



**HAL**  
open science

## Ressources électroniques sur l'alimentation médiévale : bilan et perspectives

Alban Gautier

► **To cite this version:**

Alban Gautier. Ressources électroniques sur l'alimentation médiévale : bilan et perspectives. Bruno Laurieux. De la nature à la table au Moyen Âge : l'acquisition des aliments, Éditions du CTHS, 2017, Actes des congrès des sociétés historiques et scientifiques. hal-02186823

**HAL Id: hal-02186823**

**<https://normandie-univ.hal.science/hal-02186823>**

Submitted on 17 Jul 2019

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

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

## *Ressources électroniques sur l'alimentation médiévale : bilan et perspectives*

Alban GAUTIER  
Université du Littoral Côte d'Opale  
HLLI (UR 4030)  
Centre universitaire du Musée

---

Extrait de : Bruno LAURIOUX (dir.), *De la nature à la table au Moyen Âge : l'acquisition des aliments*, Paris, Édition électronique du CTHS (Actes des congrès des sociétés historiques et scientifiques), 2017.

Cet article a été validé par le comité de lecture des Éditions du CTHS dans le cadre de la publication des actes du 138<sup>e</sup> Congrès national des sociétés historiques et scientifiques tenu à Rennes en 2013.

Depuis près d'une vingtaine d'années (la fin des années 1990) s'accumule peu à peu sur Internet une abondante documentation sur l'alimentation médiévale. Ces ressources électroniques, en nombre toujours croissant, sont de qualité et d'intérêt inégaux ; il n'en reste pas moins que se retrouver dans la grande diversité des ressources devient un passage obligé pour tous les chercheurs. Ce bref tour d'horizon – qui reviendra pour l'essentiel à présenter quelques-uns des principaux sites qui offrent aujourd'hui à l'historien des ressources intéressantes sur l'alimentation au Moyen Âge – a pour objet de fournir quelques éléments de repérage et de proposer quelques réflexions sur l'explosion de ces ressources ; il tentera en conclusion de dégager quelques perspectives pour les années à venir<sup>1</sup>.

Le propos qui suit s'appuie sur un travail au long cours de veille et d'explorations de la toile pour le compte du portail « Ménéstrel<sup>2</sup> ». Réseau de langue française ayant des correspondants dans de nombreux pays, Ménéstrel a peu à peu créé un portail raisonné et critique permettant aux chercheurs comme aux étudiants ou au grand public d'accéder à de nombreux sujets concernant le Moyen Âge : histoire, littérature, arts, archéologie, etc. J'ai rejoint l'équipe de la page « Alimentation » il y a onze ans, et bien des observations qui suivent ont donc été proposées à l'origine par les deux autres membres de l'équipe : en premier lieu Bruno Laurieux, créateur de la page en 2001, mais aussi Yann Morel, qui a rejoint l'équipe en 2006. Beaucoup d'éléments, avec des précisions supplémentaires, peuvent donc être retrouvés dans la rubrique « Répertoire » de cette page « Alimentation ». Sans vouloir prêcher excessivement pour le travail accompli par l'équipe de « Ménéstrel », il me semble que ce portail constitue aujourd'hui l'un des points de départ obligés de tout travail bibliographique sur l'alimentation médiévale, ainsi qu'une porte d'entrée vers la diversité des ressources électroniques existantes.

Ces ressources sont aujourd'hui caractérisées par trois traits principaux. Le premier est sans nul doute leur dimension internationale. L'historien de l'alimentation médiévale, même quand il se spécialise dans l'alimentation d'une région ou d'une ville, ne peut se contenter des seules ressources en français : l'anglais et l'allemand sont tout particulièrement utiles, mais l'italien, l'espagnol ou le néerlandais sont aussi utilisés. Une deuxième caractéristique serait la grande diversité des acteurs. Peut-être plus encore que pour d'autres thèmes, des acteurs non institutionnels se sont investis dans le travail de

---

1. Le bilan qui suit, portant sur les ressources électroniques, est d'une certaine manière le pendant du bilan bibliographique récent qu'Allen Grieco et moi-même avons proposé, et auquel je me permets de renvoyer : A. Gautier et A. J. Grieco, « Food and Drink in Medieval and Renaissance Europe : An Overview of the Past Decade (2001-2012) », *Food & History*, vol. 10, n° 2, 2012, p. 73-88.

2. <http://www.menestrel.fr>, et plus précisément la page « Alimentation », <http://www.menestrel.fr/spip.php?rubrique379&lang=fr>.

recherche : il existe ainsi des dizaines de sites d'amateurs, dont un nombre non négligeable sont de grande qualité. On pourrait même dire que, historiquement, ce sont ces amateurs (ou des historiens professionnels à travers des sites personnels) qui ont entrepris la mise en ligne des données ; les sites institutionnels sont apparus plus tardivement, même s'ils ont l'avantage de la durée et du suivi, qui contraste avec le caractère peu durable de certains sites personnels. Enfin, il faut insister sur le fait que la plupart des sites ont une dimension trans-périodes : peu d'entre eux sont exclusivement consacrés au Moyen Âge, et le médiéviste doit donc aller pêcher ce qui l'intéresse parmi des informations allant de la préhistoire à nos jours.

### *Sites institutionnels*

Les sites des divers centres de recherche n'offrent en général que peu de ressources directement exploitables. Mentionnons toutefois le site de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation de Tours, vitrine d'un centre de recherches dynamique et d'un vaste réseau de spécialistes de l'alimentation : ce site permet entre autres d'accéder à de nombreuses informations concernant les événements scientifiques (publications, colloques, expositions, etc.) ayant trait à l'alimentation, et il diffuse une *newsletter*. En se rapprochant du réseau, les chercheurs peuvent en outre bénéficier des services d'une bibliothèque dédiée à l'histoire et aux cultures alimentaires<sup>3</sup>. Le site de l'Observatoire CNIEL des habitudes alimentaires (OCHA) constitue une autre voie d'accès à ce type d'informations, plus orientée toutefois vers les sciences sociales, la santé et la biologie que vers l'histoire<sup>4</sup>.

Même à l'âge d'Internet, les bibliographies restent pour le chercheur le nerf de la guerre : il en existe à ce jour deux principales. « The Food Bibliography », compilée à l'initiative de l'IEHCA et de la Villa *I Tatti* de Florence (centre de recherche rattaché à l'université de Harvard), recense actuellement plus de 20 000 références en huit langues (allemand, anglais, catalan, espagnol, français, italien, portugais et néerlandais), avec un périmètre thématique et chronologique qui va évidemment bien au-delà de l'alimentation médiévale<sup>5</sup>. La rubrique « Publications » de la page « Alimentation » de « Ménéstrel » a pour ambition d'assurer une veille bibliographique plus que de constituer une bibliographie exhaustive. À travers un classement thématique, elle propose une sélection de publications récentes accompagnée de petits résumés, de brèves explications, voire de véritables comptes-rendus critiques. Mais en dehors de quelques ouvrages importants, les publications recensées datent au plus tôt de 2001<sup>6</sup>.

On n'oubliera pas de mentionner les sites d'éditeurs et de revues. La revue *Food & History*, qui publie des articles principalement en anglais et en français, s'est imposée depuis quinze ans comme la principale publication spécifiquement dédiée à l'histoire de l'alimentation : les articles sont disponibles (pour un coût de fait assez élevé) à travers le portail de l'éditeur Brepols<sup>7</sup>. Cette jeune revue désormais arrivée à maturité complète ainsi heureusement sa grande sœur *Food & Foodways*, qui s'est depuis lors recentrée sur des publications de sociologie ou d'ethnologie<sup>8</sup>. D'autres revues publient des articles d'histoire de l'alimentation, comme *Papilles* ou *Petits Propos Culinaires* (une revue en anglais, contrairement à ce que son titre pourrait suggérer), même si aucune d'entre elles n'est spécifiquement consacrée à l'alimentation au Moyen Âge ; toutefois, les sites de ces

3. <http://www.iehca.eu/>.

4. <http://www.lemangeur-ocha.com>.

5. <http://www.foodbibliography.eu/>.

6. <http://www.menestrel.fr/spip.php?rubrique458&lang=fr>.

7. <http://brepols.metapress.com/journals/>, puis entrer « Food & History » (accès gratuit aux sommaires, accès payant au texte des articles).

8. <http://www.tandfonline.com/>, puis entrer « Food & Foodways » (accès gratuit aux sommaires, accès payant au texte des articles).

« petites » revues ne proposent en général que les sommaires des numéros<sup>9</sup>. Par ailleurs, un certain nombre de maisons d'édition, comme Prospect Books (en Grande-Bretagne), Trea (en Espagne) ou Le Livre Timperman (en Belgique) ont créé des collections consacrées à l'histoire de l'alimentation<sup>10</sup> : leurs catalogues en ligne permettent le plus souvent d'accéder à la liste des publications, mais aussi à l'occasion aux sommaires voire aux premières pages des ouvrages. C'est le cas du site des Presses universitaires de Rennes, qui publie la collection « Table des hommes » en collaboration avec les Presses universitaires François Rabelais<sup>11</sup>.

Le développement d'Internet a permis aux musées et autres institutions culturelles de mettre en ligne des « expositions virtuelles » parfois richement documentées. L'historien de l'alimentation médiévale – et, peut-être plus encore, l'enseignant désireux d'initier ses élèves à ce sujet – découvrira avec bonheur l'exposition « Gastronomie médiévale » de la Bibliothèque nationale de France, réalisée à l'occasion de l'exposition « Livres en bouche » de la bibliothèque de l'Arsenal en 2001. Le site propose un grand nombre d'images tirées des manuscrits de la BnF, accompagnées de textes d'éclaircissement de grande qualité. Certaines rubriques (« Aliments et médecine », « Manger en chrétien », « L'imaginaire ») proposent des mises au point développées, et on trouve aussi des recettes. Dans les faits, cette exposition représente à ce jour de la meilleure banque d'images sur l'alimentation médiévale, même si celle-ci est bien entendu presque exclusivement limitée aux manuscrits de la BnF<sup>12</sup>.

### *Sites d'amateurs et sites associatifs*

Les sites personnels sont, on l'a dit, extrêmement nombreux et d'intérêt varié. On distinguera d'une part les sites d'amateurs et les sites associatifs, et de l'autre les sites personnels de chercheurs professionnels. Il n'est bien entendu pas question d'en proposer ici un recensement exhaustif : la sélection qui suit permettra de dégager les forces autant que les limites de cette floraison électronique dans laquelle il n'est pas toujours aisé de se repérer. De fait les sites d'amateurs renvoient ou non les uns aux autres, et le même auteur est parfois à l'origine de plusieurs sites, laissant le plus ancien à l'abandon pour en développer un nouveau. En outre, ces sites sont bien souvent marqués par un manque de regard critique sur l'objet envisagé. C'est le cas, parmi bien d'autres, de la « Medieval/Renaissance Food Homepage », vitrine de la célèbre « Society for Creative Anachronism » dont les membres :

« Pratiquent bien des arts, sciences et loisirs du Moyen Âge et de la Renaissance, à la fois afin d'élargir leur savoir et pour améliorer l'atmosphère des manifestations organisées par l'association (!) »

Ce site renvoie pêle-mêle à des éditions de textes et des bibliographies ; à des articles ou autres publications plus ou moins sérieuses ; à des recettes plus ou moins adaptées ; et même au site d'un épicier canadien « fournisseur de produits pour la cuisine et la vie quotidienne historique ». Le site propose aussi une bibliographie annotée sur les livres de cuisine, qui de manière tout à fait caractéristique ne distingue pas publications scientifiques et recueils de recettes adaptées<sup>13</sup>. De même, « Maître Chiquart », qui reprend le nom d'un célèbre cuisinier du XV<sup>e</sup> siècle, « Le Tailloir » ou « Il Rinascimento a tavola »

9. <http://www.editions-virgile.com/collection-papilles.html> ; <https://prospectbooks.co.uk/ppc>.

10. <https://prospectbooks.co.uk/intro> ; <http://www.trea.es/listado.php?idCat=0000007#/page=0> ; <http://www.livretimperman.be/catalogue.aspx>.

11. <http://pufr-editions.fr/catalogue/74/TablesdesHommes>.

12. <http://expositions.bnf.fr/gastro>.

13. <http://www.pbm.com/~lindahl/food.html>.

sont des portails associatifs qui combinent repères historiques, recettes adaptées et pistes bibliographiques<sup>14</sup>.

La nébuleuse de sites constituée par Cindy Renfrow est l'exemple même des vastes projets amateurs, en partie scientifiques, aux frontières difficiles à cerner et dans lesquels la recherche la plus utile côtoie des éléments beaucoup moins légitimes. « A Thousand Eggs » renvoie, dans une page de liens fleuve, à toutes sortes de sites, où l'on peine à reconnaître ceux qui présentent des textes développés de ceux qui se contentent de fournir des recettes isolées, le plus souvent traduites<sup>15</sup>.

« Historical Culinary and Brewing Documents Online » est un site dérivé du précédent : il donne une liste par langue des versions disponibles en ligne d'un grand nombre de textes culinaires, sous forme soit de texte original, soit de traduction anglaise, soit même de fac-similé (provenant par exemple de Gallica), dans un ensemble très hétéroclite mélangeant textes complets et extraits. Le site prétend également faire le point sur les travaux en cours afin d'éviter les efforts inutiles et les doublons – souci qu'on ne peut qu'approuver, même si les mises à jour se font rares<sup>16</sup>.

Ce dernier site a été à son tour intégré à un « Online Culinary History Network » qui entend construire (sur la base du volontariat) une bibliothèque de recherches en ligne et un réseau de textes d'histoire culinaire<sup>17</sup>. Le projet de bibliothèque apparaît très ambitieux puisqu'il est prévu de prendre en compte des textes en anglais, italien, catalan, latin, etc., mais aussi en arabe ou en chinois : une liste chronologique des recueils de recettes est donnée pour chaque langue ; toutefois, le travail n'a été réalisé que pour l'Angleterre et, à l'heure actuelle (et depuis maintenant plusieurs années), le seul recueil consultable est le *Liber cure cocorum*, reprenant une transcription préexistante très imparfaite.

Quant au réseau de textes, il vise à recenser tous ceux qui travaillent à transcrire et/ou traduire des textes culinaires « depuis les temps les plus anciens jusqu'à 1700 » : une liste de ces transcriptions/traductions est proposée pour chaque langue, et renvoie à l'occasion vers des sites peu connus proposant des éditions de texte, ce qui est bien sûr très utile. Cette liste est assez bien fournie pour la production anglaise, mais elle n'apparaît guère critique. Ainsi, pour la période médiévale, est signalé le site personnel de James L. Matterer qui, pour chaque recette du manuscrit Pepys 1047, fournit le fac-similé, une transcription et une traduction en anglais moderne : or, bien que l'auteur prétende avoir amélioré la transcription de Hodgett, la sienne comporte une faute de lecture dès le sixième mot<sup>18</sup>. On ne peut que souhaiter le développement de ce répertoire, qui gagnerait en efficacité en distinguant dès l'abord les transcriptions originales d'après manuscrits, les digitalisations d'éditions modernes, les fac-similés, les traductions et enfin les simples extraits, qui ne présentent pas pour le chercheur le même intérêt.

### *Sites personnels de chercheurs*

C'est sans doute parmi les sites personnels de chercheurs professionnels que l'on trouve le matériel le plus riche. Ces sites, s'ils sont souvent plus sérieux et plus critiques que les sites d'amateurs, présentent beaucoup de caractéristiques identiques : listes de liens très longues et pas toujours hiérarchisées, coexistence d'éditions de textes, de transcriptions, de glossaires, de bibliographies et de renvois vers d'autres sites ; et tout comme sur les sites d'amateurs, beaucoup de ces pages ne sont que rarement, voire pas du tout, mises à jour, et leurs adresses sont souvent assez instables.

En effet, on remarquera avec intérêt que peu de ces sites sont hébergés par les laboratoires de recherche ou les universités dans lesquels travaillent ces chercheurs : sur

14. <http://www.oldcook.com/index.php> ; <http://asso.letailloir.free.fr/> ; <http://www.nicomarin.com/ricette.htm>.

15. <http://www.thousandeggs.com/>.

16. <http://www.thousandeggs.com/cookbooks.html>.

17. <http://culinaryhistory.org/>.

18. <http://www.godecookery.com/pepys/pepys.htm>.

Internet, la recherche en histoire de l'alimentation a bien sa propre histoire, qui est celle d'initiatives d'abord personnelles.

Ainsi, « Medieval Culinary Texts » est niché dans la page personnelle de Martha Carlin, de l'université du Wisconsin : le site renvoie à des fac-similés (souvent de bonne qualité) et à des transcriptions de textes culinaires et de comptes d'approvisionnement<sup>19</sup>. « Old Cookbooks and Food History » a été conçu par le chercheur norvégien Henry Notaker : le site comporte des liens, mais aussi des bibliographies spécifiques à l'histoire de l'alimentation norvégienne, avec une transcription du texte du plus ancien manuscrit culinaire en norvégien<sup>20</sup>. Le site personnel de Teresa de Castro, historienne du monde ibérique, propose des versions en ligne de ses articles et livres, mais aussi de très nombreux liens vers des bibliographies, des centres de recherches, des publications<sup>21</sup>.

« Monumenta Culinaria et Diaetetica Historica » est un site développé par Thomas Gloning, linguiste et spécialiste de littérature allemande à l'Université de Marburg, dédié à l'étude des textes sur la cuisine, l'alimentation et la diététique jusqu'en 1800 : de fait, l'accent est plus mis sur l'Europe moderne que sur la période médiévale. L'ambition est là encore de constituer un corpus de textes culinaires et diététiques, et le site propose la version digitale (et facilement téléchargeable) d'un grand nombre de livres de cuisine et traités diététiques médiévaux : la plupart sont en allemand (la série est assez complète), mais on en trouve aussi quelques-uns en latin, en italien, en anglais, en français (malheureusement dans des éditions périmées, comme assez souvent sur la toile). Le tout est accompagné d'une bibliographie générale très fournie, mais qui ne dépasse pas 2002<sup>22</sup>.

On signalera pour terminer deux sites moins ambitieux, qui ne proposent pas d'éditions ou de transcription de textes. Le « Glossarium Culinarium Latinum », élaboré par le latiniste allemand Robert Maier, est une compilation de termes culinaires latins (aliments, condiments, instruments, gestes culinaires). La majorité des textes pris en compte datent de l'Antiquité (Apicius, Caton, Pétrone, Macrobe, Pline le Jeune), mais le compilateur a aussi pris en compte des documents du haut Moyen Âge (Anthime, le capitulaire carolingien *De villis*) ainsi qu'un ouvrage médiéval classique, le *Liber de coquina*. Dans le glossaire, présenté sous format PDF, chaque terme est accompagné d'une traduction allemande et des références aux textes dépouillés ; malheureusement, les éditions utilisées ne sont pas systématiquement référencées<sup>23</sup>.

Enfin, « Words and Things » constitue une tentative tout à fait originale, imaginée et alimentée par Allen J. Frantzen avec l'aide de Chris Grubb. L'ambition est de rassembler l'ensemble des données liées à l'alimentation en Angleterre et en Scandinavie entre 500 et 1100, avec cette particularité que les données sont puisées à la fois dans les textes et dans l'archéologie. Le mode de classement est par type d'objet ou de structure : « boulangerie », « crochet à viande », « meule », « cuiller », etc. Quinze objets ou structures sont listés à l'heure actuelle : pour chacun, un choix de sites et de textes est proposé, qui pour l'heure est loin d'être exhaustif<sup>24</sup>. Malheureusement, comme tant d'autres entreprises prometteuses, le site semble aujourd'hui en sommeil.

## Perspectives

En guise de conclusion, je me contenterai d'avancer quelques propositions. J'insisterai d'abord sur la nécessité de renforcer les liens entre les sites existants. Il est temps désormais de sortir de l'amateurisme qui a marqué les débuts de l'histoire de l'histoire de l'alimentation. Il ne s'agit certes pas d'harmoniser ce joyeux fouillis (ce n'est ni possible ni souhaitable, car la diversité ici est sans nul doute une force), mais de renforcer la scientificité des données. Pour ne prendre qu'un exemple, renforcer les liens permet de

19. <http://www.uwm.edu/~carlin>.

20. <http://www.notaker.com/>.

21. <http://www.teresadecastro.com/>.

22. <http://www.uni-giessen.de/gloning/kobu.htm>.

23. <http://www.maierphil.de/cooking/GCL.html>.

24. <http://www.anglo-saxon.net/food/main.php>.

mieux se tenir au courant du travail les uns des autres : ainsi, ceux qui postent des traductions de textes latins ou qui constituent des glossaires le feront en fonction des éditions les plus récentes. Il faut aussi travailler plus résolument sur la question des images. Celles-ci posent bien des problèmes, dont les moindres ne sont pas ceux qui touchent aux droits de reproduction. Les historiens de l'art pourraient ici avoir la main : on se prend à rêver de la mise en ligne, en lien avec quelques grandes bibliothèques, d'une ou plusieurs banques d'images spécifiquement liées à l'alimentation. Là encore, ne pas se limiter au Moyen Âge apparaîtrait comme une force et non comme une limite. On nous permettra de terminer sur une proposition peut-être un peu folle : investir Wikipédia. Les textes proposés dans la principale encyclopédie participative en ligne sont encore très rudimentaires. La page « Cuisine médiévale » s'allonge régulièrement<sup>25</sup>, mais il n'y a par exemple qu'une dizaine de lignes sur un sujet aussi bien étudié que les livres de cuisine médiévaux. Pourquoi ne pas y contribuer ?

### Résumé

La documentation électronique sur l'alimentation médiévale se fait toujours plus abondante, mais ces ressources sont de qualité et d'intérêt inégaux. S'appuyant sur la veille menée depuis une quinzaine d'années par le portail « Ménestrel », cet article propose un bref tour d'horizon raisonné et critique des ressources existantes, en distinguant les sites institutionnels, les sites d'amateurs et les sites personnels de chercheurs. En effet, peut-être plus encore que pour d'autres thèmes, des acteurs non institutionnels se sont investis dans le travail de recherche : il existe des dizaines de sites d'amateurs, dont certains sont de qualité. Il s'agit donc ici de proposer quelques éléments de repérage, ainsi que quelques réflexions sur l'explosion de ces ressources, avant de dégager en conclusion quelques perspectives sur leur devenir.

### Bibliographie - sitographie

Alban GAUTIER et Allen J. GRIECO, « Food and Drink in Medieval and Renaissance Europe : An Overview of the Past Decade (2001-2012) », *Food & History*, vol. 10, n° 2, 2012, p. 73-88.

- . <http://www.menestrel.fr>, page « Alimentation », <http://www.menestrel.fr/spip.php?rubrique379&lang=fr>.
- . <http://www.iehca.eu/>.
- . <http://www.lemangeur-ocha.com>.
- . <http://www.foodbibliography.eu/>.
- . <http://www.menestrel.fr/spip.php?rubrique458&lang=fr>.
- . <http://brepols.metapress.com/journals/>
- . <http://www.tandfonline.com/>
- . <http://www.editions-virgile.com/collection-papilles.html> ; <https://prospectbooks.co.uk/ppc>.
- . <https://prospectbooks.co.uk/intro> ; <http://www.trea.es/listado.php?idCat=00000007#/page=0> ;
- . <http://www.livretimperman.be/catalogue.aspx>.
- . <http://pufr-editions.fr/catalogue/74/TablesdesHommes>.
- . <http://expositions.bnf.fr/gastro>.
- . <http://www.pbm.com/~lindahl/food.html>.
- . <http://www.oldcook.com/index.php> ; <http://asso.letailloir.free.fr/> ;
- . <http://www.nicomarin.com/ricette.htm>.
- . <http://www.thousandeggs.com/>.
- . <http://www.thousandeggs.com/cookbooks.html>.
- . <http://culinaryhistory.org/>.
- . <http://www.godecookery.com/pepys/pepys.htm>.
- . <http://www.uwm.edu/~carlin>.
- . <http://www.notaker.com/>.
- . <http://www.teresadecastro.com/>.
- . <http://www.uni-giessen.de/gloning/kobu.htm>.
- . <http://www.maierphil.de/cooking/GCL.html>.
- . <http://www.anglo-saxon.net/food/main.php>.
- . [http://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine\\_médiévale](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_médiévale).

25. [http://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine\\_médiévale](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_médiévale).