



**HAL**  
open science

## Charlemagne, le brie et le roquefort

Alban Gautier

► **To cite this version:**

Alban Gautier. Charlemagne, le brie et le roquefort. Kentron. Revue pluridisciplinaire du monde antique, 2019, 35, pp.167-182. <hal-02484529>

**HAL Id: hal-02484529**

**<https://normandie-univ.hal.science/hal-02484529v1>**

Submitted on 7 Mar 2020

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.



HAL Authorization

# CHARLEMAGNE, LE BRIE ET LE ROQUEFORT<sup>1</sup>

## Identités régionales et mythes fromagers

Au pays réputé ingouvernable des deux cent cinquante-huit sortes de fromage, la variété des traditions fromagères est, depuis deux siècles environ, un motif de fierté qui tient une place non négligeable dans les représentations de soi, dans l'identité construite et assumée par les habitants tout autant que dans celle qui est projetée par les autorités et les promoteurs du tourisme. Le fromage, qui à partir d'un même ingrédient de base se décline en d'innombrables variétés aux saveurs, couleurs et formes si différentes, se prête particulièrement bien à ce jeu des identités. Ainsi les fromages, dans toute leur diversité, occupent une place singulièrement importante dans la manière dont sont mises en scène nombre d'identités régionales : ce n'est pas en Normandie, première région productrice de fromages, qu'on dira le contraire, même si certaines régions comme la Bretagne voisine – qui est pourtant aujourd'hui l'une des principales régions de production – n'ont pas vu se développer un discours comparable<sup>2</sup>.

L'articulation entre la production fromagère et les identités régionales, voire locales, passe souvent par le recours à ce qu'on pourrait appeler des mythes fromagers, dont on peut assez souvent dater l'apparition, en général au cours des deux derniers siècles. En Normandie, on attribue ainsi à Marie Harel, une laitière ayant

- 
1. Cet article a fait l'objet de deux communications, une première fois en octobre 2018, à Caen, lors du colloque « Alimentation et identité(s) », puis en avril 2019, à l'occasion d'un atelier organisé par Cullen Chandler à l'université de St. Andrews (Écosse). Nous tenons à remercier l'ensemble des participants, et plus particulièrement Andrew Dalby, Debby Banham et Simon MacLean, pour leurs remarques et leurs suggestions.
  2. La Bretagne était en 2016 la cinquième région productrice de fromages à base de lait de vache ; elle apparaît en revanche comme l'une des moins impliquées dans la production de fromages au lait cru et/ou affinés. La même année, la Normandie était la première région de production et la quatrième pour les fromages au lait cru et/ou affinés. Nous renvoyons à l'« Enquête annuelle laitière » du ministère de l'Agriculture publiée en octobre 2017 (<http://agreste.agriculture.gouv.fr/publications/chiffres-et-donnees/article/enquete-annuelle-laitiere-2016>) et aux données collectées par le site Statista : <https://fr.statista.com/statistiques/568818/volume-production-fromages-lait-de-vache-par-region-france/>.

vécu au temps de la Révolution, l'invention du camembert, selon un récit topique qui a la vie dure bien qu'il ait été maintes fois exposé comme apocryphe ; l'histoire continue à se répandre et, à Vimoutiers, dans l'Orne, on trouve aujourd'hui deux statues de Marie Harel, l'une érigée dans les années 1920 et l'autre offerte par des fromagers de l'Ohio au moment de la reconstruction<sup>3</sup>. Ajoutons que ces mythes fromagers prétendent souvent que le produit, dans son état actuel, remonte au Moyen Âge, période privilégiée dans laquelle un produit « du terroir » ou « traditionnel » aurait été « inventé » : le Moyen Âge est en effet spontanément associé à un « avant » préindustriel plus ou moins bien situé<sup>4</sup>. En Savoie, un mythe d'origine du reblochon met en avant la ruse des paysans des alpages du XIII<sup>e</sup> siècle, qui auraient grugé leurs seigneurs en prélevant, grâce à une double traite, la partie la plus crémeuse du lait<sup>5</sup>. À l'occasion, une date précise est même donnée. Le maroilles, récemment promu fromage emblématique de l'identité « chti » par la grâce d'un film à succès, est crédité d'une invention en 960 exactement, selon les versions par un moine de l'abbaye de Maroilles ou à l'initiative de l'évêque Enguerrand de Cambrai (958-960) : alors que l'histoire de l'appellation ne remonte en réalité qu'à l'entre-deux-guerres et que ce fromage est assez semblable à ceux que l'on fabrique depuis le XIX<sup>e</sup> siècle de part et d'autre de la frontière franco-belge (vieux Boulogne, fromage de Herve, boû d'Fagne, etc.), un millénaire du maroilles a même été célébré en 1960-1961<sup>6</sup>.

Grâce à l'immense puissance de frappe de la toile, ces mythes se propagent et se répètent ; les mêmes phrases – souvent tirées de Wikipédia ou relayées via cette encyclopédie participative en ligne – se retrouvent pillées d'un site à l'autre. Cette accumulation contribue à créer un sentiment de profondeur historique appuyé sur une information abondante et surtout précise – on y trouve des noms, des dates, des lieux –, qui assoit la légende dans la certitude que confèrent les données exhaustives. Quand les récits sont contradictoires, on n'hésite d'ailleurs pas à les amalgamer : ainsi dans le cas du maroilles, puisque le moine et l'évêque crédités de l'invention peuvent aisément coexister dans le récit publié dans la presse ou en ligne, le premier élaborant par exemple sa nouvelle spécialité fromagère à la demande du second<sup>7</sup>.

3. Voir Boisard 2007, en particulier l'introduction et les chap. 1 et 2.

4. Matthews 2015, 32-33, montre que, dans le marché du « médiévalisme » que révèlent, par exemple, les « fêtes médiévales » organisées dans de nombreuses localités, tout ce qui est perçu comme préindustriel est appelé « médiéval » : un marché sur une place (et non un supermarché), un jus de pommes pressées en présence du client (et non en usine), un tour à dos de poney (et non en auto) et, bien sûr, un fromage au lait cru (et non pasteurisé) peuvent être identifiés comme « médiévaux ».

5. Montigaud 2016.

6. Dion & Verhaeghe 1987 ; Delfosse 2004.

7. On prendra seulement l'exemple de la phrase suivante : « En 960, sur demande d'Enguerrand, l'évêque de Cambrai, le fromage fut affiné plus longuement, et prit bientôt le nom de "maroilles" ». Présente (à l'origine ? déjà de manière dérivée ?) sur la page Wikipédia intitulée « Maroilles (fromage) »

Deux de ces mythes fromagers, portant sur les origines du brie et du roquefort, sont d'un grand intérêt, car ils proposent un récit plus ou moins identique fondé, comme on le verra, sur un même texte remontant à l'époque carolingienne. Les deux mythes mettent en scène le roi des Francs et empereur Charlemagne (768-814), confronté à un ecclésiastique qui l'aurait initié à la dégustation dudit fromage. Tous deux s'appuient sur une particularité du produit : l'épaisse croûte du brie, le bleu du roquefort, peuvent *a priori* rebuter le consommateur non averti ; l'amateur les mange toutefois avec plaisir, et considère même que, sans cette spécificité, le fromage en question n'est plus lui-même. Dans un cas comme dans l'autre, l'ecclésiastique incite donc Charlemagne à manger cette partie rebutante du fromage, une partie qui constitue son identité et sa spécificité, et qui distingue donc les ignorants des connaisseurs. Ceux-ci inscrivent ainsi leur identité de mangeur à la fois dans une longue tradition locale ou régionale et en se réclamant du précédent que constitue l'échange entre l'ecclésiastique « du cru » et l'empereur « étranger » : le mode de dégustation du fromage et son existence même, qui sont inséparables, sont légitimés par leur ancienneté et par la supériorité accordée au consommateur local sur l'ignorant, qui doit être initié aux arcanes du produit. On notera par ailleurs que ces deux légendes portent sur des fromages singuliers, qui n'ont pas vraiment de concurrent identitaire dans leur région : le brie porte le nom de la province dont il est issu, et il en est, tout comme le roquefort, la seule spécialité culinaire – et en particulier le seul fromage – effectivement mise en avant dans le discours touristique, voire régionaliste. Enfin, il convient de relever le caractère essentiellement topique du récit et de ses personnages. À l'instar du mythe d'origine du camembert étudié par Pierre Boisard, nos deux histoires mettent en scène des protagonistes qui sont des lieux communs : un religieux anonyme détenteur d'un savoir (dans le cas du camembert, il s'agit habituellement d'un prêtre réfractaire) et un souverain gastronome qui, en traversant la province, découvre et promeut le produit (c'est Napoléon III qui joue le plus souvent ce rôle à propos du fromage normand<sup>8</sup>, même s'il arrive que l'autre Napoléon, son oncle, soit invoqué<sup>9</sup>).

Commençons par le récit d'origine du brie. Dans la plupart des versions que l'on trouve sur la toile<sup>10</sup>, Charlemagne aurait goûté pour la première fois au brie lors d'un séjour à l'abbaye de Reuil-en-Brie ou dans une abbaye anonyme de la

---

[en ligne : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Maroilles\\_\(fromage\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Maroilles_(fromage))], elle est reproduite plus ou moins à l'identique dans des dizaines de sites référencés par les moteurs de recherche.

8. Boisard 2007, 18-23.

9. Boisard 2007, 26.

10. On citera, parmi beaucoup d'autres, la chronologie « Les Bries en quelques dates » proposée par le site de promotion de l'AOP Brie de Meaux et de Melun [en ligne : <https://www.briedemeauxetdemelun.fr/page/LHistoire-des-Bries/81>].

même région – à savoir l’actuel département de Seine-et-Marne. D’abord dégoûté par l’apparence du fromage dont il ôtait la croûte, il aurait été incité par l’abbé à manger l’intégralité du morceau, et il en aurait été ravi. Une date est parfois donnée : en 774, à son retour d’Italie. Le détail géographique est plaisant, car anachronique, et il trahit même un certain parisianisme : pour faire étape dans la Brie en rentrant d’Italie, il faudrait que l’empereur eût fait route vers la future capitale française, où il n’a que peu résidé<sup>11</sup>. La première mention de cette histoire, qui circule abondamment sur la toile, est difficile à repérer. Un article écrit en 1918 par l’érudit Georges Gassies dans la très sérieuse *Revue des études anciennes* est le plus ancien que nous ayons pu identifier dans ce sens<sup>12</sup>, mais il est possible que le rapprochement ait été fait auparavant. En tout cas, Gassies décortique soigneusement le récit carolingien qui a servi à fabriquer le mythe, et il en déduit que Charlemagne a pu goûter et apprécier un fromage briard, qu’il identifie plus précisément comme un brie de Meaux<sup>13</sup>. La date de 774 et certains détails de l’épisode sont repris en deux endroits, et sans aucune distance critique, dans le très officiel *Oxford Companion to Cheese*<sup>14</sup>.

Un des mythes d’origine du roquefort est très proche. Il est vrai que, comme dans le cas du brie, mais dans une plus large mesure, l’histoire de Charlemagne et du roquefort est un mythe parmi d’autres qui visent à expliquer la naissance et la popularité du roquefort. Il existe, en effet, plusieurs récits concurrents ou complémentaires : le naturaliste romain Pline l’Ancien ou le roi de France Charles VI sont plus souvent mobilisés que l’empereur à la barbe fleurie, qui semble moins systématiquement associé au roquefort qu’au brie. Il reste que, sur un nombre important de sites promotionnels, institutionnels ou commerciaux, le roquefort est appelé le « fromage préféré » de Charlemagne<sup>15</sup>. Certaines versions se font plus précises et mentionnent l’évêque d’Albi<sup>16</sup> ou celui de Vabres – certes plus proche du village de Roquefort, mais qui représente là encore un anachronisme, puisque l’évêché de Vabres n’a été fondé qu’en 1316 ; certains sites semblent en tenir compte en transformant l’évêché en abbaye et l’évêque en abbé<sup>17</sup>. On évoque alors un

---

11. Sur l’itinéraire de Charlemagne et la rareté de ses séjours à Paris, voir McKitterick 2008, 170.

12. Voir Gassies 1918.

13. Bien entendu, certains sites identifient précisément le fromage en question comme un brie de Melun... Voir, par exemple, sur ce site commercial [en ligne : <https://www.laboitedufromager.com/fromage/brie-de-melun/>], où l’on nous apprend que « Charlemagne l’aimait déjà ».

14. Donnelly 2016, 87 et 293.

15. Par exemple sur le site d’un hôtel de l’Aveyron : [en ligne : <http://hotel-lion-or.com/aveyron/fromages-caves-roquefort/>].

16. Par exemple sur la page Wikipédia consacrée au roquefort [en ligne : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Roquefort\\_\(fromage\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Roquefort_(fromage))].

17. Par exemple sur le site promotionnel « L’Auvergne sur un plateau » [en ligne : <https://auverguesurunplateau.wixsite.com/auverguesurunplateau/roquefort-aop>].

passage de Charlemagne dans le sud du Massif Central, au retour d'une campagne en Espagne – et non pas, cette fois-ci, en Italie: la logique géographique, à défaut de l'exactitude historique, doit être respectée. Mais l'histoire elle-même est en tout point identique à celle que l'on vient de rapporter à propos du brie: l'ecclésiastique incite un Charlemagne d'abord méfiant à manger, non pas cette fois la croûte, mais bien entendu la moisissure bleue, en apparence immangeable; l'empereur en est ravi et demande à l'ecclésiastique de lui faire livrer des fromages à Aix-la-Chapelle.

Là encore, le rapprochement entre le récit carolingien originel et le fromage rouergat est difficile à dater. Le célèbre écrivain et conteur auvergnat Henri Pourrat (1887-1959) rapporte une anecdote dont on notera qu'il ne la présente pas comme historique puisqu'il affirme seulement qu'elle était racontée oralement par les habitants du Rouergue. Laissons la plume alerte du conteur nous narrer l'histoire:

Ceux de Roquefort racontent qu'un soir, retournant du Mont Pyrénées, Charlemagne passa par chez eux. Il vint faire la couchée chez leur évêque, l'évêque de Vabres. C'était un jour maigre. L'évêque n'eut à servir que du fromage bleu, le fromage de brebis! Charlemagne n'en avait jamais mangé. Il en mangea, laissant de côté ce bleu qu'il croyait une moisissure. Sur le conseil de l'évêque, il y goûta pourtant. Alors: «Évêque, je te donne une de mes métairies à charge pour toi de m'envoyer chaque année dans mon palais d'Aix-la-Chapelle deux caisses de ce diantre de fromage, – qu'il y ait du bleu, surtout!»<sup>18</sup>

Il est cependant difficile de distinguer *a priori* ce que cette histoire, sous la forme que lui donne Pourrat, devait à la tradition orale locale ou à l'adaptation plaisante, par l'auteur lui-même ou par un de ses nombreux informateurs, d'une source écrite<sup>19</sup>.

Ajoutons que le même récit peut tout à fait être annexé à la petite histoire d'autres fromages qui, moins célèbres que le brie ou le roquefort, ont trouvé en Charlemagne leur premier jalon temporel. On citera pêle-mêle le bleu des Causses, cousin à base de lait de vache du roquefort, dont la page Wikipédia rapporte la même anecdote<sup>20</sup>; le persillé de Tignes, un fromage savoyard que, selon le blog commercial «Le fromage du mois», Charlemagne aurait goûté «chez l'évêque de Moustiers» (à savoir, probablement, l'archevêque de Moutiers en Tarentaise)<sup>21</sup>; ou encore un autre fromage de Savoie, le bleu de Termignon, à propos duquel rien moins que le site du ministère de l'Économie, des Finances, de l'Action et des Comptes publics

18. Pourrat 1959, 136.

19. La même histoire apparaît, avec quelques variantes, dans plusieurs autres livres du même auteur, par exemple Pourrat 1958.

20. «Bleu des Causses» [en ligne: [https://fr.wikipedia.org/wiki/Bleu\\_des\\_Causses](https://fr.wikipedia.org/wiki/Bleu_des_Causses)].

21. «Le persillé de Tignes, un petit savoyard» [en ligne: <https://parolesdefromagers.com/fromage-mois-persille-de-tignes-paroles-de-fromagers/>].

nous explique que « la légende raconte que Charlemagne, lors de la traversée des Alpes, découvre ce fromage et, l'ayant apprécié, en fit apporter à sa cour »<sup>22</sup> – au moins est-ce la légende, et non l'histoire, qui est ici invoquée...

### L'origine carolingienne d'un double mythe

Mais qu'il s'agisse du brie, du roquefort ou de tout autre fromage, l'histoire s'appuie *in fine* sur un texte carolingien bien connu. On ne s'étonnera donc pas que l'auteur ultime de l'anecdote soit parfois cité sur les sites promotionnels, où il est le plus souvent identifié sous le nom d'Éginhard, voire comme « Éginhard, moine de Saint-Gall, secrétaire et biographe de l'empereur »<sup>23</sup>. Cette identification est fautive : d'une part, Éginhard n'a jamais été moine à Saint-Gall et, d'autre part, rien dans son œuvre ne correspond à un tel épisode – on n'y trouve ni histoire de fromage ni passage dans ce qui serait plus tard la Seine-et-Marne, le Tarn ou l'Aveyron<sup>24</sup>. Mais on ne prête qu'aux riches, et la paternité de l'épisode a naturellement été attribuée à Éginhard.

Le « moine de Saint-Gall » auteur de l'anecdote n'est donc pas Éginhard, mais Notker de Saint-Gall – dit aussi Notker le Bègue –, l'auteur des *Gesta Karoli Magni*. L'œuvre a été composée à la fin du IX<sup>e</sup> siècle, environ soixante-dix ans après la mort de l'empereur<sup>25</sup>. Elle est dédiée à l'empereur Charles le Gros – mort en 888 –, arrière-petit-fils de Charlemagne et dernier souverain carolingien qui ait rassemblé sous son autorité l'ensemble des territoires qui avaient appartenu à son ancêtre. Plutôt que d'une biographie en bonne et due forme sur le modèle des *Vies* de Suétone, il s'agit en réalité d'une collection, possiblement inachevée, d'anecdotes sans véritable unité. Les *Gesta Karoli* témoignent du processus, entamé dès le début du siècle, qui était en train de transformer le Charlemagne de l'histoire en une figure légendaire, parée de toutes les vertus : le Charlemagne de Notker est déjà en partie l'empereur à la barbe fleurie de l'épopée<sup>26</sup> ; mais c'est aussi un modèle pour les souverains de son temps, et en premier lieu pour Charles le Gros, car l'œuvre s'inscrit dans la tradition

22. « Le bleu de Termignon, un bleu atypique et rare » [en ligne : <https://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/bleu-termignon-bleu-atypique-et-rare>].

23. Par exemple sur le site commercial de la fromagerie parisienne Androuet, dont la page « Le fromage au Moyen Âge », véritable chef-d'œuvre d'accumulation de lieux communs et de détails anachroniques, semble être un nœud de diffusion de plusieurs de ces mythes fromagers « médiévaux » [en ligne : <http://androuet.com/print-article.php?id=46>].

24. On pourra le vérifier dans la récente édition de la *Vie de Charlemagne* : Sot *et al.* 2014.

25. On trouvera une étude précise de l'œuvre au dernier chapitre de MacLean 2003, 199-229. L'auteur propose de dater l'œuvre d'entre la fin de l'année 884 et le mois de mai 886. On consultera aussi avec profit Pagani 2014.

26. Favier 1999, 599 ; Pagani 2014, CXXVIII.

des miroirs au prince au propos moralisateur<sup>27</sup>. Pour toutes ces raisons, l'œuvre de Notker ne répond guère aux critères de fiabilité et d'historicité qu'affectionnent les historiens soucieux de mettre en œuvre une saine critique des sources, et elle est par conséquent beaucoup moins appréciée que celle d'Éginhard. Ainsi, d'après Louis Halphen, les anecdotes rapportées par Notker « n'ont guère plus de valeur pour l'historien de Charlemagne que les *Trois Mousquetaires* pour l'historien de Louis XIII »<sup>28</sup>. Le jugement est sévère, car si nous avions pour le premier XVII<sup>e</sup> siècle aussi peu de sources que pour la période carolingienne, nous ne traiterions sans doute pas le roman d'Alexandre Dumas avec autant de mépris, et nous y verrions peut-être une source historique d'une certaine valeur... Lisons donc l'œuvre de Notker à la fois avec indulgence et avec le regard critique qui s'impose, et laissons-le nous raconter l'histoire de la fois où Charlemagne a goûté le fromage qu'un évêque lui avait servi.

L'épisode qui a donné naissance aux deux mythes fromagers du brie et du roquefort est, en effet, rapporté au livre I, chapitre 15, des *Gesta Karoli*. Pour les raisons qu'on vient d'indiquer, il ne doit pas être lu comme un récit reflétant une action réelle et historique de Charlemagne; il faut plutôt le regarder comme un *exemplum* politique destiné à illustrer le bon comportement royal et impérial face à la nourriture et face à un évêque. Il convient donc en premier lieu de lire ce chapitre dans son intégralité.

En outre, au cours de ce voyage, il arriva à l'improviste chez un évêque installé en un lieu qu'il ne pouvait pas éviter. Et parce que ce jour-là était le sixième jour de la semaine [sc. un vendredi], il ne voulait manger ni chair de quadrupèdes ni chair d'oiseaux; or, en raison des possibilités de l'endroit, ce pontife ne pouvait se procurer immédiatement du poisson, et il lui fit servir un excellent fromage, blanc de graisse (*optimum [...] caseum et ex pinguedine canum*). Or, Charles, qui était très pondéré partout et en toutes circonstances, épargna toute honte au prélat et ne réclama rien d'autre: il prit un couteau et, ayant enlevé le moisi (*erugine proiecta*) – il croyait en effet qu'il fallait le rejeter –, il se repaissait du blanc du fromage (*albore casei uescebatur*). Mais l'évêque, qui se tenait debout à côté, comme le font les serviteurs, s'avança et dit: « Pourquoi fais-tu cela, sire empereur? En vérité, ce que tu enlèves, c'est le meilleur (*optimum est*)! ». Alors Charles, qui ne savait pas mentir et n'imaginait pas que quiconque pût lui mentir, se laissa persuader par l'évêque: il mit dans sa bouche un morceau de ce moisi (*eruginis illius partem in os proiecit*), le mâcha lentement et l'avalait comme du beurre (*sensim masticans in modo butyri degluttivit*).

27. MacLean 2003, 199-200.

28. Halphen 1921, 142, cité par MacLean 2003, 199.

Approuvant le conseil de l'évêque, il dit alors : « Cher hôte, tu as dit la vérité ». Et il ajouta : « Ne manque pas de m'envoyer chaque année à Aix-la-Chapelle deux charrettes pleines de fromages de cette sorte (*duas carradas talibus caseis plenas*) ». Face à l'impossibilité d'une telle chose, l'évêque fut consterné et, se croyant en danger de perdre son rang et son ministère, il lui répondit : « Sire, je peux me procurer les fromages (*caseos*), mais je ne sais pas lesquels sont de cette sorte et lesquels sont différents (*qui eiusmodi sunt, qui uero aliter*), et je crains d'apparaître indigne de votre confiance ». Alors Charles, à qui absolument rien, cela fût-il étrange ou inhabituel, ne pouvait échapper ni se dérober, dit à l'évêque, qui semblait ne rien savoir encore de ces choses parmi lesquelles il avait pourtant grandi : « Coupe-les tous par le milieu. Ceux que tu auras sélectionnés, reforme-les avec des piques en bois (*acuminato ligno coniunge*), mets-les dans une caisse (*in cubam*) et envoie-les moi ; quant aux autres, garde-les pour toi, ton clergé et ta maisonnée ».

Cela fut fait deux années de suite, pendant lesquelles le roi donna l'ordre d'accepter ces présents sans en accuser réception. Mais la troisième année, l'évêque vint et eut soin de présenter lui-même ce qu'il avait acheminé avec tant d'efforts et de si loin. Alors Charles le très équitable eut pitié de ses soucis et de ses efforts : il donna à cet évêché un très bon domaine, apte à fournir des grains et du vin à l'évêque et à ses successeurs, pour leurs propres besoins et ceux de leur entourage<sup>29</sup>.

La première question que l'on peut poser à propos de cet extrait touche bien entendu à l'identification du fromage. De quoi s'agit-il exactement, et peut-on raisonnablement le rapprocher soit d'un brie, soit d'un roquefort ? En réalité, rien dans la description du fromage (*caseus*) servi par l'évêque ne nous permet de déterminer avec certitude quel type de produit le moine de Saint-Gall avait en tête. Il signale que le fromage est blanc (*canum*) en raison de son caractère gras (*ex pinguedine*), mais cela peut s'appliquer à bien des productions, coulantes et crémeuses comme le brie ou fondantes et suintantes comme le roquefort. Ce fromage comporte deux parties, un *albor* (partie blanche) et une *erugo* – mot que nous avons traduit ici par « moisi » –, qui doit donc être d'une autre couleur.

Les choix des traducteurs pour rendre ces termes ont été variés : si *albor* ne pose en général aucune difficulté, *erugo* a été traduit de diverses manières. François Guizot, seul traducteur français de cette œuvre – du moins à notre connaissance –, parle déjà de « moisi »<sup>30</sup>. Dans sa traduction parue en 1850 et 1915, l'Allemand Wilhelm Wattenbach préfère, quant à lui, parler de « Rinde »<sup>31</sup>, c'est-à-dire de « croûte » du

29. Notker de Saint-Gall, *Gesta Karoli magni*, I, 15. Toutes les traductions proposées dans cet article sont les nôtres ; nous remercions Olivier Desbordes, le relecteur de la revue *Kenyon*, pour ses suggestions.

30. Guizot 1824, 190.

31. Wattenbach 1850, 15.

fromage ; en 1914, son compatriote Karl Brüggmann reprend le même terme<sup>32</sup>. Les Allemands sont suivis en la matière par les traducteurs anglais : Arthur James Grant, auteur en 1922 d'une traduction aujourd'hui aisément consultable sur la toile – c'est même la plus souvent reprise –, évoque « *the skin of the cheese* »<sup>33</sup> ; le même terme se retrouve chez Lewis Thorpe et, plus récemment, chez David Ganz, dont les traductions, commodément publiées dans la collection de poche « Penguin Classics », ont successivement fait figure de versions standard pour le monde anglophone<sup>34</sup>. Massimo Montanari l'a compris de la même manière puisque, dans son anthologie *Convivio*, où il traduit à son tour l'anecdote, il évoque « *la crosta del formaggio* »<sup>35</sup>.

Cette interprétation peut *a priori* sembler plus précise et plus exacte que le mot « moisi » choisi par Guizot, car le substantif *erugo* – *aerugo* en latin classique – désigne à l'origine le vert-de-gris, une corrosion du cuivre dont les tons vont du vert vif au gris vert : le mot désignerait ainsi une couche de dégradation qui, à l'instar du vert-de-gris sur les alliages cuivreux, apparaît à la surface d'un fromage – une croûte, donc, comme l'ont compris les traducteurs allemands et anglais. Cependant, si l'on s'en tient à la couleur que dénote le mot (*aerugo*), on voit mal comment la croûte blanche du brie pourrait être opposée par l'auteur à l'*albor* qui caractérise le reste du fromage : une croûte plus foncée, voire la partie bleue d'un fromage persillé, seraient alors plus indiquées. Il nous semble néanmoins que ce terme peut aussi bien s'appliquer à la croûte fleurie, devenue grisâtre, d'un fromage à pâte molle – comme sur un brie bien avancé – qu'aux veines bleu-vert dans une pâte persillée – comme dans un roquefort. Dans tous les cas, il apparaît que ce terme désigne une forme de moisissure qui, par opposition à la partie blanche (*albor*), se formerait plutôt en surface d'un fromage affiné, mais sans qu'on puisse rejeter l'idée d'un développement à l'intérieur du produit ; il est en réalité impossible d'en dire plus.

Le conseil donné par Charlemagne à l'évêque de couper les fromages « par le milieu » est aussi un détail pertinent, mais qui semble infirmer l'interprétation la plus courante : en effet, si c'est la croûte qui donne sa spécificité au produit, pour quelle raison faudrait-il le couper en deux afin d'en contrôler la qualité ? La pratique est certes attestée pour le brie qui, comme le notait déjà Georges Gassies, se vend souvent par quarts ou par moitiés<sup>36</sup> : on examine ainsi l'état d'affinage du produit. Toutefois, la couleur n'a guère à voir avec l'opération ; or, c'est bien la présence d'un contraste entre *albor* et (*aerugo*) qu'il s'agit pour l'évêque de constater. En revanche, comme l'a observé Andrew Dalby, on peut être amené à couper en deux un fromage

---

32. Brüggmann 1922, 20.

33. Grant 1922, 79.

34. Thorpe 1969, 107 ; Ganz 2008, 65.

35. Montanari 1989, 241.

36. Gassies 1918, 123.

accidentellement persillé afin de vérifier si la moisissure s'est bien développée. En effet, avant le développement des actuelles techniques d'ensemencement des bleus « stables » par une culture bactérienne (*Penicillium glaucum* ou *Penicillium roqueforti*), celle-ci pouvait ou non se développer au sein du fromage, et la moisissure bleu-vert apparaissait de façon aléatoire – comme c'est encore aujourd'hui le cas dans certains bleus « imprévisibles » tels que le bleu de Termignon savoyard ou le Blue Cheshire anglais<sup>37</sup>. Cette seconde interprétation, qui privilégie donc un fromage bleu, est retenue par une minorité de commentateurs : dès le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, Ferdinand Seré parle des « taches du persillé » que Charlemagne « prend pour de la pourriture »<sup>38</sup> ; Ileana Pagani parle, quant à elle, d'un « *formaggio erborinato* »<sup>39</sup>, c'est-à-dire d'une pâte persillée ; enfin, Andrew Dalby privilégie la solution des « *unpredictably blue cheeses* »<sup>40</sup>.

Ainsi le propos même de Notker apparaît contradictoire : la mention d'une (*a*)*erugo* évoque *a priori* une croûte extérieure, mais cette interprétation est infirmée par la nécessité de couper le fromage en deux, qui évoque plutôt une altération interne et imprévisible. Il nous semble par conséquent que l'identification précise du fromage mentionné par le moine de Saint-Gall est une chimère. En réalité, tout type de formation microbienne, à l'intérieur d'un fromage – comme le bleu d'une pâte persillée – ou en surface – dans la croûte fleurie d'un brie, dans la croûte grise d'une tomme, et même à travers les cirons qui prospèrent sur un cantal vieux ou une mimolette vieille –, est ici envisageable...

## Quelles identités ?

Pour toutes ces raisons, ce récit ne saurait être revendiqué ni par les producteurs de brie ni par ceux de roquefort. En effet, non seulement le texte de Notker ne permet pas d'identifier le type de fromage concerné, mais il n'est lié à aucune région en particulier. Comme beaucoup de récits qui tiennent de l'*exemplum*, l'épisode rapporté par le moine de Saint-Gall est presque entièrement dépourvu de dates, de noms de lieu ou de noms de personne. L'évêché en question, dit-il, était situé en un lieu où l'empereur ne pouvait pas ne pas passer : à cela se résument les précisions géographiques de l'épisode. De fait – et ce trait est essentiel pour la logique même

37. Dalby 2009, 83.

38. Seré 1848, xviii. Cette version de l'anecdote, parue en 1848, circule abondamment sur la toile : elle se retrouve par exemple sur deux pages Wikipédia distinctes consacrées, la première au roquefort [en ligne : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Roquefort\\_\(fromage\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Roquefort_(fromage))], la seconde au bleu des Causses [en ligne : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Bleu\\_des\\_Causses](https://fr.wikipedia.org/wiki/Bleu_des_Causses)].

39. Pagani 2014, cxli.

40. Dalby 2009, 83.

du récit –, Charlemagne est le seul protagoniste nommé, et Aix-la-Chapelle, sa « capitale » elle-même en passe de devenir un mythe<sup>41</sup>, le seul toponyme cité.

On peut bien sûr trouver cela frustrant, mais le but du moine de Saint-Gall n'était pas de nous renseigner sur les traditions fromagères du IX<sup>e</sup> siècle, et encore moins de promouvoir telle ou telle identité locale. L'épisode vise à louer le comportement de l'empereur : sa piété, puisqu'il jeûne le vendredi (sixième jour de la semaine) conformément aux exigences religieuses ; sa générosité, car il donne une terre à un évêché pauvre ; son empressement à suivre le conseil des évêques, puisqu'il écoute son hôte et se prête de bonne grâce à ce qu'on lui recommande ; mais aussi son astuce et son intelligence politique, puisqu'il teste la fidélité et la constance de l'évêque en exigeant la livraison des fromages. Ce n'est donc pas une identité géographique qui est ici soulignée par le rapport à l'aliment, mais une identité religieuse (celle d'un bon chrétien) et politique (celle d'un bon souverain). En d'autres termes, Notker n'avait que faire des mythes fromagers : c'est le mythe impérial qui l'intéressait.

Un autre trait du bon souverain chrétien que le moine de Saint-Gall met en avant à travers la figure de Charlemagne est une forme d'humilité et de modération : « très pondéré partout et en toutes circonstances », il accepte de ne rien demander d'autre et de se contenter de ce que l'évêque, dont l'embarras est plusieurs fois souligné, lui sert en ce jour de jeûne. De fait, la plupart des aliments mentionnés dans l'épisode – pain, poisson, fromage – signalent depuis l'Antiquité une alimentation modeste, connotant ainsi un refus des mets plus somptueux : la *Vita Augusti* de Suétone, qui a fourni à Éginhard et, par extension, à Notker leur principal modèle d'écriture<sup>42</sup>, mettait déjà en avant le goût du prince pour « le pain de second choix, les tout petits poissons, le fromage de vache pressé à la main et les figes fraîches, de celles qui donnent deux fois par an »<sup>43</sup>.

Il semble toutefois que Notker introduise une distinction plus fine à l'intérieur de cette liste d'aliments simples héritée de l'Antiquité (et dont les figes, trop méditerranéennes pour les repas de Charlemagne, ont naturellement été retranchées) : le fromage semble, en effet, encore plus humble que les autres aliments, qui connotent déjà la modestie. Le pain et le vin que fournit le domaine donné par l'empereur à l'évêque ne sauraient lui être comparés puisqu'ils sont traités par l'auteur comme des aliments nécessaires à la subsistance ; dans un autre passage, ils font d'ailleurs partie, avec l'huile, des aliments que Charlemagne, dans sa générosité, aurait envoyés

41. Favier 1999, 617-623.

42. Sot *et al.* 2014, XXXII-XXXIV.

43. Suétone, *Aug.* 76, 1: *Secundarium panem et pisciculos minutos et caseum bubulum manu pressum et ficos uirides biferas maxime appetebat.*

en grandes quantités au « roi d'Afrique » et à ses « sujets libyens »<sup>44</sup>. De fait, depuis l'Antiquité, cette triade du pain, du vin et de l'huile connote la base de l'alimentation, et l'on ne doit pas s'étonner que, même si Notker vit dans une région où l'huile d'olive n'était sans doute plus utilisée en cuisine depuis bien longtemps<sup>45</sup>, cet auteur pétri de littérature latine ait recours à un tel lieu commun.

En revanche, parmi les aliments qui accompagnent le pain, le fromage se situe nettement en dessous du poisson, que l'évêque n'a pas pu se procurer et qui aurait constitué un mets à la fois licite en période de jeûne et digne de la table impériale. On retrouve d'ailleurs un peu plus loin dans l'œuvre « du poisson de rivière cuit avec des épices »<sup>46</sup> à la table du « roi des Grecs », c'est-à-dire de l'empereur byzantin. En acceptant de se contenter de fromage, Charlemagne se montre dépourvu de toute vanité. Quant au beurre, dont l'empereur semble avoir une plus grande habitude, il est lui aussi situé plus haut que le fromage dans l'échelle du prestige alimentaire. Cette distinction entre fromage du tout-venant et beurre plus aristocratique s'explique peut-être par le fait que le premier est un produit de conserve, tandis que le second se périmé très vite. On en trouve une confirmation dans les *Rectitudines singularum personarum*, compilation légale anglo-saxonne des environs de l'an 1000 : avec le lait qu'on lui fournit, la fromagère devra d'abord fabriquer cent fromages, puis elle emploiera le petit-lait à faire du beurre « pour la table du seigneur »<sup>47</sup>.

Mais ce contraste valait peut-être surtout quand le fromage était de qualité inférieure : c'est en effet la qualité du fromage qui apparaît ici comme le critère de choix le plus pertinent, et non son origine géographique, qui n'a aucune importance. Or, il semble bien, si l'on en croit notre auteur, qu'il n'était pas toujours aisé de se procurer une grande quantité de fromage de qualité supérieure : deux charrettes pleines semblent une charge bien lourde pour ce pauvre diocèse. Le fait que Notker emploie le mot (*a*)*erugo* pourrait aller dans ce sens. La tradition antique, on le sait, attribuait une plus grande valeur aux statues de bronze anciennes et patinées par l'apparition d'une *aerugo nobilis*, c'est-à-dire d'une couche verte qui leur donnait un aspect brillant et soulignait leur ancienneté<sup>48</sup>. Le moine de Saint-Gall, dont on sait combien les modèles antiques ont informé l'écriture, aurait-il appliqué à son fromage cette connotation positive, insistant de la sorte sur la qualité d'un fromage

44. Notker, *Gesta Karoli Magni*, II, 9.

45. Gautier 2018.

46. Notker, *Gesta Karoli magni*, II, 6 : *piscis fluuiialis et pigmentis infusus*.

47. *Rectitudines singularum personarum*, § 16, in Liebermann 1903, 451 : *Cywyrhtan gebyreð hundred cyse, 7 þæt heo of wringhwæge buteran macige to hlafordes beode*. Sur le statut du fromage dans l'Angleterre du haut Moyen Âge, voir Banham 2004, 55-57.

48. Nies 1893. Voir aussi Gettens 1970.

convenablement vieilli et affiné ? L'humilité et la simplicité, même pour un roi, ne sont donc pas synonymes d'infériorité.

Notons par ailleurs que l'humilité ne caractérise pas que le roi : elle est aussi un trait de l'évêque anonyme. L'anecdote ici analysée fait suite à d'autres récits mettant en scène des prélats vertueux, obéissants et soumis à l'empereur<sup>49</sup> ; elle est au contraire immédiatement suivie de plusieurs récits rapportant les frasques d'un évêque orgueilleux<sup>50</sup>, lui aussi anonyme, mais en qui Simon MacLean a proposé de voir une transposition, au temps de Charlemagne, de l'archevêque Liutbert de Mayence (863-889), une des figures majeures du règne de Charles le Gros, devenu au cours de l'année 883-884 un de ses principaux opposants<sup>51</sup>. Dans notre épisode, les peines et les sacrifices de l'évêque anonyme, sa crainte de ne pas recevoir convenablement son souverain, le soin qu'il prend de bien sélectionner et envoyer les bons fromages, la pression exercée sur les finances de son diocèse, sont généreusement récompensés par l'empereur. C'est donc bien à un *exemplum* politique que nous avons affaire, pour lequel le fromage est utilisé avec cohérence comme un marqueur d'humilité royale autant qu'épiscopale, d'autant plus qu'il contraste avec la condamnation du mauvais évêque que proposent les chapitres suivants.

Ainsi l'hospitalité somptueuse offerte par l'évêque orgueilleux à deux aristocrates peut et doit être opposée à l'humble mais digne pitance de l'évêque au fromage ; en effet, loin de marquer la hiérarchie qui, comme dans l'épisode du fromage, doit normalement être exprimée par le repas, sa manière de festoyer le fait rivaliser avec le souverain lui-même :

[L'évêque] était lui-même assis, juché sur de très confortables coussins de plume recouverts de la soie la plus précieuse, vêtu de pourpre impériale, de sorte qu'il avait tout d'un roi, excepté le sceptre et le titre<sup>52</sup>.

Le moine de Saint-Gall n'est certes pas hostile au principe même du banquet puisqu'il admire la manière dont Charlemagne étonne les ambassadeurs du roi de Perse en leur offrant un somptueux banquet qui les impressionne tant « qu'ils se levèrent de table presque sans avoir cessé de jeûner »<sup>53</sup>. Mais il faut que la magnificence déployée à cette occasion soit proportionnée au rang et à l'état de vie – laïc ou clérical – de celui qui l'organise. Ainsi le mauvais prélat de Notker est condamné

49. Notker, *Gesta Karoli magni*, I, 11-14.

50. Notker, *Gesta Karoli magni*, I, 16-19.

51. MacLean 2003, 205-206.

52. Notker, *Gesta Karoli magni*, I, 18 : *Sedebat autem ipse mollissimis plumis preciosissimo serico uestitis exstructus, imperatoria purpura indutus, ita ut nihil illi nisi sceptrum illud et nomen regium deesset.*

53. Notker, *Gesta Karoli magni*, II, 8 : *Sed tamen rerum miraculo perculti propemodum exsurrexere ieiuni.*

parce qu'il se conduit comme un laïc, et même comme un prince : il festoie dans la splendeur, entouré d'hommes en armes ; ses banquets sont trop luxueux, et il cherche par-là à corrompre les agents du roi. Au contraire, le bon prélat est humble et obéissant, il se tient debout pour servir l'empereur à table et il n'aspire pas à un rang qui n'est pas le sien : le fait même qu'il mange et serve du fromage, et qu'il doive même se contenter, pendant plusieurs années, des produits de qualité inférieure qu'il n'a pas envoyés à Aix-la-Chapelle, en est un signe. C'est ce type d'évêque, et non pas ceux qui rivalisent avec le pouvoir laïc, qu'un bon empereur se doit de récompenser en leur donnant des terres et des revenus. Un tel message est précisément celui que voulait entendre Charles le Gros en 885-886, quand il cherchait à se faire obéir des évêques de ses royaumes, et particulièrement de Liutbert de Mayence<sup>54</sup>.

Au détour de cette anecdote plaisante, Notker de Saint-Gall nous révèle donc que le fromage était probablement, à l'époque carolingienne, un marqueur d'identité sociale. S'en contenter signalait l'appartenance à un milieu relativement modeste. À la table des grands, en revanche, il fallait servir autre chose : même des produits traditionnellement associés à une certaine simplicité alimentaire – le poisson, le pain, le vin et le beurre, pour s'en tenir aux aliments mentionnés dans ce texte – y étaient plus acceptables, car ils étaient situés plus haut dans l'échelle du prestige alimentaire. Seul, le Charlemagne de Notker, empereur plein de modération mais toujours conscient de son rang, avait la simplicité de manger de bonne grâce tout ce que ses fidèles serviteurs lui servaient. Il pouvait ainsi épargner à l'évêque la honte de lui avoir servi un mets aussi simple. Il ne le ferait d'ailleurs qu'après lui avoir joué un bien mauvais tour et lui avoir appris une leçon : même s'il est blanc et gras, même s'il contient une délicieuse (*a*)*erugo*, le fromage est l'aliment des humbles, et ce n'est qu'en dernier recours qu'il peut être servi à un empereur.

Alban GAUTIER

CRAHAM (UMR 6273)

Université de Caen Normandie

## Références bibliographiques

- BANHAM D. (2004), *Food and Drink in Anglo-Saxon England*, Stroud, Tempus (Revealing History).
- BOISARD P. (2007), *Le camembert, mythe français*, Paris, Odile Jacob (Histoire et document).

54. MacLean 2003, 210-211.

- BRÜGMANN K. (éd.) (1922), *Die Geschichten von Karl dem Großen, aufgezeichnet durch Notker den Stammler*, Leipzig, Insel-Verlag (Insel-Bücherei; 114) (1<sup>re</sup> éd. 1914).
- DALBY A. (2009), *Cheese: A Global History*, Londres, Reaktion Books (Edible).
- DELFOSE C. (2004), « L'appellation d'origine du maroilles. Comment définir l'aire de production d'un fromage en liaison avec celle du pays ? », *Ruralia. Revue de l'Association des ruralistes français*, 15 [en ligne : <http://journals.openedition.org/ruralia/1033>].
- DION R., VERHAEGHE R. (1987), « Le maroilles: "le plus fin des fromages forts" », in *Histoire et géographie des fromages* (Actes du colloque de géographie historique de Caen, 18-20 septembre 1985), P. Brunet (dir.), Caen, Université de Caen – Centre de recherches sur l'évolution de la vie rurale (Cahiers du CERVIR; 11), p. 79-108.
- DONNELLY C. (dir.) (2016), *The Oxford Companion to Cheese*, Oxford, Oxford University Press.
- FAVIER J. (1999), *Charlemagne*, Paris, Fayard.
- GANZ D. (éd.) (2008), *Einhard and Notker the Stammerer, Two Lives of Charlemagne*, Londres, Penguin Books Ltd (Penguin Classics).
- GASSIES G. (1918), « De Charlemagne et du fromage de Brie », *REA*, 20, p. 121-124.
- GAUTIER A. (2018), « *Ele wyxt on treowum*: usages et ignorances de l'huile d'olive en Angleterre et dans le nord de l'Europe au haut Moyen Âge », in *Religion, animaux et quotidien au Moyen Âge. Études offertes à Alain Dierkens à l'occasion de son soixante-cinquième anniversaire*, J.-M. Duvosquel, J.-M. Sansterre, N. Schroeder, M. de Waha, A. Wilkin (éd.), Bruxelles, Le Livre Timperman, p. 417-430.
- GETTENS R.G. (1970), « Patina Noble and Vile », in *Art and Technology. A Symposium on Classical Bronzes*, S. Doehringer, D.G. Mitten, A. Steinberg (éd.), Cambridge (Mass.), MIT Press, p. 57-72.
- GRANT A.J. (éd.) (1922), *Early Lives of Charlemagne by Eginhard and the Monk of St Gall*, Londres, Chatto & Windus (The Medieval Library).
- GUIZOT F. (éd.) (1824), *Annales d'Éginhard; Vie de Charlemagne; Des faits et gestes de Charlemagne par un moine de Saint-Gall; Vie de Louis le Débonnaire par Thégan; Vie de Louis le Débonnaire par l'Astronome; Histoire des dissensions des fils de Louis le Débonnaire par Nithard*, Paris, J.-L. Brière (Collection des mémoires relatifs à l'histoire de France; 3).
- HALPHEN L. (1921), *Études critiques sur l'histoire de Charlemagne*, Paris, Félix Alcan.
- LIEBERMANN F. (éd.) (1903), *Die Gesetze der Angelsachsen*, vol. 1: *Text und Übersetzung*, Halle, Max Niemeyer.
- MACLEAN S. (2003), *Kingship and Politics in the Late Ninth Century. Charles the Fat and the End of the Carolingian Empire*, Cambridge, Cambridge University Press (Cambridge Studies in Medieval Life and Thought. Fourth Series; 57).

- MATTHEWS D. (2015), *Medievalism: A Critical History*, Cambridge, D.S. Brewer (Medievalism; 6).
- McKITTERICK R. (2008), *Charlemagne. The Formation of a European Identity*, Cambridge – New York, Cambridge University Press.
- MONTANARI M. (1989), *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'Antichità al Medioevo*, Rome – Bari, Laterza (Storia e Società).
- MONTIGAUD S. (2016), «Le reblochon du Reposoir, du mythe à l'AOC. Discours et controverses autour de l'invention d'un fromage de Haute-Savoie», *Revue de géographie alpine / Journal of Alpine Research*, rubrique « Lieux-dits » [en ligne: <https://journals.openedition.org/rga/3175>].
- NIES A. (1893), «Aerugo, aeruca», in *Paulys Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, G. Wissowa (éd.), Stuttgart, J.B. Metzler, vol. I, t. 1, col. 679-680.
- PAGANI I. (2014), «Un altro Carlo Magno. I *Gesta Karoli* di Notkero di San Gallo», in *Eginardo, Vita Karoli – «Personalità e imprese di un re grandissimo e di meritatissima fama»*, P. Chiesa (éd.). Saggi introduttivi di G. Albertoni, I. Pagani, L.G.G. Ricci, F. Stella, A. Zironi, Florence, Edizioni del Galluzzo (Per Verba. Testi mediolatini con traduzione; 29), p. CXXI-CXLII.
- POURRAT H. (1958), *L'aventure de Roquefort*, Paris, Albin Michel (1<sup>re</sup> éd.: Société anonyme des caves et des producteurs réunis de Roquefort, 1955).
- POURRAT H. (1959), *Histoire des gens dans les montagnes du Centre. Des âges perdus aux temps modernes*, Paris, Albin Michel.
- SERÉ F. (1848), «Nourriture et cuisine», in *Le Moyen Âge et la Renaissance*, t. I: *Histoire et description des mœurs et usages, du commerce et de l'industrie, des sciences, des arts, des littératures et des beaux-arts en Europe*, P. Lacroix, F. Seré (éd.), Paris, fasc. XII.
- SOT M., VEYRARD-COSME C. (éd.) (Sot et al. 2014), *Éginhard: Vie de Charlemagne*, Paris, Les Belles Lettres (Les classiques de l'histoire au Moyen Âge; 53).
- THORPE L. (éd.) (1969), *Einhard and Notker the Stammerer, Two Lives of Charlemagne*, Harmondsworth, Penguin Books Ltd (Penguin Classics).
- WATTENBACH W. (1850), *Der Mönch von Sanct Gallen über die Thaten Karls des Großen*, W. Wattenbach (trad.), Berlin, Wilhelm Besser (Die Geschichtschreiber der deutschen Vorzeit in deutscher Bearbeitung [...]. IX. Jahrhundert. 3. Band).