse, César et ses jeunes compagnons, chargés de gibier, s'apprêtèrent à retourner au palais. Cependant, la prévoyante Judith a fait construire et couvrir, dans le milieu de la forêt, une salle de verdure; des branches d'osier et de buis dépouillées de leurs feuilles en forment l'enceinte et des toiles la recouvrent. L'impératrice prépare elle-même, sur le vert gazon, un siége pour le religieux monarque, et fait apporter tout ce qui peut assouvir la faim. Après avoir lavé leurs mains dans l'eau d'une aiguière qu'on leur présente, César (l'empereur) et sa belle compagne s'étendent ensemble sur un lit d'or, et, par l'ordre de cet excellent roi, le beau Lothaire et leur hôte chéri, Hérold, prennent place à la même table; le reste de la jeunesse s'assoit sur l'herbe et se repose sous l'ombrage de la forêt. On apporte, après les avoir fait rôtir, les grasses entrailles des animaux tués à la chasse, et la venaison se mêle aux mets apprêtés pour César. La faim, satisfaite, disparaît bientôt; la soif, à son tour, est chassée par une agréable boisson, qui fait renaître la gaieté dans tous les cœurs; enfin, chacun regagne d'un pas plus hardi le toit impérial. A peine y est-on arrivé que l'on puise de nouveau dans les dons de Bacchus une chaleur vivifiante, après quoi tous se rendent aux saints offices du soir. » Le moine de Saint-Gall décrit aussi un *festin :* « Le pavé, dit-il, était couvert d'un tapis précieux; des coussins de plume servaient de siéges aux prélats. Cuisiniers, pâtissiers, chefs d'office, avaient tâché de se surpasser à l'envi pour l'apprêt des mets. Tout fut servi dans de la vaisselle d'or ou d'argent et dans des vases garnis de pierreries; enfin, la table fut égayée par des musiciens qui jouèrent de divers instruments et chantèrent. » Les historiens de saint Louis nous ont conservé les détails du repas que donna ce prince pendant la fête célèbre surnommée la *Non-pareille de Saumur* (1241). « Et là je fus, dit Joinville; je vous asseure que ce fut la mieux ordonnée que je visse oncques; je tranchois devant le roi de Navarre; devant le roi Louis, le comte d'Artois, son frère, servoit du manger; le bon comte Jean de Soissons tranchoit du coutel. Pour garder la table estoient messeigneurs Imbert de Beaujeu, Enguerrand de Couci et Archambault de Bourbon. Derrière ces huit barons il y avoit bien trente de leurs chevaliers, en cotte de drap de soie, pour les garder, et derrière ces chevaliers grand nombre de sergents. A la paroy du cloître des halles où mangeoit le roi avec les comtes, mangeoient à une table vingt évêques et archevêques, et après eux mangeoit la reine Blanche, au haut du cloître, et servoient la reine les comtes de Boulogne et de Saint-Pol; et, dans les autres ailes et au préau du milieu, mangeoient tant de chevaliers que je n'en sais le nombre. » Villeneuve de Trans, dans son *Histoire de saint Louis*, raconte en ces termes le même *festin :*

« Une profusion incroyable de mets signala ce *festin* splendide. On y vit surtout en abondance le *plat d'honneur*, la *viande des preux*, le paon royal, servi avec ses plumes chatoyantes. Des pages munis de larges coupes versèrent le clairet, le piment, l'hypocras, la cervoise aux convives, qui avoient devant eux des carafes d'eau et des verres couronnés de fleurs. Louis seul buvoit dans un hanap d'or, posé sur une aiguière richement ciselée. Chaque service apparut, précédé d'hommes d'armes, annoncé par les flûtes et les hautbois; enfin, le son du cor ayant appelé l'*eau rose à laver*, vingt hérauts à cotte fleurdelisée, tenant à la main des coupes pleines de pièces d'or et d'argent, crièrent : *Largesse du plus puissant des rois!* Puis, s'approchant du perron des halles, ils lancèrent au peuple une nuée d'agnels d'or, de besants, d'oboles, de marabotins, de gros tournois et de deniers parisis. Au banquet royal succédèrent les intermèdes, ou *entremets*, et les jeux partis. On y vit des ours contrefaisant le mort à merveille; des chèvres jouant de la harpe à trois cordes; un corbeau dialoguant avec un perroquet; des baladins, avec un ours, chiens, singes, experts en l'art de la pantomime, jouant au mieux leur rôle ez mystères et comédies. La soirée se termina par l'arrivée de force plaisantins, farceurs et diseurs d'histoires grotesques, jongleurs de Gascogne, chanteurs de Sens et sauteurs du Poitou. C'est ainsi que finissoient ordinairement les *festins* royaux, en grandes joyeusetez, esbats et magnificences, de façon à ne plus mettre en oubli telles solennités honnestes, recreatives et notables. » Les plaisirs de la table étaient alors, plus que de nos jours, une affaire d'ostentation. Les chevaliers, les châtelains faisaient assaut de folles dépenses. Pendant le XIe et le XIIe siècle, la haute noblesse se faisait apporter les plats sur la table par des gens à cheval et armés. Cet appareil de pompe militaire, mêlé aux plaisirs tranquilles de la table, flattait une nation guerrière qui plaçait dans l'exercice des armes son principal délassement.

Cette prodigalité, qui forme un des traits du caractère des nobles du moyen âge, s'explique, si l'on songe qu'un seigneur, renfermé dans son manoir, n'avait guère d'autres moyens de montrer ses richesses que d'exposer aux regards une table somptueusement servie, une nombreuse vaisselle d'or et d'argent, à l'occasion d'un *festin* que l'on annonçait toujours longtemps à l'avance. Dans ces grands repas solennels, une tourbe de *potagers*, *hasteurs*, *porte-tables*, *saulciers*, *garde-vaisselle*, *sommiers de bouteille*, *verduriers*, *panetiers*, *eschansons*, *queux*, manœuvraient aux cris de l'*huissier de cuisine.* Une nombreuse suite de varlets, pages et écuyers formaient le cercle, portant à la main des torches dans des candélabres d'or et d'argent. Les services étaient apportés et les santés proposées au son des instruments de musique; les convives entonnaient des chansons de table, dont les refrains se répétaient en chœur, ou bien chacun disait son conte badin. Après le *donner à laver*, cérémonie qui précédait et terminait le repas, les ménétriers jouaient des instruments, chantaient ou récitaient leurs romans ou fabliaux; les jongleurs faisaient des tours, jouaient des gobelets, représentaient des scènes d'hommes ivres ou niais, des querelles de femmes, ou bien des *entremets*, grandes pantomimes ou actions théâtrales à machines, venaient récréer les yeux. Enfin, on apportait les vins aromatisés et les épices, qui se prenaient debout et achevaient le *festin.*

Le *maître-queux* Taillevent nous donne les détails suivants sur la décoration d'un *festin* qu'il ordonna lui-même, en 1455, pour Charles d'Anjou, beau-frère de Charles VII et troisième fils de Louis II, roi de Sicile. « La table étoit garnie, dit-il, d'un dormant qui représentoit une pelouse verte, et qui, sur les bords de son pourtour offrait de grandes plumes de paon et des rameaux verts fleuris, auxquels on avoit attaché des violettes et d'autres fleurs odorantes. Du milieu de la pelouse s'élevoit une tour argentée avec ses créneaux. Elle étoit creuse et formoit une volière où l'on avoit enfermé différents oiseaux vivants, dont la huppe et les pieds étoient dorés. Son donjon, doré aussi, portoit trois bannières : l'une aux armes du comte, et les deux autres à celles de Mlles Châteaubrun et de Villeguier, pour lesquelles se donnoit la fête. »

C'était, en effet, une galanterie du temps, lorsqu'on festoyait quelqu'un, de figurer sur une table ses armoiries par quelque ingénieuse invention, ordinairement avec ces confitures ou ces pâtes colorées qui servaient aussi à représenter en relief des animaux, des hommes ou d'autres objets. Ce n'étaient plus des serviteurs à cheval qui, aux jours solennels, apportaient les mets sur la table. A cette mode on en avait substitué une autre moins imposante, moins chevaleresque, mais qui avait quelque chose de plus merveilleux. Des machines descendaient du plafond entr'ouvert et apportaient dans la salle les plats, ou même la table entièrement servie. On en voit un exemple dans la description du *festin* extraordinaire que donna, en 1453, le duc de Bourgogne. Les différents services, de quarante-quatre plats chacun, arrivèrent ainsi, portés sur des chariots peints en or et en azur. Brantôme décrit un *festin* pareil donné par le vidame de Chartres, et dans lequel le même spectacle eut lieu. « Le plafond étoit peint en ciel. Tout à coup il donna passage à des nuées qui apportèrent le service, qu'elles emportèrent ensuite lorsqu'il fallut desservir. Au dessert, il y eut un orage artificiel, qui, pendant une demi-heure entière, fit tomber une pluie d'eau odorante et une pluie de dragées. »

On vit, au XVe siècle, dans un *festin* donné à Tours au roi de France et à toute la cour par Gaston V, de Foix, prince de Viane (1457), douze tables, chacune de sept aunes de long sur deux et demie de large, dressées dans la grande salle de Saint-Julien; il y eut 140 plats à chaque table, et tous les plats étaient en argent. Le comte de Foix, les comtes de Dunois et de la Marche et le sénéchal de Normandie remplirent le rôle de maîtres d'hôtel.

Le goût de la Renaissance influa aussi sur l'ordonnance des *festins*, et surtout sur la décoration de la salle et de la table. Au lieu des cerfs ou des cygnes en pâte, qui, auparavant étaient fort à la mode, on y représenta des sujets allégoriques, tirés de l'histoire ou de la mythologie. Tels furent les ornements imaginés pour une collation que donna la ville de Paris à Elisabeth d'Autriche, femme de Charles IX. Ils étaient composés de six grands morceaux séparés, tous en relief et en pâte de sucre, dont la suite offrait une partie de l'histoire de Minerve et des allusions flatteuses pour la nouvelle reine, pour son époux et pour la reine mère. Ainsi, le cinquième groupe représentait Minerve entrant dans Athènes en triomphe. A sa suite était Persée monté sur un Pégase. Le héros était entouré d'hommes pétrifiés, « ce qui dénotoit, dit un auteur contemporain, l'épouvantement qu'auront et qu'ont déjà les ennemis du roi, étonnés de sa gloire, magnificence et prospérité en toutes affaires qu'il conduira par le bon conseil de sa Minerve. » Enfin la sixième pièce représentait Minerve et Neptune se disputant à qui donnerait son nom à la cité d'Athènes. Un Asiatique, monté sur un chameau, venait féliciter Pallas de sa victoire, et il lui faisait hommage d'un vaisseau chargé de toutes sortes d'animaux et d'oiseaux étrangers. « Or signifioit ce navire, venant de Barbarie, que l'Asie un jour viendra se soumettre à nostre Persée et Minerve, qui sont le roy et la royne, ou aux enfants qui sortiront de leur très-heureux mariage, comme tesmoignent plusieurs prophéties, disant que du sang des François et des Allemands, rejoincts ensemble, doit naistre un prince qui dominera sur tout le monde. »

Les registres de l'Hôtel de ville nous ont conservé l'ordonnance d'un grand repas offert par les prévôts des marchands et les échevins à François II (1569); il y eut vingt-six dames de Paris invitées. Le roi, la reine et les princes du sang y assistèrent; le service de la table fut fait par les fils des principaux marchands de Paris, et Jodelle composa une comédie pour la circonstance.

Dès cette époque, il n'y a plus, à proprement parler, de *festins.* Quelques grands repas de la cour, donnés dans des circonstances solennelles, peuvent seuls prétendre à ce titre. Tel est le grand repas que l'ambassadeur de Venise donna, en 1685, au corps diplomatique — on en trouve la description dans le *Mercure galant*, — ou celui qui fut donné à Versailles à l'occasion du mariage de Mlle de Blois, fille légitimée de Louis XIV, avec le prince de Conti. Il y eut à ce repas trois services de 160 plats chacun. Les ortolans seulement avaient coûté 16,000 livres. La mode d'empiler sur un même plat des amas de viandes se maintint jusqu'au temps de la Régence. On construisait aussi de ces sortes de pyramides pour le dessert; on mettait en piles, tantôt les fruits eux-mêmes, tantôt les assiettes sur lesquelles ils étaient servis. Toutes les relations de *festins* ou de collations du XVIIe siècle parlent de ces édifices culinaires comme de décorations *admirables* et d'un *goût exquis.* La construction de ces pyramides regardait les chefs d'office, et c'était pour ces officiers un objet d'émulation. Ils cherchaient à se surpasser les uns les autres par la hauteur de leurs piles, et ils en vinrent au point qu'il *fallut hausser les portes;* c'est l'expression de Mme de Sévigné. « Nos pères, dit-elle, ne prévoyaient pas ces sortes de machines, puisque même ils ne comprenaient pas qu'une porte fût plus haute qu'eux. » Des constructions si peu solides devaient souvent se renverser; c'est, en effet, ce qui arrivait. La marquise décrit un de ces accidents dont elle fut témoin au grand repas des Etats de Bretagne. « Une pyramide veut entrer, une de ces pyramides si hautes qu'on est obligé de s'écrier d'un bout de la table à l'autre; mais bien loin que cela blesse ici, on est souvent fort aise de ne plus voir, au contraire, ce qu'elles cachent. Cette pyramide donc, avec vingt ou trente porcelaines, fut si parfaitement renversée à la porte que le bruit en fit taire les violons, les hautbois et les trompettes. » Vers le milieu du XVIIIe siècle, le célèbre confiseur Travers substitua des décorations de meilleur goût à ces pyramides de fruits, qu'on ne semblait montrer aux convives que pour leur faire sans doute endurer le supplice de Tantale. Dans le même temps, la cuisine nouvelle, plus simple, plus naturelle, vit disparaître les pyramides de viandes. Mais ce que la cour conserva en partie jusqu'à la Révolution, ce fut le cérémonial de table pompeux et ridicule, tel qu'on le trouve décrit dans un état de la maison de Philippe le Hardi, duc de Bourgogne. Expilly, dans son *Dictionnaire de la Gaule et de la France*, décrit ainsi le *festin* royal célébré à Reims le 25 octobre 1722, après le sacre : « Dans une des salles du palais archiépiscopal avaient été dressées cinq tables. Celle du roi était sur une estrade élevée de quatre marches et sous un dais de velours violet orné de fleurs de lis d'or. Tout étant prêt, le duc de Brissac, grand panetier de France, fit mettre le couvert du roi et apporta le *cadenas* de Sa Majesté, accompagné du grand échanson, portant la soucoupe, les verres et les carafes, et du grand écuyer tranchant, portant la grande cuiller, la fourchette et le grand couteau. Ils étaient vêtus d'habits et de manteaux de velours noir et de drap d'or. Le premier service fut apporté dans l'ordre suivant : les hautbois, les trompettes et les flûtes de la chambre, jouant des fanfares, marchaient à la tête; ils étaient suivis des hérauts d'armes, du grand maître des cérémonies, des douze maîtres d'hôtel du roi, tenant leurs bâtons, et du premier maître d'hôtel. Le prince de Rohan faisait les fonctions de grand maître, son bâton à la main. Le premier plat était porté par le duc de Brissac, et les autres par les gentilshommes servants de Sa Majesté. Le marquis de La Chenaye, grand écuyer tranchant, rangea les plats sur la table royale, les découvrit, en fit l'essai et les recouvrit en attendant l'arrivée de Sa Majesté. Ensuite le duc de Rohan, précédé du même cortége, alla prévenir le roi, qui se rendit dans la salle du *festin* dans cet ordre : les hautbois, les trompettes et les flûtes de la chambre, les six hérauts, les maîtres et aides des cérémonies, puis les gentilshommes qui avaient porté les *honneurs* et les offrandes. L'archevêque de Reims dit le *bénédicité.* Alors la couronne de Charlemagne, le sceptre, la main de justice furent placés sur des carreaux de velours au coin de la table, sous la garde des maréchaux qui les avaient portés et qui restèrent debout pendant tout le dîner. Le prince Charles de Lorraine, grand écuyer, se tint derrière le fauteuil de Sa Majesté, aux deux côtés duquel se placèrent les deux ducs capitaines des gardes. Debout, à la droite du roi, était le prince de Rohan, et ce fut lui qui présenta la serviette au roi. Le grand panetier, le grand échanson et le grand écuyer tranchant étaient devant la table, vis-à-vis du roi, remplissant leurs fonctions. La nef avait été mise au coin le plus éloigné de Sa Majesté. Tous les services de la table du roi furent servis par ses officiers, avec le même cortége que le premier. Les quatre autres tables furent servies par les notables et les officiers de la ville de Reims, qui avaient fait toute la dépense. »

Le luxe de la table se perpétua jusqu'aux derniers jours de la monarchie. V. les mots REPAS et MENU.

— **Allus. hist. Festin de Balthazar,** Nom donné à toute orgie bruyante, à tout repas copieux et prolongé, par allusion au *festin* que donnait Balthazar, dernier roi de Babylone, quand il fut surpris et mis à mort par Cyrus.

« Un morceau de poisson salé, une poignée de piment ou d'olives, une tranche de gâteau de sésame au miel, composent, pour la somme de trois sous, un *festin de Balthazar.* »
EDMOND ABOUT.

« Qu'est-ce que tout cela, sinon la Réforme elle-même, s'agitant, se montrant, s'annonçant sous les formes de l'art? Mais on ne la reconnaît pas. L'Eglise elle-même s'amuse de ces signes; assise à son *banquet de Balthazar*, elle ne s'inquiète pas de ce qui s'écrit sur la muraille. »
EDGAR QUINET.

« Pendant toute la durée de la société grecque et romaine, des populations celtiques s'étaient insinuées en silence dans l'Europe, au nord des Pyrénées et des Alpes. Là, elles croissaient librement avec les herbes des forêts sacrées; par intervalles, elles sortaient de ce silence; elles apparaissaient au milieu de la pompe de la civilisation païenne, comme la main mystérieuse dans le *banquet de Balthazar.* Un jour, elles accoururent pour étouffer Rome dans son berceau. »
EDGAR QUINET.

— **Festin d'Atrée.** V. ATRÉE.

— **Festin des Lapithes.** V. LAPITHES.

Festins (LES) [*Le Cene*], contes et nouvelles de l'Italien Francesco Grazzini, plus connu sous le pseudonyme du *Lasca*, un des meilleurs imitateurs de Boccace. Ecrivain original, plein de sel et d'humour, spirituel, satirique, vivant de sa plume comme un épicier, dit-il lui-même, vit de sa boutique, emprisonné pour sa mauvaise langue, il trouva pourtant moyen, au milieu des hasards singuliers de sa vie, de ne pas gaspiller les heureux dons qu'il avait reçus du ciel. Il fut un des fondateurs de la célèbre Académie *della Crusca*, dont tous les membres prenaient un sobriquet; le sien, *Lasca*, est le nom d'un petit poisson de rivière, le *dard.* Renommé comme poëte, c'est surtout par ses nouvelles,