



**HAL**  
open science

## Que mangeait-on au Moyen Âge ? Quelques réflexions de méthode

Alban Gautier

► **To cite this version:**

Alban Gautier. Que mangeait-on au Moyen Âge ? Quelques réflexions de méthode. Bodinier, Bernard; Neveux, François. De la fourche à la fourchette, pour une histoire normande de l'alimentation (Actes du 53e Congrès organisé par la Fédération des sociétés historiques et archéologiques de Normandie, Alençon, 17-20 octobre 2018), 24, Fédération des sociétés historiques et archéologiques de Normandie, pp.21-30, 2019, Congrès des sociétés historiques et archéologiques de Normandie. hal-02324641

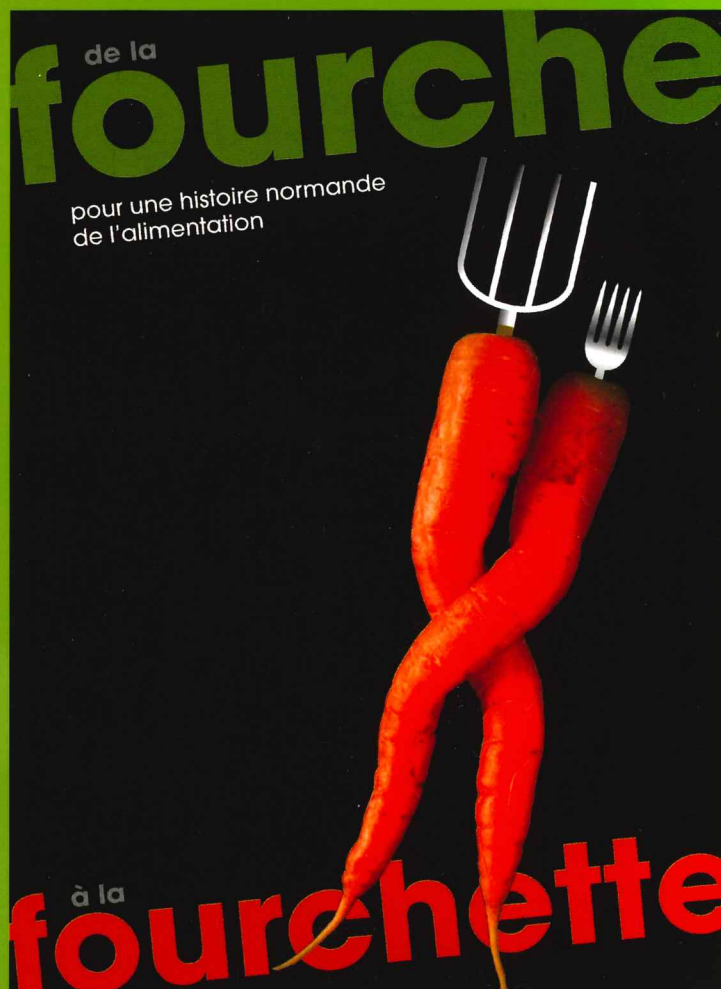
**HAL Id: hal-02324641**

**<https://normandie-univ.hal.science/hal-02324641v1>**

Submitted on 22 Oct 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.



*DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE,  
POUR UNE HISTOIRE NORMANDE  
DE L'ALIMENTATION*

## QUE MANGEAIT-ON AU MOYEN ÂGE ? QUELQUES RÉFLEXIONS DE MÉTHODE

Que mangeait-on au Moyen Âge ? Ayant fait de l'alimentation médiévale une de mes spécialités<sup>1</sup>, je suis très souvent invité à répondre à cette question. Or je suis généralement très embarrassé, car il me semble que cette interrogation est à la fois parfaitement légitime et extrêmement mal posée. *A priori*, la réponse pourrait pourtant sembler simple : en établissant, d'une part, une liste des aliments mentionnés dans les sources narratives ou pragmatiques (et en en proposant éventuellement un traitement statistique) et, d'autre part, en étudiant leur transformation telle que la présentent les livres de cuisine du Moyen Âge, on pourrait obtenir une réponse. Bien entendu, les choses ne sont pas si simples : on ne peut dire en une phrase, en un article, ni même en un livre, « ce que l'on mangeait au Moyen Âge ».

### PLURALITÉ DES ALIMENTATIONS MÉDIÉVALES

Le premier obstacle tient au fait que les alimentations médiévales doivent s'entendre au pluriel. Ce que nous appelons en Europe occidentale le « Moyen Âge » recouvre au moins dix siècles d'histoire, de la fin du v<sup>e</sup> à la fin du xv<sup>e</sup> siècle. Pendant une période aussi longue, les réalités ont nécessairement changé, et l'alimentation des temps mérovingiens n'a que très peu de choses en commun avec celle du *Quattrocento*. En outre, dans le cas d'un phénomène pour lequel les changements ne dépendent que très peu des aléas politiques et militaires, le médiéviste doit tenir compte des pratiques alimentaires que lui dévoilent les spécialistes de l'Antiquité et de la Renaissance.

Ainsi la Règle de saint Benoît qui, à travers son interprétation carolingienne du début du ix<sup>e</sup> siècle, a littéralement formaté l'alimentation des communautés monastiques de l'Occident latin sur la très longue durée, doit d'abord être comprise dans son contexte tardo-antique du vi<sup>e</sup> siècle, celui d'une Italie centrale encore dominée par les modèles alimentaires de l'Antiquité romaine. Dire « ce que les moines mangeaient au Moyen Âge », c'est donc se référer à un héritage antique très prégnant tout au long de la période médiévale et au-delà, dont il est difficile de faire l'économie<sup>2</sup>. À l'autre bout des dix siècles médiévaux, il est difficile, par exemple, de rendre compte du fait alimentaire dans l'œuvre d'un Rabelais sans se référer à la genèse médiévale de ses représentations de la nourriture et de la boisson : Gargantua et Pantagruel mangent et boivent en grande partie « comme au Moyen Âge », et vouloir à toute force « renaissanciser » Rabelais (si l'on veut bien me permettre ce néologisme) serait un contre-sens<sup>3</sup>.

C'est pourquoi, sans aller jusqu'à souscrire au « long Moyen Âge » que Jacques Le Goff a fait courir du iii<sup>e</sup> au xix<sup>e</sup> siècle<sup>4</sup>, il apparaît impossible de parler d'une alimentation médiévale qui ne soit que médiévale. C'est particulièrement vrai en matière

1 Je signalerai en particulier A. GAUTIER, 2006 et 2009. Une partie du présent propos est adaptée du second ouvrage.

2 Pour une brève présentation de la dimension alimentaire de cette source, voir A. de VOGÜÉ, 1964. Pour une contextualisation des prescriptions alimentaires de la Règle dans le monde de l'Antiquité tardive, on lira par ex. E. RAGA, 2014.

3 L'étude classique en la matière est celle de M. BAKHTINE, 1982.

4 Une conception résumée, entre autres, dans l'entretien intitulé « Le Moyen Âge selon Jacques Le Goff », *Journal du CNRS*, décembre 1991 [en ligne : <https://lejournal.cnrs.fr/articles/le-moyen-age-selon-jacques-le-goff>].

d'alimentation, un champ de recherche qui touche au temps long – même s'il est vrai qu'au Moyen Âge aussi il a pu exister des modes, parfois fugaces, en particulier quand elles touchent aux processus de distinction au sein des catégories les plus aisées de la société. À la fin de la période, les épices importées, qui figuraient depuis l'époque romaine parmi les marques d'appartenance à l'élite, ont pu faire l'objet de soudaines vogues, avant de disparaître tout aussi soudainement. Ainsi, vers la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, la maniguette, épice originaire d'Afrique de l'Ouest, dont le goût se rapproche à la fois du poivre et de la muscade, a connu pendant deux ou trois décennies un immense succès ; commercialisée sous le nom de « graine de paradis », elle devient pendant quelques années la coqueluche des livres de cuisine, puis disparaît presque aussi rapidement qu'elle était apparue<sup>5</sup>.

À ces évolutions, rapides ou (plus souvent) lentes, il convient d'ajouter une variété géographique – comme aujourd'hui, les pratiques alimentaires ne sont pas les mêmes au sud et au nord de l'Europe, en ville et à la campagne, dans l'intérieur des terres et dans les régions côtières – et sociale – riches et pauvres, puissants et faibles, seigneurs et paysans, voyageurs et sédentaires, bien portants et malades, religieux et laïcs ne mangent pas les mêmes choses ; aussi, ils ne parlent pas de nourriture ou de boisson de la même façon. C'est pourquoi étudier les alimentations médiévales, c'est avant tout évoquer leur diversité. Toute étude de cas, pour être utile et représentative, doit donc se confronter à une pluralité de modèles et situer son originalité ou sa banalité par rapport à des usages extrêmement divers.

L'histoire de l'alimentation médiévale est aujourd'hui un champ en pleine expansion, dans tous les pays d'Europe et en Amérique du Nord : elle a enfin réussi à gagner une réelle légitimité au sein des études historiques, n'apparaissant plus systématiquement comme un sujet « mineur » ou « périphérique ». L'histoire du manger et du boire, en raison de son statut de « fait social total », constitue de fait un poste d'observation privilégié des sociétés passées (et présentes) : l'alimentation permet en effet au médiéviste de porter un regard original et souvent novateur sur le fonctionnement politique, social, économique, religieux, technique, culturel, des sociétés médiévales. La création en 2002 de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA), implanté à Tours, a permis de fédérer les énergies de nombreux chercheurs – historiens, sociologues, anthropologues, archéologues – autour de colloques réguliers et de nombreuses publications : on mentionnera notamment la très utile bibliographie des études alimentaires<sup>6</sup> et, depuis 2003, la revue *Food & History*<sup>7</sup>. Le site « Ménestrel », portail informatique bien connu des médiévistes, inclut pratiquement depuis ses débuts une page « Alimentation » qui recense les publications scientifiques récentes s'inscrivant dans ce champ d'étude (avec des comptes rendus), et ouvre sur d'autres sites pertinents (avec une recension critique de la webographie)<sup>8</sup>.

## MANUSCRITS CULINAIRES

Mais revenons à l'idée brièvement émise au début de cet article : pour connaître l'alimentation médiévale, les sources les plus précieuses (et les plus évidentes) seraient

5 B. LAURIOUX, 2002, p. 38-39, et 2005.

6 *The Food Bibliography* [en ligne : <http://www.foodbibliography.eu>].

7 Je me permets de signaler la synthèse bibliographique suivante : A. GAUTIER et A. J. GRIECO, 2012.

8 « Alimentation / Food » [en ligne : <http://www.menestrel.fr/?-Alimentation-&lang=fr>].

les livres de cuisine copiés au cours de la période. Or il convient d'emblée de noter que, parmi les nombreuses sources dont les historiens de l'alimentation médiévale peuvent faire usage, les livres de cuisine ne tiennent une place essentielle qu'à partir de la fin du XIII<sup>e</sup> siècle : ce n'est qu'alors que la multiplication de ce type de source modifie effectivement la manière dont l'historien peut comprendre la préparation des aliments. Auparavant, du moins dans l'Occident latin<sup>9</sup>, force est de constater que la tradition romaine de mise par écrit de recettes de cuisine dans des recueils n'avait pas fait école. Dominée par la collection attribuée à Apicius<sup>10</sup>, cette tradition romaine a connu son dernier représentant avec le traité d'Anthimos, probablement rédigé dans les années 510 ou 520<sup>11</sup>. Après cela, aucun texte nouveau n'a été produit pendant de longs siècles dans la chrétienté latine, même si l'on a continué, à l'époque carolingienne, à copier les ouvrages d'Apicius et d'Anthimos.

Cette réserve chronologique faite, il pourrait donc sembler logique, pour comprendre la cuisine de la fin du Moyen Âge, de se tourner d'abord vers les livres de cuisine. On compte entre 1280 et 1500 à peu près cent cinquante manuscrits culinaires européens, le nombre exact étant difficile à déterminer car la définition même du « livre de cuisine » n'est pas simple<sup>12</sup>. En effet, si le livre est parfois bien identifié, avec un titre, une structure bien repérable, éventuellement un nom d'auteur ou une préface, d'autres en revanche accumulent simplement les recettes sans ordre apparent : on parle alors de simples « réceptaires ». D'autre part, certains manuscrits ne sont pas consacrés exclusivement à la cuisine, et le recueil de recettes y est alors copié aux côtés d'autres traités parmi les plus divers. Ainsi le *Mesnagier de Paris*, œuvre d'un bourgeois parisien anonyme de la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, est un recueil de conseils domestiques prodigués par l'auteur à sa jeune épouse : on y trouve à la fois des principes de piété, des conseils pour le linge et plus de quatre cents recettes de cuisine, pour lesquelles l'auteur a parfois recopié mot à mot un autre recueil, le *Viandier*, attribué au « cuisinier-star » Taillevent<sup>13</sup>.

Tout cela rend complexe l'usage critique de ces ouvrages qui, par ailleurs, ne sont pas les seuls à contenir des recettes. En effet, si le Moyen Âge finissant a vu (re)naître le livre de cuisine, il a aussi parsemé de recettes de nombreux autres textes, parfois des plus inattendus. Plusieurs textes de fiction abondent en allusions culinaires : fabliaux et nouvelles fourmillent de détails concrets qu'on peut supposer pris sur le vif<sup>14</sup>. Les textes médicaux, assez nombreux pendant tout le Moyen Âge (et donc dès avant le XIII<sup>e</sup> siècle), contiennent assez souvent des recettes. En Angleterre, on trouve ainsi dès avant la conquête normande des manuscrits médicaux en vieil anglais, dont plusieurs contiennent des préparations qui s'apparentent à des recettes de cuisine<sup>15</sup>. À cela s'ajoutent des nuances d'ordre chronologique, à la fois en amont et en aval de la période de floraison (fin XIII<sup>e</sup>-début XVI<sup>e</sup> siècle) des manuscrits culinaires médiévaux européens.

9 La situation est différente dans le monde islamique médiéval, où la tradition du livre de cuisine n'a jamais entièrement disparu. Voir l'article pionnier de M. RODINSON, 1947. On peut aussi se référer à L. ZAOUALI, 2010.

10 J. ANDRÉ, 1987.

11 V. ROSE, 1877. Sur Anthimos, on lira aussi A. DIERKENS et L. PLOUVIER, 2008.

12 Voir l'étude désormais classique de B. LAURIOUX, 1997.

13 G. BRERETON et J. M. FERRIER, 1994.

14 Voir par ex., à partir d'un recueil de nouvelles italiennes du XIV<sup>e</sup> siècle, J. BURNET et O. REDON, 1984.

15 A. GAUTIER, 2015.

En amont d'abord, on a récemment retrouvé un bref réceptaire de la seconde moitié du XII<sup>e</sup> siècle<sup>16</sup>. Ce texte apparaît au détour d'un manuscrit anglo-normand en latin, daté des années 1150-1175 et copié au prieuré cathédral de Durham, dans le nord de l'Angleterre ; il est aujourd'hui conservé à Cambridge, à la bibliothèque du Sidney Sussex College, sous la cote Δ 3 6. Au folio 39 (recto et verso), ce manuscrit contient dix recettes : insérées au milieu d'une série de préparations médicales, elles ont pourtant une finalité principalement culinaire, car la section est intitulée « Ici commencent diverses sortes d'assaisonnements poitevins »<sup>17</sup>. Ces « assaisonnements » (*salsamenta*) sont surtout des sauces acides et piquantes, contenant du vinaigre ou du verjus, propres à stimuler l'appétit de patients atteints de lassitude ou de dégoût alimentaire. On trouve par ailleurs, à la fin du recueil, une recette de gingembre confit, qui ne contient pas encore de sucre puisque la confiserie est à base de miel<sup>18</sup>. On notera avec intérêt que ces recettes sont réputées venir du Poitou, une région « à la mode » outre-Manche depuis qu'Aliénor était devenue reine d'Angleterre en 1154. Ce bref texte est donc à ce jour la plus ancienne collection de recettes de cuisine connue à ce jour pour l'Occident médiéval : une collection qui rejette plus d'un siècle en arrière l'apparition de ce type de source<sup>19</sup>. Tous les espoirs sont donc permis pour une connaissance plus fine de la cuisine des siècles centraux du Moyen Âge, une période qui reste aujourd'hui le parent pauvre des études d'histoire de l'alimentation médiévale.

Mais en aval aussi, il est difficile d'identifier une fin de la tradition médiévale du livre de cuisine. Avec l'imprimerie, les manuscrits culinaires ont certes commencé à se raréfier, mais sans pour autant disparaître. Les premiers imprimés culinaires datent des années 1480, et ils l'emportent sur les manuscrits à partir des années 1530. La lenteur de cette transition apparaît bien lorsque l'on se penche sur l'attribution de ces ouvrages à des cuisiniers précis. En effet, si de nombreux recueils sont anonymes, certains circulent sous le nom d'un auteur – une mention par laquelle il ne faut cependant pas se laisser abuser : avant le XVII<sup>e</sup> siècle, la notion d'« auteur » n'a pas les mêmes fonctions de nos jours<sup>20</sup>. Il est donc courant qu'un traité soit paré de l'« autorité » d'un personnage prestigieux, en particulier celle du cuisinier d'un prince. Ainsi le *Fait de cuisine*, écrit vers 1420, est (réellement) l'œuvre de maître Chiquart<sup>21</sup>, cuisinier du duc Amédée VIII de Savoie (1416-1439), antipape sous le nom de Félix V (1439-1449), retiré à la fin de sa vie au château de Ripaille sur les rives du lac Léman. Novateur, très détaillé dans la description des recettes, œuvre d'un seul homme et même d'un praticien de la cuisine, cet ouvrage n'a pourtant eu qu'un succès limité et sa diffusion est restée locale.

Tant par sa diffusion que par l'usage de la « fonction-auteur », le *Fait de cuisine* contraste avec le *Viandier*, qui est probablement le plus célèbre des ouvrages culinaires du Moyen Âge<sup>22</sup>. Compilé dès le tournant du XIV<sup>e</sup> siècle, et peut-être même

16 G. E. M. GASPER et F. WALLIS, 2016, p. 1353-1385.

17 *Ibid.*, p. 1384 : *Incipiunt diuera genera pictauesium salsamentorum*.

18 Le sucre est encore un produit rare en ce XII<sup>e</sup> siècle, et son usage est plus celui d'une épice que d'un aliment : voir M. OUERFELLI, 2008.

19 Les plus anciens recueils culinaires médiévaux connus à ce jour sont d'une part le rouleau de la Bibliothèque cantonale du Valais à Sion (Suisse), ms Supersaxo 108 (entre 1250 et 1320), qui contient la première version (encore anonyme) du *Viandier*, et d'autre part deux recueils anglo-normands conservés à la British Library, ms Add. 32085 (fin du XIII<sup>e</sup> siècle) et ms Add. 46919 (2<sup>e</sup> moitié du XIII<sup>e</sup> siècle).

20 Voir (parmi une bibliographie très abondante) l'esquisse de M. FOUCAULT, 1969.

21 F. BOUAS et F. VIVAS, 2008.

22 T. SCULLY, 1988.

un peu plus tôt<sup>23</sup>, il a été retravaillé par Guillaume Tirel, dit Taillevent, cuisinier de Charles V puis de Charles VI entre 1362 et 1392. Fréquemment copié jusqu'au milieu du XVI<sup>e</sup> siècle, on en connaît au moins huit manuscrits. Or les recettes évoluent considérablement d'un manuscrit à l'autre et se mettent à chaque fois au goût du jour, au point que le texte est parfois entièrement réaménagé ; ainsi des recettes nouvelles s'ajoutent progressivement à l'original, composant un « supplément » de plus en plus important. C'est pourquoi l'édition *princeps* du *Viandier*, imprimée à Paris dès 1486, puis les vingt-quatre autres éditions connues jusqu'en 1615, n'ont plus grand-chose à voir avec le texte original. En tout cas, pendant plus de cent ans après la fin du Moyen Âge, le nom même de Guillaume Tirel, que sa prestigieuse carrière au service de deux rois de France avait rendu célèbre, continuait à représenter un bon point d'ancrage, un élément attractif pour les rédacteurs, les copistes et les éditeurs successifs d'un *Viandier* perpétuellement mouvant<sup>24</sup>.

Ajoutons qu'il reste difficile de dire à quoi servait précisément le livre de cuisine à la fin du Moyen Âge. C'était souvent un objet de luxe ou de demi-luxe, qui n'était pas d'abord acheté ou utilisé par les cuisiniers et les cuisinières : il était plutôt fait pour être montré ou rangé dans une bibliothèque, et non pas sur une étagère de la cuisine. Ainsi les préparations culinaires du *Mesnagier* ne correspondent pas au milieu où l'ouvrage a été rédigé : loin d'être typiques de la cuisine bourgeoise, elles recopient des recettes aristocratiques, comme si l'auteur avait voulu se hausser au-dessus de sa condition par la cuisine comme par d'autres aspects de son ouvrage – on y trouve par exemple un traité de chasse à l'épervier, activité noble par excellence, qui précède immédiatement le recueil culinaire<sup>25</sup>. Pourtant, la qualité des manuscrits culinaires est extrêmement diverse : s'ils ne sont presque jamais enluminés, plusieurs sont clairement luxueux, d'autres sont plus ordinaires. En outre, malgré quelques traités en latin, la plupart sont en langues vernaculaires (français, anglais, italien, catalan, etc.), ce qui écarte un usage strictement savant. Les livres se répètent, se succèdent, se multiplient, bientôt s'impriment, et s'influencent fortement les uns les autres.

Cette dernière observation conduit alors à se demander si les recettes copiées dans ces manuscrits correspondaient effectivement à ce que l'on trouvait sur les tables. Aujourd'hui encore, les livres de recettes ne correspondent pas vraiment à la pratique quotidienne de la cuisine, bien plus influencée par les habitudes et les savoir-faire transmis oralement et par imitation. Nous avons tous chez nous des livres de recettes : combien de fois les utilisons-nous vraiment et combien de recettes présentes sur nos étagères n'avons-nous en réalité jamais expérimentées ? Ainsi, les recettes des textes médiévaux étaient-elles vraiment réalisées par des cuisiniers, au moins dans les occasions festives ? La question reste en grande partie posée.

23 Le manuscrit de Sion (cité note 19) en est le plus ancien témoin.

24 La pratique n'est pas restée étrangère au secteur du livre de cuisine. Un grand classique comme le manuel *Je sais cuisiner*, de Ginette MATHIOT (1907-1998), paru pour la première fois chez Albin Michel en 1932 (6,3 millions d'exemplaires vendus, des traductions dans une dizaine de langues), a été « remis au goût du jour » à plusieurs reprises : l'édition actuellement en vente est donc est toujours vendue sous le nom de sa première auteure très différente de la première, mais comme l'écrivait dans le quotidien *Libération* (12 avril 2008) son arrière-petit-neveu Cédric МАТНЮТ, « il n'y a plus beaucoup de Ginette dans l'ouvrage ».

25 *Le Mesnagier de Paris*, 1994, note 13, p. 474-537.

## RETROUVER LES SAVEURS MÉDIÉVALES ?

Peut-on alors prétendre, à partir des sources culinaires mais aussi en s'appuyant sur d'autres textes, retracer, voire reconstituer les saveurs du Moyen Âge ? En la matière, la pratique contemporaine du *re-enactment*<sup>26</sup>, qui tient à la fois de l'archéologie expérimentale et de l'activité de loisir, a de grandes prétentions. Aussi certaines tentatives des plus fantaisistes d'adaptation à nos usages modernes côtoient-elles les entreprises plus sérieuses et scientifiques, comme dans l'ouvrage devenu classique d'Odile Redon, Françoise Sabban et Silvano Serventi qui, textes originaux à l'appui et par des procédures rigoureuses, propose des adaptations qui tentent de s'approcher au plus près des plats des manuscrits culinaires<sup>27</sup>.

Mais les textes eux-mêmes peuvent s'avérer déroutants pour le lecteur contemporain, et leur difficulté ne facilite pas l'exercice de *re-enactment*. Une recette de gibier tirée d'une version du *Viandier* du début du xv<sup>e</sup> siècle illustrera assez bien la forme que prennent la plupart d'entre elles :

*Bourbier de sanglier frais*. Premièrement il le convient mettre en eau bouillante et bien tôt retraire et mettre rôtir et bassiner [arroser] de sauce faite d'épices, c'est à savoir gingembre, cannelle, girofle, graine de paradis – et mieux qui peut [et encore mieux si l'on peut], du pain brûlé détrempé de vin et de verjus et de vinaigre, et l'en bassiner ; et puis quand il sera cuit, si bassinez tout ensemble ; et [qu'il] soit claret et noir<sup>28</sup>.

On notera d'abord qu'on ne trouve ici aucune indication de quantités ni de temps de cuisson. C'est que la mention finale de l'aspect du plat achevé doit suffire : en l'absence d'instructions plus poussées, l'utilisateur doit pouvoir « reconnaître » le plat et déterminer le moment où il « ressemble » au modèle. Mais là encore tout n'est pas transparent : ainsi le mot « claret » a plusieurs sens, allant de « clair » (ce qui semble ici exclu puisque la préparation doit aussi être « noire ») à « léger », en passant par « brillant ». Les recettes sont donc souvent difficiles à reconstituer et même à comprendre, une difficulté renforcée par la présence de mots dialectaux ou anciens ou par les problèmes de métrologie. Et même quand la valeur de l'once, de la cloche ou de la livre est précisée par la provenance (une once de Montpellier, une livre de Paris), ou que l'origine du texte est clairement identifiée (le *Mesnagier de Paris* utilise en général les mesures parisiennes), la reconstitution ne peut être qu'approximative car ces mesures ont pu évoluer entre la fin du Moyen Âge et le xvii<sup>e</sup>-xviii<sup>e</sup> siècle, période où elles sont connues avec une plus grande précision. En un mot, en matière de reconstitution culinaire, la prudence, les nuances et le conditionnel doivent régner.

La question du goût des plats médiévaux est donc en grande partie insoluble. En me penchant récemment sur la question des saveurs qui pouvaient exister et être valorisées dans l'Angleterre d'avant la Conquête normande<sup>29</sup>, je me suis rendu compte que la saveur douce ou sucrée était, comme je m'y attendais, la plus valorisée, mais que les textes mettaient aussi beaucoup en avant le gras et le goût que les Anglais appellent

26 Sur cette pratique, je renvoie par ex. à l'analyse de D. MATTHEWS, 2015, p. 112-113.

27 O. REDON, F. SABBAN et S. SERVENTI, 1991.

28 T. SCULLY, 1988, p. 94. Cette version est tirée du ms du Vatican, Reg. lat. 776 ; je modernise l'orthographe. Voir l'analyse de cette recette par O. REDON *et al.*, 1991, p. 153.

29 A. GAUTIER, « Sweetness and Bitterness. The Sense of Taste in and around Anglo-Saxon England » (à paraître).



*savoury*<sup>30</sup>. Cela ne signifie pas que ces goûts étaient les plus fréquents sur les tables, mais qu'ils étaient probablement ceux que les Anglo-Saxons – tout comme leurs voisins Normands et Français du Nord – recherchaient le plus. Un épisode célèbre, relaté par le chroniqueur Albert d'Aix, rapporte comment les croisés arrivant dans les environs de Tripoli, au Liban, découvrirent pour la première fois la canne à sucre après les dures semaines du siège d'Antioche. « Le peuple les suça et fut réjoui par leur suc revigorant ; et à cause de leur douceur, dès qu'ils en avaient goûté, ils ne pouvaient presque plus s'en trouver rassasiés »<sup>31</sup>. Qu'il se fasse ou non l'écho d'un événement réel, ce récit est topique : il montre à quel point l'appétit de douceur était puissant chez ces hommes sevrés d'une saveur qui plaît naturellement aux humains. Dès le XII<sup>e</sup> siècle, on voit donc se multiplier les recettes de confiseries, au fur et à mesure que le sucre arrive, d'abord de manière parcimonieuse, puis en quantités de plus en plus importantes, dans les cuisines occidentales<sup>32</sup>.

D'autres saveurs, moins plaisantes à notre palais, étaient sans doute plus répandues. Les traités médicaux et culinaires mentionnent souvent, à partir du XI<sup>e</sup> siècle, une saveur appelée *stiptica*<sup>33</sup> : il s'agit de la sensation astringente, à savoir cette impression de « râpeux » que l'on éprouve sur les gencives en goûtant un vin particulièrement tannique ou des pommes cueillies de façon trop précoce. Comme l'amertume ou l'aigreur, il ne s'agit pas d'une saveur *a priori* plaisante, en particulier quand elle n'est pas combinée à d'autres comme le sucré ou le salé. La présence de *crab-apples* (c'est-à-dire de pommes sauvages) dans plusieurs textes médicaux anglo-saxons, ainsi que l'existence de fruits comme les prunes, dont le climat ne permettait pas de parvenir à pleine maturité mais qu'il fallait bien manger tout de même<sup>34</sup>, contraste avec le fait que, si ces fruits sont aujourd'hui cultivés en Angleterre, ils sont soit issus de variétés sélectionnées pour leur douceur ou leur goût acidulé, soit importés depuis des régions plus méridionales. En un mot, la « pomme » et la « prune » d'un Anglo-Saxon du X<sup>e</sup> siècle n'avaient pas du tout le même goût que celles d'un Anglais du XXI<sup>e</sup> : plus que la douceur ou l'acidité, l'astringence dominait probablement. Bien entendu, cette remarque vaut aussi, dans une large mesure, pour la moitié nord de la France.

Pour résumer par un dernier exemple plusieurs éléments de ce propos, je présenterai une courte recette que j'ai eu l'occasion d'étudier et d'analyser<sup>35</sup>. Elle ne provient pas à proprement parler d'un livre de cuisine, mais il s'agit bien d'une recette de cuisine. L'un des plus anciens recueils médicaux anglais est appelé le *Leechbook* ou « livre du médecin ». Cette compilation de remèdes et autres traitements a été réalisée au cours du X<sup>e</sup> siècle par ou pour un médecin nommé Bald<sup>36</sup>. La plupart des éléments compilés dans ce long traité sont traduits d'originaux latins plus anciens, mais au lieu d'être écrit en latin comme la plupart des traités médicaux du haut Moyen Âge,

30 Ce mot, souvent traduit platement par « salé », désigne plus exactement ce qui a le goût de viande ou de bouillon ; il correspond à certains égards au japonais *umami*.

31 *Historia Ierosolimitana*, V, 37, dans EDGINGTON, 2007, p. 388-389 : *Populus suxit, illorum salubri suco letatus, et uix ad saturitatem pre dulcedine expleri hoc gustato ualebant*. Je traduis.

32 M. OUERFELLI, 2008 ; LAURIOUX, 2005.

33 Sur la théorie médiévale des saveurs, voir C. BURNETT, 2002.

34 D. BANHAM, 2004, p. 43-47.

35 A. GAUTIER, 2015, p. 292.

36 Le recueil est édité par O. COCKAYNE, 1865. Il convient de se référer aussi à l'édition de M. DEEGAN, 1988. Pour une étude globale ces manuscrits médicaux anglo-saxons, on lira M. CAMERON, 1993.

il est rédigé en vieil anglais. La très brève recette de pommes cuites qui suit n'a pas de modèle latin connu :

Prends aussi des pommes douces, laisse-les pendant une nuit dans le vin et puis fais-les bouillir : adoucis ensuite le jus avec des larmes de miel et avec 20 grains de poivre<sup>37</sup>.

Une telle « recette », qui suppose une préparation en trois temps – marinade, cuisson, traitement du jus de cuisson –, semble toute simple ; mais elle fait appel à des produits qui n'étaient pas courants dans l'Angleterre du x<sup>e</sup> siècle. Les pommes sont « douces », c'est-à-dire qu'elles proviennent d'arbres sélectionnés, et non des pommiers plus ou moins sauvages qui constituaient la majorité des vergers : il est bien sûr impossible de dire de quelle variété actuelle ces pommes pourraient se rapprocher. Le vin est un produit importé, principalement depuis la région parisienne et les vallées du Rhin, de la Moselle et de la Meuse<sup>38</sup> : ce sont en général des vins blancs légers, parfois acides, mais il n'est pas impossible que cette recette ait exigé l'utilisation de vins plus prestigieux, plus forts et plus sucrés, importés depuis la Méditerranée en très petites quantités. Le miel est bien connu dans le nord de l'Europe, mais tout comme ses dérivés (dont l'hydromel), il reste un produit de luxe. Enfin et surtout, le poivre est un produit rare, cher, précieux et prestigieux : il ne parvient en Angleterre qu'après avoir été transporté par plusieurs intermédiaires, qui ajoutent tous à son prix ; autour de l'an 1000, les marchands allemands qui voulaient commercer à Londres devaient remettre chaque année une livre de poivre au représentant du roi<sup>39</sup>. On ne peut malheureusement pas estimer l'effet produit par les vingt grains de poivre de la recette : en effet, aucune autre quantité n'est mentionnée et les proportions nous échappent.

Il se peut que cette préparation ait constitué une « douceur » appréciée des aristocrates anglais du x<sup>e</sup> siècle ; il se peut même que les conquérants normands l'aient découverte à leur arrivée dans l'île, car tout indique qu'ils aimaient les plats à la fois doux et épicés, comme ces confitures, confits et autres électuaires qu'on voit se multiplier tout au long du xii<sup>e</sup> siècle et dont témoigne la dernière recette du réceptaire de Durham. Mais il ne faut pas oublier qu'il s'agissait d'abord d'un remède pour des malades – des malades fortunés, sans nul doute, mais pas des mangeurs ordinaires. Surtout, nous ne saurons jamais à quoi le plat ainsi confectionné pouvait bien ressembler. Les pommes étaient-elles confites entières, étaient-elles cuites assez longtemps pour prendre l'apparence d'une compote, voire d'une pâte, ou s'agissait-il d'une sorte de sirop ? Le miel et le sucre du fruit l'emportaient-ils sur le poivre ou la possible acidité du vin et des pommes était-elle dominante ? Fabriquait-on ce produit en grandes fournées ou en toutes petites quantités ? De telles questions, qui resteront sans réponse, illustrent bien les difficultés que rencontrent les historiens pour restituer les saveurs du passé.

37 *Leechbook de Bald*, II, 4, dans COCKAYNE, 1865, p. 182 : *Genim eac milceappla, gedo neahterne on win 7 þonne gefeod ; geswete þonne þæt wos mid huniges teare 7 gepipera mid xx corna.*

38 O. BRUAND, 2002, chap. 7.

39 Voir le IV<sup>e</sup> code de lois du roi Æthelred II (978-1016), IV Atr 2.8-10, dans A. J. ROBERTSON, 2000, vol. 1, p. 72-73. On trouvera une analyse de ce passage dans S. LEBECQ et A. GAUTIER, 2010.

Même s'ils ne sont pas entièrement déconnectés de la réalité, les livres de cuisine et les recettes qu'ils contiennent ne sauraient donc donner une idée exacte et univoque la cuisine médiévale. Ainsi apparaît la nécessité, pour bien comprendre l'alimentation du Moyen Âge, de croiser les sources et de ne jamais se reposer sur un seul type de documentation. Il importe pour cela de lire et de discuter les recettes que nous proposent les livres de cuisine des trois derniers siècles médiévaux, mais il faut aussi intégrer à nos reconstructions toutes sortes d'autres textes, sans jamais oublier de recourir aussi à l'iconographie, à l'archéologie et à toute autre documentation pertinente. Le chantier est encore immense.

ALBAN GAUTIER

Université de Caen Normandie, Centre Michel de Boüard (CRAHAM, UMR 6273)

### Bibliographie

- ANDRÉ Jacques (éd. et trad.), *Apicius : L'art culinaire (De re coquinaria)*, Paris, Les Belles Lettres, Coll. des Universités de France, 1987, xxxii-234 p.
- BAKHTINE Mikhaïl, *L'Œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance* [1965], Paris, Gallimard, 1982, 476 p.
- BANHAM Debby, *Food and Drink in Anglo-Saxon England*, Stroud, Tempus, 2004, 96 p. (p. 43-47).
- BOUAS Florence et VIVAS Frédéric, *Du fait de cuisine : traité de gastronomie médiévale de Maître Chiquart*, Arles, Actes Sud, 2008, 194 p.
- BRERETON Georgina E. et FERRIER Janet M. (éd.), UELTSCHI Karin (trad.), *Le Mesnager de Paris*, Paris, LGF (Lettres gothiques), 1994, 860 p.
- BRUAND Olivier, *Voyageurs et marchandises aux temps carolingiens : les réseaux de communication entre Loire et Meuse aux VIII<sup>e</sup> et IX<sup>e</sup> siècles*, Bruxelles, De Boeck, 2002, 357 p.
- BURNET Jacqueline et REDON Odile, *Tables Florentines. Écrire et manger avec Franco Sacchetti*, Paris, Stock, 1984, 192 p.
- BURNETT Charles, « *Sapores sunt octo : The Medieval Latin Terminology for the Eight Flavours* », dans *I cinque sensi. The Five Senses*, AUTELITANO Alice, INNOCENTI Veronica et VALENTINA R. E. (dir.), Florence, SISMEL-Edizioni del Galluzzo (Micrologus, 10), 2002, p. 99-112.
- CAMERON Malcolm, *Anglo-Saxon Medicine*, Cambridge, Cambridge University Press, 1993.
- COCKAYNE Oswald, *Leechdoms, Wortcunning and Starcraft of Early England*, vol. 2, Oxford, Longman (Rolls Series, 35), 1865, xl-416 p.
- DEEGAN Marilyn, *A Critical Edition of MS B.L. Royal 12.D.xvii : Bald's Leechbook*, thèse de doctorat inédite, University of Manchester, 1988, xli-677 p.
- DIERKENS Alain et PLOUVIER Liliane, *Festins mérovingiens*, Bruxelles, Le Livre Timperman, 2008, 240 p.
- EDGINGTON S. B. (éd. et trad.), *Albert of Aachen, Historia Ierosolimitana : History of the Journey to Jerusalem*, Oxford, Clarendon Press, 2007, lx-949 p.
- FOUCAULT Michel, « Qu'est-ce qu'un auteur ? », *Bulletin de la Société française de philosophie*, 63/3, 1969, p. 73-104.
- GASPER Giles E. M. et WALLIS Faith, « *Salsamenta pictavensium : Gastronomy and Medicine in Twelfth-Century England* », *English Historical Review*, 131/6 (553), 2016, p. 1353-1385.
- GAUTIER Alban, *Le festin dans l'Angleterre anglo-saxonne (V<sup>e</sup>-XI<sup>e</sup> siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2006, 280 p.
- , *Alimentations médiévales, V<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Ellipses, 2009, 176 p.
- , « Entre cuisine, médecine et magie : l'historien de l'alimentation face à quelques textes anglo-saxons », *Revue belge de philologie et d'histoire*, n° 93/2, 2015, p. 287-302.

- , « Sweetness and Bitterness. The Sense of Taste in and around Anglo-Saxon England », dans *Sense and Feeling in Daily Living in the Anglo-Saxon World*, Maren CLEGG-HYER et Gale OWEN-CROCKER (dir.), Cambridge, D. S. Brewer, à paraître.
- GAUTIER Alban et GRIECO Allen J., « Food and Drink in Medieval and Renaissance Europe : An Overview of the Past Decade (2001-2012) », *Food & History*, n° 10/2, 2012, p. 73-88.
- LAURIOUX Bruno, *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, Hachette Littératures, 2002, 300 p.
- , « Modes culinaires et mutations du goût à la fin du Moyen Âge », *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, Champion, 2005, p. 197-211.
- , *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, 426 p.
- LEBECQ Stéphane et GAUTIER Alban, « Routeways between England and the Continent in the Tenth Century », dans *England and the Continent in the Tenth Century. Studies in honour of Wilhelm Levison (1876-1947)*, ROLLASON David, LEYSER Conrad et WILLIAMS Hannah (dir.), Turnhout, Brepols, 2010, p. 17-34.
- MATTHEWS David, *Medievalism. A Critical History*, Cambridge, D. S. Brewer, 2015, xvi-211 p.
- OUERFELLI Mohamed, *Le sucre. Production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leyde/Boston, Brill, 2008.
- RAGA Emmanuelle, « L'influence chrétienne sur le modèle alimentaire classique : la question de l'alternance entre banquets, nutrition et jeûne », *L'empreinte chrétienne en Gaule du IV<sup>e</sup> au IX<sup>e</sup> siècle*, GAILLARD Michèle (dir.), Turnhout, Brepols, 2014, p. 61-87.
- REDON Odile, SABBAN Françoise et SERVENTI Silvano, *La Gastronomie au Moyen Âge. 150 recettes de France et d'Italie*, Paris, Stock, 1991, 334 p.
- RODINSON Maxime, « Recherche sur les documents arabes relatifs à la cuisine », *Revue d'Études Islamiques*, n° 17, 1947, p. 96-165.
- ROBERTSON Agnes J. (éd.), *The Laws of the Kings of England from Edmund to Henry I [1925]*, rééd. Felinfach, Llanerch, 2000, 2 vol., 426 p.
- ROSE Valentin (éd.), *Anthimi de observatione ciborum epistula ad Theudericum regem Francorum*, Leipzig, Teubner, 1877, 60 p.
- SCULLY Terence (éd.), *The Viandier of Taillevent. An Edition of All Extant Manuscripts*, Ottawa, University of Ottawa Press, 1988, 361 p.
- VOGÜÉ Adalbert de, « Travail et alimentation dans les règles de saint Benoît et du Maître », *Revue bénédictine*, n° 74, 1964, p. 242-251.
- ZAOUALI Lilia, *La grande cuisine arabe du Moyen Âge : livre d'histoire et de recettes*, Milan, Officina Libraria, 2010, 207 p.