



Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation  
European Institute of Food History

## A- Introduction générale :

un nouveau séminaire et un séminaire nouveau

(Pascal Ory et Bruno Lauriou, université Paris 1, Panthéon-Sorbonne)

□ L'état des lieux dont on peut partir est le suivant : d'un côté, une formidable vitalité des études sur l'histoire de l'alimentation, attentive à des sources élargies, ressource à des problématiques enrichies, ancrée sur des méthodes approfondies ; en même temps, la fragmentation extrême de recherches rivées sur des gisements documentaires réduits par l'extrême spécialisation des approches, confinées dans d'étroites limites spatiales ou temporelles, largement imperméables les unes aux autres.

□ L'ambition du présent séminaire est de se faire l'écho des recherches multiples qui traversent le vaste champ de l'histoire de l'alimentation, tout en amplifiant cet écho pour tous ceux qui travaillent dans ce domaine ou simplement s'y intéressent. Au fond, faire le point et faire le pont. Et pour cela : confronter et ouvrir.

□ Cette ambition, nous l'avons peu à peu définie, au fil d'un projet dont il convient de rappeler l'historique. Des objectifs découle un format qui, croyons-nous, contribue à faire de notre rencontre non seulement un nouveau séminaire mais un séminaire d'un genre nouveau.

### 1- Historique d'un projet

a) L'initiateur est l'IEHA, organisme indépendant des grandes institutions de l'enseignement et de la recherche visant à catalyser et à dynamiser les recherches qui se font dans toute l'Europe sur l'histoire de l'alimentation. Cet ancrage donne au séminaire des caractéristiques fondamentales : il est délibérément trans-périodique ; il souhaite être le plus largement pluridisciplinaire.

b) à ce titre, ce séminaire s'inscrit dans un projet transdisciplinaire de réseau retenu pour l'ACI (Action Concertée Incitative) TTT (Terrains, Techniques, Théories) du ministère de la culture ; ce projet réunit le Laboratoire de Médiévisique Occidentale de Paris-UMR 8589, ainsi que des laboratoires d'histoire, de géographie et de sociologie des universités de Paris 4 (Jean-Robert Pitte), Tours (Jean-Pierre Corbeau, Maison des Sciences de l'Homme de Tours, Villes et Territoires-UMS 1835) ou encore Bruxelles (Peter Scholliers, VUB).

### 2- Des objectifs

a) Créer un lieu de rencontre et d'échanges pour les recherches qui se mènent actuellement en histoire de l'alimentation. Dans ce but, nous nous sommes efforcés de rassembler, autour de thèmes précis : 1° des spécialistes de diverses périodes ; 2° des historiens et d'autres chercheurs en sciences sociales ou en sciences « dures » ; 3° des doctorants et des chercheurs confirmés. Mais ce n'est pas le seul séminaire à revendiquer ce genre d'ambition. Le nôtre en a une autre, qui le distingue :

b) Aider à l'émergence et à l'élaboration de programmes de recherches de grande ampleur, susceptibles d'être financés par de grandes institutions, y compris européennes. Et pour cela, partir de l'existant, qui permet de repérer les chantiers prioritaires et novateurs. C'est là que le titre de « Patrimoines européens de l'alimentation » se justifie pleinement.

- ▶ Il s'agit en effet de prendre en compte l'intégralité du fait alimentaire, depuis la production de la nourriture jusqu'à la création de normes gastronomiques, en passant par les procédés culinaires, les prescriptions diététiques, les obligations religieuses, les représentations culturelles, les hiérarchies sociales, les préférences régionales, les sensibilités et les comportements, etc. Bref, travailler à une histoire totale de l'alimentation.
- ▶ La notion de patrimoines attire l'attention sur les gisements : gisements documentaires, c'est-à-dire les genres, les séries, les fonds, les témoignages de toute nature (écrits, oraux, iconographiques) qui nous donnent des lumières sur l'historicité des phénomènes alimentaires ; gisements de savoir aussi, car nous voudrions accueillir, répercuter et rapprocher les travaux que mènent de très nombreux laboratoires et équipes.
- ▶ Nous ne concevons en effet cet effort que collectif et à la dimension de l'Europe. Il s'agira de favoriser les perspectives comparatistes, sans se borner à ce côté-ci de l'Oural ou de la Méditerranée.
- ▶ Pour répondre à ces ambitions qui peuvent paraître démesurées, nous nous donnons du temps. Cette 1<sup>ère</sup> année (qui sera suivie de 2 autres au moins) sera avant tout consacrée

### 3- Un format

a) Afin de concentrer plus commodément les débats sur les questions essentielles, nous avons choisi d'organiser cette année le séminaire autour de journées thématiques. Chacune d'entre elles, qui dure de 9 h à 18 h, sera organisée selon le même module : 1° une introduction du responsable de la séance ; 2° 4 à 5 interventions, comprises entre 45 mn et 1 h, assorties d'une discussion d'environ 30 mn menée notamment par des discutants.

b) Pour faciliter le travail des discutants – et le nôtre ! – nous demandons à chacun des intervenants de nous fournir un bref argumentaire reprenant les principales idées qu'il souhaite développer et les principales sources sur lesquelles il s'appuie. Nous demandons à tous les intervenants de mettre l'accent sur les points qu'il conviendrait d'approfondir dans le cadre d'un « gros » programme de recherches. De cette manière, nous pourrions plus facilement passer des études de cas – que nous avons évidemment privilégiées – aux perspectives générales.

c) D'autre part, l'essentiel des débats, transcrits par les soins de Sarah Howard ou de Frédéric Duhart sera à terme transmis aux membres du réseau de l'IEHA et mis en ligne sur le site de l'IEHA. Ainsi les séances de ce séminaire seront-elles bien ces étapes de la réflexion collective que nous souhaitons.

d) Le programme de cette 1<sup>ère</sup> année s'organise en 2 moments principaux :

- ▶ une 1<sup>ère</sup> série de 3 séances (de novembre à janvier) intitulées « Ressources », dans lesquelles nous essaierons de faire le point sur les différents documents qui peuvent orienter l'histoire de l'alimentation : les textes, bien sûr, qu'ils soient des livres ou d'archives – et c'est ce qui nous occupera aujourd'hui ; les images et les objets (archéologiques) le 6 décembre ; les différentes facettes d'une archéologie culinaire (os, graines, dents, analyses physico-chimiques) le 24 janvier. Nous vous avons préparé le programme définitif de ces 3 premières séances.
- ▶ une 2<sup>e</sup> série de 3 séances (de mars à mai) intitulées « Chantiers » prendra en compte les grandes problématiques de l'histoire de l'alimentation : normes et comportements ;

## **B- Introduction à la séance 1 – Ressources, 1 : Textes et archives** (Bruno Lauriou, université Paris 1 et UMR 8589 LAMOP)

### I- BREF PANORAMA SUR LES SOURCES ÉCRITES DE L'HISTOIRE DE L'ALIMENTATION : CONSISTANCE, TYPOLOGIE, ETC.

**1- Les sources écrites sont le pain quotidien de l'historien de l'alimentation mais présentent une consistance et une importance très variables selon les époques : un panorama chronologique**

#### a) Les documents écrits nous informant sur l'histoire de l'alimentation sont aussi anciens que l'écrit

- ▶ Dès le début du 2<sup>e</sup> millénaire av. J.-C., les tablettes cunéiformes du palais de Mari (sur l'Euphrate, en Syrie non loin de la frontière irakienne) recensent les ingrédients de la table royale (on a retrouvé des milliers de bordereaux quotidiens de livraison !). D'autres documents détaillent les banquets royaux offerts aux fidèles du souverain, aux ambassadeurs de ses pairs et surtout aux dieux, décrivent les manières de table et le service : une stèle commémore ainsi le gigantesque festin offert ca 870 BC par le roi assyrien Assurnasirpal II pour inaugurer les palais reconstruits d'une ville de haute Mésopotamie (près de Mossoul) et qui nécessita 10 000 poissons, 50 000 pièces de volailles, gibier et viande, etc. Cf. Joannès 1996.
- ▶ Des recettes de cuisine de la même époque que les archives de Mari (ca 1700 BC) : 3 tablettes culinaires conservées à Yale (cf. Bottéro 2002).
- ▶ Une certaine contagion sur des types de documentation a priori éloignés : un traité d'oniromancie compte un riche chapitre consacré aux rêves de nutrition qui, selon Bottéro 1986, « composent une carte enviable »

#### b) Toutefois, la richesse sumérienne ou akkadienne ne se retrouve pas dans toutes les civilisations de l'Antiquité, loin de là :

- ▶ Pour l'Égypte, on dispose pour l'essentiel de textes littéraires ; les réceptaires y sont plutôt médicaux.
- ▶ Les témoignages écrits de certaines cultures antiques ont pratiquement disparu : c'est le cas de Carthage, dont l'importante production agronomique (Magon) n'est connue que par les citations indirectes qu'en firent des auteurs latins comme Columelle. C'est encore plus vrai des Etrusques.
- ▶ C'est dire si pour une grande partie (spatiale et temporelle) de l'Antiquité, les apports de l'archéologie et de l'iconographie s'avèrent indispensables. Nous les verrons dans les 2 prochaines séances.

c) avec la Grèce ancienne, les historiens de l'alimentation peuvent commencer à se livrer à une de leurs activités favorites : calculer des rations caloriques. Cf. le tableau présenté par Amouretti 1996, p. 150. On doit cependant s'interroger, à ce propos, :

- ▶ Sur les documents-sources, passablement hétérogènes, puisque selon les cas, ils peuvent être littéraires (par exemple l'historien Thucydide, *Histoire de la Guerre du Péloponnèse* pour les Spartiates et les Hilotes coincés en 425 BC par le général athénien Démosthène dans l'îlot de Sphactérie, qui fermait le golfe de Pylos, et pour les Athéniens prisonniers des Latomies de Syracuse après l'expédition désastreuse de 413 BC) ou bien

épigraphiques (paiements d'ouvriers à Délos).

- ▶ Sur la signification d'une comparaison entre des conditions quotidiennes (ouvriers) et exceptionnelles (assiégés lacédémoniens auxquels une trêve accorde un ravitaillement minimal ; prisonniers des Latomies qui subirent une captivité particulièrement rigoureuse : ils reçoivent moitié moins que les Hilotes de Sphactérie).
- ▶ Sur la fiabilité des informations, qui se limitent aux céréales, excluant légumes et fruits secs. Les assiégés de Sphactérie reçoivent également de la viande, dont la quantité n'est pas indiquée.
- ▶ Sur les méthodes de conversion en valeurs actuelles : l'incertitude reste grande en effet sur la valeur énergétique de l'orge, qui est la principale céréale de la Grèce : faut-il l'aligner sur la farine d'orge actuelle ou considérer, comme semblent l'indiquer les textes antiques, qu'une certaine quantité d'orge équivaut à la moitié de blé (mais n'est-ce pas plutôt une comparaison sociale que nutritive ?) ? Selon les cas, on obtient une ration pour les Spartiates variant de 2 300 à 4 600 calories !

d) Dans les mondes grec et romain, la panoplie des sources disponibles s'est peu à peu enrichie jusqu'à former un ensemble assez complet. Je me limiterai ici à 2 genres bien marqués :

- ▶ Les lois somptuaires romaines et, en général, tout l'appareil juridique qui entoure l'alimentation. Il suffit ici de procéder à une opération simple qu'autorisent les richesses du Web et les performances des plus modestes logiciels : repérer dans le *Corpus Juris Civilis* les occurrences du terme *cibaria*, c'est-à-dire les aliments. On s'aperçoit alors du grand nombre d'articles du *Digeste* qui parlent des *cibaria* : pas moins de 51. S'il est donc question des aliments dans toutes sortes de chapitres, le chap. 34, 1 leur est entièrement consacré : est-ce l'esquisse ou le fondement d'un droit des aliments ? Cette question revêt une certaine importance pour le Moyen Âge très pénétré de droit romain.
- ▶ L'émergence d'une littérature gastronomique selon 3 modalités : 1° culinaire : Apicius – en fait une compilation du IV<sup>e</sup> siècle – est bien connu et pratiquement le seul conservé (mais il y en eut bien d'autres : cf. Bilabel 1920 et « Kochbücher », Dalby 1996) ; 2° médicale : il faut signaler le compagnonnage que dès le début la médecine entretient avec l'alimentation, au point d'avoir suscité un mythe d'origine ; selon le traité pseudo hippocratique *De l'Ancienne médecine*, c'est à partir du moment où il est apparu que les gens souffrants ne pouvaient user des mêmes aliments que les gens sains que la médecine est née ; Isaac le Juif, au 10<sup>e</sup> siècle, lui fait écho en affirmant que la manière de conserver la santé et de soigner les maladies est née de discussions entre les Anciens sur la nature des aliments : la médecine serait donc née de la cuisine ; toujours est-il que vers 400 BC *Du Régime* et d'autres traités de la Collection hippocratique cernent les premiers contours d'une diététique (Nicoud 1998, p. 6-7) 3° la tradition littéraire (Archestrate, Athénée) mérite qu'on s'y arrête un peu.

J'insiste sur ARCHESTRATE de Géla (Sicile) car le traité qu'il composa est réputé constituer le 1<sup>er</sup> traité de gastronomie (d'où son nom donné à un restaurant naguère célèbre) ; d'autre part, il est bien éclairé par le récent livre de Olson et Sens 2000.

On peut le situer dans les deux premiers tiers du IV<sup>e</sup> siècle BC et son traité connut un grand succès à la fin du IV<sup>e</sup> siècle et au III<sup>e</sup> siècle BC : il était invoqué, aux dires des auteurs comiques, comme un expert en matière de poisson et fruits de mer notamment ; il figurait même, selon Callimaque, dans le catalogue de la bibliothèque d'Alexandrie ; il a été adapté en latin par le poète Ennius († 169 BC), influençant ainsi Horace, Virgile et peut-être Lucrèce.

Ce traité porte selon les auteurs des titres divers qui traduisent bien sa nature particulière : si « Conseils » (*Hypothekai*), « Maximes » (*Gnomai*) voire « Art de la cuisine » (*Opsopoiia*) se

réfèrent plutôt au genre de l'ouvrage, les titres de *Gastrologia* (« Enquête sur le ventre ») ou de *Gastronomia* (« Etude sur le ventre »), ou encore de *Deipnologia* (« Enquête sur le dîner ») et *Opsologia* (« Enquête sur les accompagnements ») ont été ironiquement donnés par des auteurs comiques ou des philosophes aristotéliens et stoïciens qui souhaitaient sans doute dénigrer l'ouvrage par le contraste entre les suffixes *-logia* ou *-nomia* qui se réfèrent à une présentation scientifique et l'objet, c'est-à-dire la glotonnerie (selon l'un de ses détracteurs, Archestrate aurait eu pour maître un certain Terpsion, autrement dit « Monsieur Plaisir » !, auteur d'une *Gastrologia* très douteuse) ; le véritable titre du traité d'Archestrate pourrait avoir été *Hedupatheia*, i.e. « La Vie de plaisir ».

Les notices conservées traduisent une perspective multiple et complexe : après avoir donné le nom de l'aliment, Archestrate précise le lieu où il peut être acquis dans sa meilleure qualité et donne des instructions de cuisson et de service. Le début du prologue rappelle Hérodote : « Présentant les résultats de ma recherche à toute la Grèce », et de fait le traité peut apparaître comme un catalogue de sites gastronomiques à la manière des périple et voyages qui seront si nombreux dans la littérature hellénistique. D'autre part, le mètre choisi (l'hexamètre dactylique) est celui de la poésie épique. Autrement dit l'œuvre d'Archestrate se présente comme une parodie – et ce n'est pas la première du genre : dès le 5<sup>e</sup> siècle BC, Hegemon de Thasos est l'auteur d'un *Deipnon*, « Dîner », totalement disparu ; c'est surtout Matron de Pitane qui a donné le chef-d'œuvre du genre dans le *Dîner Attique* (il n'en reste malheureusement que 144 vers) en décalquant l'*Odyssée* d'Homère (cf. le début : « Dis-moi, Muse, cet homme si subtil qui erra si longtemps... » qui devient : « Dis-moi, Muse, ces dîneurs si bien nourris... »). Enfin, l'*Hedupatheia* adopte la convention didactique du discours que l'on adresse à ses compagnons ; il pourrait avoir été composé pour un symposium et semble avoir été de fait cité dans des symposia du 3<sup>e</sup> siècle BC. C'est la rencontre de tous ces courants qu'incarne le traité d'Archestrate : si le titre de *Gastronomia* est vraisemblablement une forgerie, il s'agit bien là du premier traité (conservé) de gastronomie.

À ce titre, il est sévèrement condamné par les moralistes de l'Antiquité jusqu'aux auteurs des premiers siècles chrétiens : véritable guide du plaisir sensuel, l'*Hedupatheia* peut être assimilé aux traités sur la sexualité, annonçant Epicure ; d'autre part, il met l'accent sur l'*opson*, i.e. la viande ou le poisson accompagnant le *sitos*, les céréales, seule nourriture convenable. L'opsophage est pour le Socrate de Xénophon un être avide de ce qui est le plus cher, notamment de poisson ; pour Eschine, l'opsophagie est le signe d'un refus des valeurs de la communauté. Or, Archestrate va ouvertement dans ce sens en soulignant qu'aucun prix n'est trop élevé pour les bonnes choses, en militant pour une alimentation de luxe (dans la droite ligne de la nouvelle cuisine sicilienne dont Sophie Collin Bouffier nous parlera en mai), en prêchant ouvertement pour des repas intimes (contre les repas communautaires).

Archestrate est tombé après le III<sup>e</sup> siècle BC dans l'oubli : c'est Athénée qui l'en sortit et l'on conserve grâce à lui 330 vers du poème d'Archestrate, soit vraisemblablement le quart de l'original.

Sur ATHÉNÉE de Naucratis (III<sup>e</sup> siècle AD), je serai beaucoup plus rapide. Son interminable *Banquet des Sophistes* (ou plutôt « Dîner des Intellectuels » : *Deipnosophistes*) s'intègre dans la tradition des Propos de table (Plutarque) sur laquelle excellent chapitre de Baslez 2003 Sauf qu'ici, il s'agit de parler *sur* la table. Cf., d'un point de vue philosophique, Romeri 2002.

e) Pour la période moderne, c'est surtout la multiplication des documents chiffrés qui frappe. On est passé de documents isolés, souvent d'interprétation délicate, à des séries abondantes, continues et croisées.

- Cela n'a pas été sans renforcer une certaine illusion quantitativiste. Cf. Morineau 1996, p 594, présentant un tableau de la « ration journalière d'une famille de quatre personnes en

Normandie dont le revenu atteignait 156 livres tournois par an ». Donne le nombre de calories, la répartition entre lipides, protides et glucides, soit toutes les garanties du document scientifique. Or, en lisant la légende, on s'aperçoit que : 1° ces chiffres sont fabriqués sans qu'on sache dans quelles proportions les informations d'un juge-consul de Rouen ont compensé les supposées sous-évaluations de Vauban ; 2° ils ne sont valables qu'en année normale, soit pour une « fin du XVIIe siècle » et un « tout début du XVIIIe siècle » qui s'étendrait au plus large entre 1691 et 1710 : 20 ans – 4 (mauvaises années) – 6 (bonnes années) = 10 ans (et seulement 6 ans sur les 16 années comprises entre 1694 et 1709 !). On peut se demander quelle est l'utilité d'une telle « moyenne ».

► L'Époque moderne voit apparaître de nouveaux documents qui peuvent se révéler très utiles pour l'historien de l'alimentation :

1° Les mercuriales, naguère si abondamment utilisées par les historiens de l'agriculture et l'histoire économique et sociale de l'Ancien Régime. La hiérarchie des prix des produits alimentaires n'est évidemment pas un simple reflet des conditions du marché. Il faudrait multiplier les études pour repérer les variétés de fruits et légumes, les types de préparations boulangères et charcutières dans tous les genres de listes de prix dont nous pouvons disposer : le *Gazetin du Comestible* de 1767 (un annuaire de vente par correspondance des produits alimentaires : cf. P. et M. Hyman dans *Livres en bouche* 2002, p. 189-191), est-il un exemple isolé ? Même question pour les Tableaux du maximum révolutionnaire.

2° Les marchés de pourvoierie ont été utilisés par Jean-Louis Flandrin (à partir des travaux de Pierre Couperie) pour suivre l'évolution des préférences en matière de viandes (variétés et morceaux : Flandrin 1996). A priori, les archives doivent conserver des centaines de documents de cette sorte qu'il conviendrait de comparer (je suis certain que pour le XVe siècle, il existait des marchés mais je n'ai pas retrouvé pour l'instant de documents aussi précis que ceux édités par Couperie et les autres auteurs cités par Flandrin pour le XVIe siècle)

3° De manière générale, les actes notariés qui, à la fin du Moyen Âge, étaient encore cantonnés à l'Europe méditerranéenne, se multiplient considérablement dans les Temps modernes. Dans son livre récent sur l'arboriculture fruitière en Île-de-France aux 17e et 18e siècles, Florent Quellier (Quellier 2003) a bien montré tout le parti qu'on pouvait tirer de contrats qui concernent non seulement la culture mais la vente des fruits, indiquant donc les espèces. Il faudrait étendre ce genre d'enquête à d'autres provinces et à d'autres pays : peut-on espérer produire un atlas des cultures fruitières d'Europe, en pendant du vénérable *Atlas des cultures vivrières* ?

4° Enfin, c'est dans la Période moderne aussi qu'apparaissent des enquêtes intégrant production et consommation alimentaires. J'en citerai deux types que j'ai utilisés lorsque je travaillais pour *l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France* D'abord les rapports des Intendants adressés au Dauphin à l'extrême fin du 17e siècles : liste complète dans Abad, p. 992-994. Celui de Bretagne est remarquable par sa précision ; existe-t-il des travaux préparatoires conservés ? Ensuite, les tableaux sanitaires dressés pour une province, un pays ou une paroisse par les médecins à la fin de l'Ancien Régime et conservés aujourd'hui aux archives de l'Académie de Médecine ; ils ont été utilisés par les spécialistes d'histoire de la médecine mais pas encore pleinement par les historiens de l'alimentation

## f) L'Époque contemporaine :

► Les enquêtes entamées durant la Période moderne trouvent leur épanouissement : série des statistiques départementales publiées par Peuchet et Chanlaire à partir de 1811, en se fondant sur les rapports des préfets (cf. Perrot 1977) ; Dictionnaires départementaux et géographiques dont certains (Briand-de-Verzé 1834) se révèlent très précieux.

- ▶ L'invasion archivistique est évidente, notamment à 2 niveaux : les archives des administrations, qui permettent de repérer politiques alimentaires (Alessandro Stanziani a montré tout le parti qu'on pouvait en tirer lors du colloque de Tours) ; les archives d'entreprises sur lesquelles Martin Bruegel a bien voulu me transmettre les informations suivantes :

1° Apparemment, il y a de grosses difficultés pour accéder aux archives des entreprises elles-mêmes, au moins en France. On pourrait essayer de réfléchir à la manière de contourner cet obstacle ; l'un des projets de l'IEHA est du reste d'accueillir les archives d'entreprises agro-alimentaires. En attendant, on doit constater que, si le manque à gagner est considérable pour l'histoire de la gestion ou de la micro-économie, l'histoire de l'alimentation y perd moins. Il existe en effet pour elle des sources alternatives.

2° Les recensements ou enquêtes industrielles. Pour la France, les enquêtes industrielles de 1839-47 et de 1865 permettent de dresser un portrait des industries agro-alimentaires et de mesurer leur place parmi les autres industries. Grâce à elles et à des recensements postérieurs, on peut par exemple étudier leur localisation qui a souvent quelque rapport avec la présence de la « matière première ».

3° les publications périodiques des syndicats professionnels (*La Conserve* ou *The Macaroni Journal*, par ex.) jettent une lumière sur les problèmes de représentation des aliments qu'ont rencontrés une industrie particulière (par ex., les débats médicaux puis publics autour de la valeur alimentaire des conserves stérilisées, le préjugé contre les pâtes à base de blé dur, nourriture de pays sous-développés comme l'Italie).

4° Les manuels techniques offrent des perspectives sur les innovations. Sur la base de la simple entrée « Biscuit » depuis l'*Encyclopédie* de D'Alembert et Diderot jusqu'au *Larousse du 20e siècle*, Martin Bruegel et Pierre Saunier ont pu retracer le développement d'une production de masse et mettre notamment en évidence les transferts techniques d'un mode de production proto-industriel – celui des biscuits marins – à la fabrication de biscuits pâtisseries, qui a propulsé le décollage de LU, Belin et autres.

- ▶ L'histoire orale : domaine des anthropologues et sociologues avec lesquels il serait souhaitable de lancer des opérations communes.

## 2- « Tout fait source » (selon le mot de Pierre Toubert repris par Guyotjeannin 1998) : un point de vue typologique

Une gamme virtuelle très large, dont je voudrais ici simplement signaler les parties les plus périphériques, les moins attendues et les moins travaillées, en me limitant à quelques exemples tirés du Moyen Âge, période que j'ai jusqu'ici laissée de côté

### a) sources « commerciales »

- ▶ Les tarifs de péage qui se multiplient à partir du XII<sup>e</sup> siècle (tonlieux du Nord, leudes catalanes) n'ont pas encore été exploités du point de vue de l'histoire de l'alimentation. Pourtant, les informations qu'ils apportent sont précieuses.

Prenons l'exemple des taxes levées sur les navires empruntant la Sèvre (Doc. 1 ; *Nota* : dans tous les documents, les passages soulignés sont ceux sur lesquels je veux attirer l'attention). On y remarque les points suivants : la hiérarchie des poissons de conserve (différence de taxation de 1 pour les harengs à 6 pour les morues, merlus, etc.) et ceci pour des consommateurs a priori plus modestes que ceux qui peuvent se payer des poissons frais ; à côté des poissons salés (c'est le cas en général des harengs qui, au moins à la fin du Moyen Âge, sont « caqués »), on note l'importance des poissons séchés, par exemple le merlu, produit à grande échelle sur la côte bretonne (cf. Lauriou 2003) ou encore le stockfish probablement produit en Scandinavie ; des spécialités moins

attendues : le haddock (églefim fumé ou salé ? cité dans la *Bataille de Caresme et de Charnage*, également du 13<sup>e</sup> siècle), le poulpe (guère utilisé dans les livres de cuisine), gauberges, toyls ( touille, i.e. le squalé nez, une espèce de requin)

- L'océan de la documentation commerciale. On pense bien sûr aux papiers de la compagnie Datini (conservés à Prato), riches en notations sur les prix mais aussi en comptes qui permettent de reconstituer à la fois l'alimentation des employés des différentes filiales et l'environnement alimentaire dans lequel ils vivaient (cf. Garcia Marsilla 1997). Mais il y a aussi les rares registres échappés des malheurs qui ont frappé les archives parisiennes (incendie de la Chambre des comptes au 18<sup>e</sup> siècle, incendie de l'Hôtel de ville en 1871)

Par exemple le Registre des « compagnies françaises » publié par Favier 1975. Rappelons que pour faire passer librement des marchandises sur la Seine dans les « détroits de la Marchandise de l'eau » (y compris de l'Oise vers Rouen, « route » qui ne passe nullement par Paris), il faut être bourgeois de Paris et membre de la Hanse des marchands de l'eau. Le marchand étranger à la ville doit mettre ses marchandises en « compagnie française », i.e. s'associer pour la circonstance avec un bourgeois de Paris hansé. Ce sont ces 1 526 compagnies françaises qu'enregistre le document (conservé à la BnF, ms. Moreau 1062). Parmi les innombrables renseignements qu'on peut y dénicher, je note les précisions concernant l'approvisionnement en pommes et en poires : beaucoup viennent de Bardouville-Yville-Anneville (Normandie, méandre de la Seine) ou de Rouen, avec indication des espèces (pommes de capendu ou chastenier, poires de frétel, tétel, safran ou foulon).

**b) Les sources « normatives »**, après avoir été sans doute utilisées avec excès, sont trop négligées. Et d'abord les Statuts municipaux et règlements de métiers

Les Statuts de Marseille (doc. 2) donnent une liste assez consistante des poissons de mer disponibles à Marseille : thon, sardine, picarel (appelé encore jarret à Marseille), cercléti (?), bogue, maquereau (auriou en Provence), calmar (taouteno), seiche, poulpe, raie ? On peut comparer cette liste à celle que fournit Stouff 1970 pour Grasse. En outre, ils renseignent sur la catégorisation des poissons : poissons « bestiaux » (bestiaux), type « porc de mer » (marsouin), gros et petits ; à part, les thons pris dans les madragues (*tonaira*) : comme en Sicile ? ou en Sicile ?

L'Ordonnance sur les pâtisseries de Londres (doc. 3) nous introduit au cœur de la circulation des denrées en villes : témoigne en effet de la redistribution des restes à partir des cuisiniers de grande maison (qui recevaient des restes à titre de rétributions) vers le vaste secteur du prêt-à-manger (Bredstreet). Cf. Carlin 1995.

Également les Statuts d'institutions hospitalières et charitables :

Ceux de l'hôpital Comtesse à Lille (doc. 4) fournissent un éclairage inédit sur le problème compliqué du jeûne et de l'abstinence (en tout cas plus compliqué qu'on ne le dit habituellement). Je rappelle que le droit canonique (Décret de Gratien et Décrétales) ne donne que quelques indications en la matière : durée du carême, dates des Quatre-Temps, jeûne du vendredi, dispenses. L'essentiel revient donc à la coutume locale plus ou moins explicitée par les statuts synodaux établis pour un diocèse. C'est à un niveau encore inférieur, celui des institutions locales, que l'on a des chances de trouver des indications plus précises. Je rappelle qu'un hôpital est à cette époque une institution religieuse à vocation charitable : il est question ici, non des malades mais du personnel, dont le statut est comparable à celui de religieux. De ce texte, ressortent les différents degrés d'un système de privations assez complexe, qui joue d'abord sur le nombre de repas (2 en temps « normal » : « Tout l'autre temps porront il mangier II fois le jour » ; 1 durant le carême, les vigiles des grandes fêtes, les vendredis de l'Avent, les 3 jours (mercredi, vendredi, samedi) des Quatre-Temps d'automne, d'hiver et de la Pentecôte, les Rogations, les vendredis entre l'Exaltation de la Sainte Croix et le carême.) ; 2<sup>e</sup> variable, la nature des aliments (« viande quaremaige », i.e. pas de viande, durant le carême, les vigiles des grandes fêtes, les vendredis de l'Avent, les Quatre-Temps d'automne et d'hiver ; la « blanke viande » [ ? ] pour les Rogations, les vendredis entre Ascension et Pentecôte, les vendredis entre l'Exaltation de la Sainte Croix et l'Avent, les Quatre-Temps de Pentecôte, les jours de l'Avent hors vendredi, les vendredis de Noël au carême ; la « char » : dimanches, mardis et jeudis, sauf entre l'Ascension et la Pentecôte et entre les Quatre Saints Couronnés [8 novembre] et l'Avent). La viande est interdite, sauf dispenses, le lundi et mercredi.

### c) Les actes de la pratique, dont on connaît la richesse, ne sont pas assez exploités :

- ▶ Inventaires après décès (doc. 5) : typologie des récipients avec indication détaillée de leurs usages. Nous reviendrons là-dessus lors de la prochaine séance.
- ▶ Un simple mandement (doc. 6) atteste la forte production de cidre dans le pays Basque ; travail pour en éliminer le marc et transvasement ; boisson suffisamment réputée pour être expédiée jusqu'à une résidence royale (Kingston super Hull, Yorkshire)

### e) Moins attendus, les documents lexicographiques (doc. 7) : cf. Lauriou à paraître.

Le Dictionnaire de Firmin Le Ver est l'œuvre d'un chartreux de Picardie, c'est le plus gros dictionnaire du temps : 40 000 mots vedettes. S'inspire des lexicographes antérieurs (Papias, *Catholicon* de Balbus). D'où des définitions compilatoires fondées sur les principes de dérivation : création lexicale pour répondre à l'évolution des choses (pâtisserie médiévale). Les rapports sont problématiques avec la langue technique vulgaire. S'y manifeste une ouverture certaine à la nouveauté : cf. le traitement du banquet.

**Face à cette abondance de sources, même pour une période aussi ancienne, il convient de sélectionner. Mais comment ? C'est l'une des questions auxquelles ce séminaire devra répondre.**

## II- LE REGARD DES HISTORIENS SUR LES SOURCES : PROBLÈMES ET MÉTHODES

### 1- Des éclairages successifs liés à l'évolution des problématiques

#### a) Le temps du « sensitif »

- ▶ Durant les XVIIIe, XIXe et une grande partie du XXe siècle, l'histoire de l'alimentation est restée le champ réservé des gastronomes qui tournaient vers les pratiques du passé un regard à la fois curieux et ironique.
- ▶ Cette « gastronomie historique » (au sens non-flandrien du terme) privilégiait les discours les plus explicites (littérature notamment) ainsi que les livres de cuisine que des curiosités diverses faisaient émerger : Antiquaires, philologues (les livres de cuisine italiens du XIVe siècle étaient considérés comme des témoignages du « buon secolo della lingua »). Au fond, ce sont là des Antiquités nationales.
- ▶ L'histoire scientifique (ou scientiste) qui se constitue au XIXe siècle se désintéresse à peu près entièrement de ce domaine.

#### b) Le triomphe du quantitatif

- ▶ 2 grandes enquêtes des Annales : Vie matérielle et comportement biologique dans les années 60, avec bilan en 1970 par Hémardinquer. Histoire de la consommation en 1975.
- ▶ L'accent y est mis sur la reconstitution des rations plus que sur les recettes exceptionnelles. Changement radical de sources : comptes avant tout.
- ▶ Des impasses évidentes : 1° La profonde transformation des produits qui rend pour le moins délicate la conversion en valeurs nutritionnelles actuelles ; 2° L'ignorance de la part de l'autoconsommation qui rend illusoire la plupart des calculs de rations ; 3° La nécessaire prise en compte de types de facteurs non économiques et non sociaux mais proprement culturels (par exemple une part de la quantité de pains est dévolue aux tranchoirs)

#### c) Le retour du qualitatif

- ▶ L'inflexion que connaît l'histoire de l'alimentation dans les années 80 (inversion de

tendance perceptible ds le rapport thèses sur l'alimentation / thèses sur la cuisine) répercute les grandes évolutions de l'historiographie « globale » :

1° L'histoire dite des mentalités met l'accent sur les sensibilités et les comportements collectifs (68 est passé par là ?) sans renoncer pour autant aux méthodes de quantification qui ont fait leurs preuves du temps de l'histoire économique et sociale triomphante. Rêve d'une histoire sérielle des mentalités : Vovelle, *Piété baroque et déchristianisation en Provence* a bien compté les messes, pourquoi ne pas compter les ingrédients des recettes ?

2° La forte influence exercée par l'ethnologie, dans ses interrogations et son « style d'approche », sur de nombreux Antiquistes (Vernant, Détiéne) ou Médiévistes (Le Goff, Schmitt) attire l'attention sur des phénomènes comme le sacrifice, les interdits, la sociabilité, les rituels. Du coup, des sources littéraires revisitées.

3° Récemment, une histoire culturelle au confluent de l'histoire du livre et de celle des sciences et des techniques a permis d'interroger les productions écrites sous tous leurs aspects : pas seulement textuels mais matériels. Un recueil de recettes, un menu se révèlent être des phénomènes complexes qu'il convient de comprendre si l'on veut pouvoir interpréter leurs « informations ».

- ▶ Nul mieux que Jean-Louis Flandrin ne semble avoir incarné les orientations multiples de cette nouvelle histoire de l'alimentation dont il a exploré, sinon toutes les sources, au moins un grand nombre d'entre elles : Il avait l'ambition d'une histoire globale sur le long terme, qui parte de la cuisine pour aller jusqu'aux repas, qui s'attache aux valeurs culturelles comme aux hiérarchies sociales, qui s'emploie à repérer les évolutions et la géographie des désirs et des goûts. Ses sources privilégiées furent les livres de cuisine, les prescriptions diététiques, les récits de voyageurs.
- ▶ Ainsi l'histoire de l'alimentation a-t-elle accompagné la « révolution documentaire » (Jacques Le Goff en parlant des médiévistes mais on peut étendre l'observation). On peut faire le parallèle avec le schéma mis en évidence par Guyotjeannin 1998 pour l'ensemble des sources médiévales : on est passé des *monuments* des érudits de l'Ancien Régime qui évoquaient le passé en ne lésinant pas sur le grandiose et le spectaculaire aux *documents* de l'histoire positiviste, soigneusement établis (datation) comme autant de preuves de l'existence d'un fait, enfin aux sources, c'est-à-dire à l'origine de l'information (sources « autorisées »), qu'il convient de considérer dans toute sa complexité (ce qu'elle dit mais aussi comment elle le dit), dans sa fluidité et dans sa pluralité : les sources seront croisées ou ne seront pas !

## 2- Peut-on dégager des tendances récentes ?

- ▶ Ce sera précisément le but du présent séminaire que de repérer ces tendances.
- ▶ Pour ma part, je suis frappé par la réévaluation des sources normatives, très perceptible dans le beau livre récent de Madeleine Ferrières, et ceci dès le 1<sup>er</sup> chapitre (charte de Mirepoix) ; ce livre est caractérisé par une utilisation extensive et subtile des statuts municipaux.
- ▶ Autre exemple récent, celui de Reynald Abad : son impressionnante enquête sur l'approvisionnement de Paris utilise nombre de fonds judiciaires (faillites, factums, etc.) qui offrent des renseignements insoupçonnés (série du Parlement notamment)

## III- UNE MULTIPLICITÉ D'APPROCHES QUE VEUT TRADUIRE CETTE PREMIÈRE SÉANCE

- ▶ Réunit les historiens des livres et ceux des archives, avec des méthodes, des interrogations, une pratique souvent très différentes

- ▶ Nous y insisterons sur le répertoire, le recensement
- ▶ Nous irons Du matériau brut à l'exploitation

#### IV- DOCUMENTS

##### 1- Octroi aux bourgeois de Niort d'un port franc et de droits de navigation sur la Seine (1285) : extraits

« Matheus, miseratione divina ecclesie Beati Dionysii in Francias abbas humilis et Simon dominus Nigelle, locum tenentes domini regis Francie, notum facimus universis tam presentibus quam futuris, quod nos, ex auctoritate et vice domini regis nobis commissa et etiam nomine domini regis et pro ipso, concessimus et concedimus burgensibus de Niorto ut ipsi habeant portum liberum ad portandum et reportandum omnia mercimonia per alveum Separis et per totum domanium domini regis, si eis videbitur expedire, usque ad portum de Maranto, solvendo domino regi, seu gentibus suis, de quolibet dolio vini, sex denarios ; de modio mellis, tres denarios ; de sextario bladi, unum denarium, et tantumdem de farina ; [...] de modio salis, octo denarios ; [...] de miliario alectium, duos denarios ; de miliario piscium siccorum qui vocantur hadoc, duos denarios ; de miliario poliporum, sex denarios ; de miliario piscium siccorum qui vocantur gauberges, toyls, merluz et morues, duodecim denarios. [...] de bala gingibris, piperis, canele et cumini duodecim denarios ; [...] de centum crassi piscis seu balene, unum denarium ; [partage des taxes entre le sénéchal royal et la commune de Niort]. » (Éd. Gustave Fagniez, *Documents relatifs à l'histoire de l'industrie et du commerce en France*, t. I, Paris, 1898, p. 299-301 n° 253)

##### 2- Statuts municipaux de Marseille (confirmés en 1270)

« 17. De piscatoribus et de piscibus. [...] Decernentes insuper nemini masculo vel femine licere piscem vel pisces emere in Massilia vel ejus districtu de nocte vel de die, causa revendendi in Massilia vel in territorio ejus, nisi essent tonni capti seu qui caperentur un tonaira, et pisces minuti, scilicet sardine, jarreti, cercleti, bogue, aurioli, toutene, sipie, polipi, raide, et bestive, pisces capti et alii grossi pisces, bestinales viles et pisces minuti, qui ad numero pro 1 d. moneti reg. venduntur. Et qui contra fecerit pisces amittat et in 50 sol. vicibus singulis puniatur, quarum penarum medietas fisco et delatori reliqua inferatur. Volumus tamen quod pisces possint vendi et portari extra civitatem Massilie, sicut est consuetum, non tamen hoc liceat facere rivenditoribus Massilie. Et hoc statutum volumus tandiu vires obtinere donec consilium civitatis Massilie aliter vel aliud duxerit ordinandum. » (Éd. Régine Pernoud, *Les Statuts municipaux de Marseille*, Monaco-Paris, 1949)

##### 3- Ordonnance sur les pâtisseries de Londres (1379)

« Because that the Pastelers of the City of London have heretofore baked in pasties rabbits, geese, and garbage, not befitting, and sometimes stinking, in deceit of the people ; and also, have bake beef in pasties, and sold the same for venison, in deceit of the people ; therefore, by assent of the four Master Pastelers, and at their prayer, it is ordered and assented to : [... 2] That no one of the said trade shall buy of any cook of Bredestret, or, at the hostels of the great lords, of the cooks of such lords, any garbage from capons, hens, or geese, to bake in a pasty... » (Trad. angl. Henry Thomas Riley, *Memorials of London and London life in the XIIIth, XIVth and XVth centuries*, Londres, 1868, p. 438)

##### 4- Statuts de l'hôpital Comtesse à Lille (ca 1250)

« VI- De le june, et des diversités des viandes. Tout li frere et les sereurs, s'il ne sunt grief malade ou trop fleve, juneront tout le quaresme, le vegile de l'Ascention, le vegile de le Penthecouste, saint Jehan Baptiste, saint Piere et saint Pol, saint Leuren, l'Assumption Nostre Dame, saint Mahiu, saint Symon et saint Jude, le vegile de Tous sains, saint Andriu, et tous les venredis des advens et le vegile dou Noel, les trois jours del quatuortempre en wain et les trois jours del quatuortempre devant Noel. En tous ches jours devant dit doit on mangier toudis viande quaremaige. Et si juneront encore et poront mangier blanke viande le jour saint Marc, les II jours des Rouvisons qui sunt devant le vegile de l'Ascention, les II venredis qui sunt entre l'Ascention et le Pentecoste, les III jours del quatuortempre en Pentecoste, tous les venredis qui sunt de le Exaltation sainte Crois dusques a l'advent ; tous les venredis dou Noel dusqu'au quaresme et tous les advens, fors les venredis e le

quatuortemps ensi com il est devant dit.

Tout l'autre tamps porront il mangier II fois le jour. Et tous les diemences, les demars, et tous les dioes pourront mangier char, fors un peu de jours qui sunt entre l'Ascension et le Penthecouste et les jours qui sunt entre le fieste des Quatres Couronnés dusqu'à l'advent. Le deluns et le demerques en nul tans ne mangeront car li frere ne les sereurs s'ils ne sunt trop fleve, ou malade ou sainiet, ou s'il ne sunt envoié avoec gens qui manguent car commuinement, ou pour autre grant solempnitet. » (Éd. Léon Le Grand, Statuts d'hôtels-Dieu et de léproseries. Recueil de textes du XII<sup>e</sup> au XIV<sup>e</sup> siècle, Paris, 1901, p. 69-70)

5- *Inventaire après décès de Pierre Sureau, receveur général de Normandie (Rouen, 1435) : extraits*

« ... En la cuisine dudit hostel, Premierement ung galon de trois choppines, deux galons de ij choppines et deux de chacun ung pot a ences, pesans ensemble xxxviii l., app. chacune livre a xviii d., valent liiiij s.t. Item quatre potz d'estain, trois choppines, iij demions et ung moutardier, pesans xxxvj l., valent audit pris xxxix s.t. Item xxvj plas d'estain, tant grans, moyens que petiz, pesans ensemble lxxvj l., p. audit pris valent cxiiij s.t. Item xlv escuelles et cinq saussiers, pesans lxx l., valent, aud. pris de xviii d. la livre, ciiij s. vj d.t. Item cinq candeliers a deux toues et xij a pouche, p. à xliij s. vj d.t. Item une grant paelle d'arain, a deux ances, pes. xxiiij l., p. a xxxij s. vj d.t. Item une autre poelle, a deux ances, pesans xvij l., p. a xxv s.t. [Somme de la page] Item une autre petite poelle, a deux ances, pesans vj l., p. a x s.t. Item iij petites poelles, pesans ix l., p. a xxij s. vj d.t. Item iij autres vielles poelles, pesans ix l., p. a xiiij s. vj d.t. Item ung bachin a barbier, p. a xv s.t. Item trois cauderettes et ung cauderon, p. a xxx s.t. Item deux pots de cuivre, l'un entier et l'autre despecié, p. a xv s. iiiij d. Item une grande vielle caudiere a deux ances, p. a xvij s. iiiij d.t. Item une grande vielle caudiere, semblablement d'arain et a deux ances, p. a l s.t. Item une cane d'arain, p. a xxv s.t. Item trois bachins et cinq chauffettes, p. a lxx s.t. Item deux paelles d'acier a frire, une paelle d'arain percee a coller poix, trois petites paelletes a queue a faire papins a enfans, deux bachins a pucher eaue, l'une a queue et l'autre sans queue ; une lichefraye d'arain, une palette d'arain percee a tourner friture, p. a xl s.t. Item quatre broques de fer, que grandes que petites, apresagiés a xij s. vj d.t. Item deux trevez, trois gredis, une cramoillié, ung croq a char, ungs moletz et une palette de fer, p. a xxj s.t. Item deux andiers, p. a xxx s.t. Item ung mortier enfusté, p. a xx s.t. Item ung pot laveur a deulx tuyaulx, p. a xv s.t. Item une marmite d'arain, p. a xiiij s. iiiij d.t. [Somme de la page] Item une table, deux traictes, une cayse, deux formes, le tout p. a xv s.t. Item deux guizsanés, p. a xvij s. vj d.t. » (Éd. J. Félix, *Inventaire de Pierre Sureau, receveur général de Normandie...*, Rouen-Paris 1892, p. 85-87)

6- *Mandement du roi d'Angleterre, Édouard Ier ( ? ) en 1316 : extraits*

« De pomacio emendo. Rex dilecto sibi Burgenetto de Burdeg., preposito civitatis sue Baione, et constabulario castri sui ibidem, salutem. Mandamus vobis quod de exitibus ballive vestre centum dolia cisare seu pomacii boni et puri, ita quod, postquam in vasa que tonne vocantur positum fuerit et ibidem per aliquot tempus existens purgatum fuerit, tunc cum parte de fecibus extrahatur et in minora dolia tunc ponatur, sine dilacione ad opus nostrum emi et provideri usque villam nostram de Kingeston super Hull. » (Éd. Rôles gascons ??, t. IV, p. 493 n° 1688)

6- *Firmin Le Ver, Dictionarius (1440) : extraits*

« ARTOCREA : ars componitur cum creos, quod est caro et dicitur Artocrea id est quilibet cibus artificiose compositus vel artos panis et creos caro, unde Artocrea dicitur cibus ex pasta et carne vel artocrea dicitur panis carnem continens id est *pastés de char ou ossi qui veult rossole, simenias, eschaudés*. ARTOTIRA – penultima correpta – id est cibus qui fit ex pasta et caseo id est *tarte* et componitur ab artos, quod est panis, et tirus, caseus. [...] OBSONO : somnus componitur cum ob... id est cenare *souper* quia cena contra somnum solet sumni. OBSONARE : tamen proprie est post cenam contra somnum aliquid comedere, quod gallice dicitur *banqueter*. OBSONITO : *souvent supper ou banqueter*. OBSONIUM : quilibet parvus cibus et delicatus qui post cenam contra somnum sumitur id est *come espiches ou delicatives viandes que les nobles menguent devant coucher* id est *banquetemens* ou *come compenage* et eiam sepe pro cena ponitur. » (Éd. Brian Merrilees et William Edwards, *Firmini Verris Dictionarius, Dictionnaire latin-français de Firmin Le Ver*, Turnhout, 1994 [Corpus Christianorum, Continuatio Mediaevalis, Series in-4°, I, Lexica Latina Medii Aevi, 1])

## C- Les livres de cuisine européens au XVI<sup>e</sup> siècle (Nathalie Héraud, professeur agrégée, lauréate du prix IEHA 2002)

Ce panorama est tiré d'une thèse en cours sur les livres de cuisine européens entre l'invention de l'imprimerie et le milieu du XVII<sup>e</sup> siècle où j'envisage plus particulièrement les livres de cuisine comme une source pour comparer les goûts alimentaires de cette période, dans une perspective à la fois chronologique et spatiale.

La bibliographie est très disséminée : si le livre de cuisine moderne est une source de plus en plus étudiée depuis les années 80, les études dont on dispose actuellement sont des études localisées. J'ai établi une liste indicative des livres de cuisine imprimés des origines jusqu'au début du XVII<sup>e</sup> siècle et conservés jusqu'à nos jours, qui est encore incomplète, notamment pour l'Angleterre et pour l'Allemagne : entre l'invention de l'imprimerie et le début du XVIII<sup>e</sup>, Henry Notaker a décompté 96 titres de livres de cuisine (dont seulement 59 sont vraiment originaux, les autres étant des rééditions sous des titres différents) dans 14 langues, soit au total 471 éditions ; on notera cependant que la production de livres culinaires s'est beaucoup accélérée dans la 2<sup>e</sup> partie du XVII<sup>e</sup>, dont je ne parlerai pas ici.

Il s'agit de s'interroger sur l'existence ou non d'un genre « livre de cuisine » commun en Europe occidentale au début de la période moderne.

### I. BILAN : LES LIVRES DE CUISINE IMPRIMÉS ENTRE LA FIN DU XVE ET LE DÉBUT DU XVIIIE

#### 1-Comment définir l'objet « livre de cuisine »

##### a) Au XVI<sup>e</sup> siècle, qu'est-ce que les contemporains considéraient comme un livre de cuisine ?

La plupart des livres ont les mots « livre de cuisine » dans le titre. Mais le seul point commun à tous est qu'il s'agit d'un recueil des recettes culinaires, dont la taille varie d'une centaine de recettes à plus de 700 ; cependant les premiers livres imprimés ne sont pas épais.

##### b) À côté de ce noyau dur, de nombreuses variantes :

- ▶ la liste des recettes, éventuellement alphabétique, est loin d'être systématique : aucun des livres publiés en néerlandais n'en présente et il n'y a toujours pas de table détaillée dans la partie culinaire du livre de Gervase Markham, publié à Londres en 1615 ; par contre, on a dans ce livre des « fingerpost » dans la marge qui permettent une lecture cursive assez efficace.
- ▶ souvent une préface, où l'auteur dévoile ses intentions et signale le public auquel il s'adresse, précédée d'une dédicace.
- ▶ dans les livres les plus gros (surtout ce qui sont écrits par les chefs), il y a des sections sur le service et le découpage ; on trouve aussi des parties sur les provisions qu'il faut avoir dans la cuisine.
- ▶ ces sections précèdent les recettes culinaires proprement dites, sans être toujours clairement individualisées.
- ▶ enfin, dans un certain nombre de livres, existent des menus : réels (mémorial ou exemple) ou indicatifs pour aider les chefs.

c) Les recettes de cuisine peuvent n'être qu'une partie d'ouvrages traitant d'autres sujets : médecine (Carolus Battus), économie domestique (Gervase Markham : ce genre de livre était populaire surtout en Angleterre), recueil de recettes de pâtisserie / confiseries / conserves (Angleterre ; Espagne sous forme manuscrite) À partir de quel seuil peut-on parler de livre de

cuisine : 50 % de recettes culinaires ?

d) L'apparence matérielle est très variable : on a quelques ouvrages illustrés (Rumpolt, Scappi). Les pages de titres ornés d'une gravure constituent une très riche source iconographique, qui n'a fait l'objet d'aucune étude systématique pour l'instant.

## 2- Chronologie comparative de l'édition culinaire

Cf. liste : des rythmes de publication variables d'un espace à l'autre

a) En ce qui concerne les dates de publication des plus anciens livres de cuisine : Le plus vieux de tous est le *De honesta voluptate* de Platine publié en Italie mais en latin en 1475 (1<sup>ère</sup> édition datée ; l'editio princeps = début des années 1470) ; pour l'Allemagne et la France: 1485-1486 (*Kuchenmeisterei* et *Viandier*) ; 1<sup>er</sup> livre publié en anglais = seulement 1500 (*Boke of Cokery*) ; 1510/14 en néerlandais ; en Catalogne = 1520 (*Libre del Coch*, 1520). Mais pour le Danemark, il faut attendre 1610, et plus tard encore pour la Suède ou le Portugal.

b) En ce qui concerne la parution de nouveaux titres On observe les rythmes suivants :

| Pays              | Apparition de nouveaux titres non tirés des manuscrits médiévaux | Période de simples rééditions |           |
|-------------------|--|-------------------------------|-----------|
| <b>Italie</b>     | 1550-1570  | 1470-1550                     | 1570-1650 |
| <b>France</b>     | 1530-1550  | 1486-1530                     | 1550-1650 |
| <b>Allemagne</b>  | 1550-1600  | 1485-1550                     | 1600-1650 |
| <b>Angleterre</b> | 1575-1620  | 1500-1575                     | 1620-1650 |
| <b>Pays-Bas</b>   | 1560-1610  | 1510-1560                     | 1610-1660 |
| <b>Espagne</b>    | 1599-1611  | 1520-1599                     | 1611-1650 |

Remarques :

- ▶ Italie : l'*Epulario* de 1516 et l'*Opera* de Maestro Giovane (1530) sont des réaménagements du recueil manuscrit de Maestro Martino.
- ▶ France : une production précoce mais qui s'interrompt brusquement.
- ▶ Allemagne : aucun nouveau titre entre 1485 et 1550 sans doute parce qu'on se préoccupe alors sans doute plus de polémique religieuse que de cuisine ; mais le *Küchenmeisterei* est réédité 58 fois !
- ▶ Angleterre : le vide 1620-1650 se retrouve dans toute la littérature pratique.
- ▶ De manière générale, absence de nouveaux titres entre 1620 et 1650 et c'est toute l'édition culinaire qui est faible durant cette période (à cause d'un contexte politique troublé ? Guerre de Trente ans, lutte des Provinces Unies contre l'Espagne, difficultés du règne de Jacques I<sup>er</sup>). Mais la situation change dans la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle quand beaucoup de livres de cuisine sont publiés.

## II. AUTEURS, PUBLICS ET ÉDITEURS

### 1- Qui sont les auteurs?

a) Des cuisiniers : notamment livres italiens

b) Des médecins : surtout dans l'Europe du Nord (Vorselman est médecin à Anvers, Anna Weckerin est une femme de médecin qui consacre beaucoup de recettes aux petits enfants ou aux convalescents)

c) Des intellectuels / humanistes : Platine ou Antonius Magirus, pseudonyme d'un satiriste assez célèbre de l'époque.

d) Des polygraphes : surtout en Angleterre fin 16<sup>e</sup>-début du 17<sup>e</sup> (Markham, initialement traducteur et écrivain de pièces de théâtre, se spécialise finalement dans les livres de Husbandry, dont celui qui contient une importante partie culinaire).

e) Les éditeurs eux-mêmes : cas des livres anonymes, qui sont des compilations (Thomas van der Noot, éditeur du 1<sup>er</sup> livre imprimé en néerlandais et spécialisé dans la littérature technique et pratique).

f) Hommes ou femmes ? Tous les auteurs de livres imprimés sont des hommes, à l'exception d'Anna Weckerin. En revanche, il existe d'assez nombreux manuscrits écrits par des femmes (Espagne, Portugal, Angleterre, Allemagne). Il s'agit d'une question de bienséance, car, dans le même temps, les femmes sont souvent revendiquées par les auteurs de livres de cuisine comme les auteurs véritables du livre.

## 2- Les publics visés

a) Indice précieux : les préfaces lorsqu'elles existent. Les livres écrits par les cuisiniers sont destinés à leurs pairs, aux domestiques de grandes maisons, voire aux maîtresses de maison (Lancelot de Casteau). Les professionnels de l'écriture visent un public féminin : pas les femmes qui travaillent en cuisine mais celles des classes supérieures (Antonius Magirus)

b) Autre indice : la spécialité des éditeurs En Angleterre, les éditeurs d'ouvrages de Husbandry s'adressent à la classe des propriétaires terriens qui, depuis la fin du Moyen Âge, possèdent des guides techniques.

## 3- Les éditeurs

a) Souvent spécialisés dans littérature technique et pratique Cf. Worde, rééditeur en 1510 du Boke of Cokery : édite des livres de Husbandry, des manuels d'écuyer tranchants, des livres de jardinage.

b) Rôle essentiel dans l'élaboration des livres de cuisine, qui sont pour la plupart des compilations.

## III. ÉCHANGES ET INFLUENCES

Il s'agit d'échanges de recettes entre livres imprimés du même domaine « géolinguistique » ou entre livres de langues différentes (avec la question des traductions assumées ou non comme telles), sans compter les échanges entre imprimés et manuscrits.

### 1- La compilation

a) Une des caractéristiques fondamentales des livres de cuisine aux débuts de l'époque moderne. Mais on a rarement des vues d'ensemble de tous les livres d'une production

nationale (sauf en France : travaux de P. et M. Hyman)

b) Un exemple fera comprendre le fonctionnement de la compilation. Le livre de Vorselman publié en 1560 a pour sources, par ordre d'importance décroissante : le *De honesta voluptate* de Platine ; le *Notabel Boecxken van Cokeryen* de Thomas van der Noot et quelques recettes d'autres ouvrages de ce même imprimeur ; le *Viandier* de Taillevent. Parmi les 550 recettes de ce livre, 288 sont reprises d'œuvres imprimées antérieures. Il faut leur ajouter 89 recettes empruntées à un manuscrit de la 2<sup>e</sup> moitié du XV<sup>e</sup> siècle. S'il ne prend pas la peine de citer ses sources, Vorselman dit très clairement dans son introduction qu'il a emprunté à des livres ses recettes à « beaucoup de livres différents, aussi bien en latin, qu'en français, et en Italien », et que son travail s'est borné à mieux les ordonner.

c) À partir de cet exemple on peut se poser la question : que recopie-t-on et pourquoi ?

- ▶ Comment expliquer la présence de sources manuscrites ? Soit les manuscrits médiévaux circulent encore, soit leurs recettes ont été recopiées dans d'autres manuscrits, destinés aussi à la circulation (il y a des mss culinaires aux Pays Bas au 16<sup>e</sup>, et ce ne sont pas de simple carnets de recettes, certains présentent une belle illustration de couverture, ce sont visiblement des *livres* manuscrits).
- ▶ Vorselman recopie aussi bien des recettes en néerlandais que des recettes recueillies dans d'autres langues. Les recettes circulent donc d'un espace culturel à un autre.

## 2- Les traductions

a) Très peu de traductions assumées comme telles (on a Platine, traduit en plusieurs langues vulgaires, mais ce n'est pas vraiment un livre de cuisine et c'est le livre d'un humaniste, ce qui explique son succès auprès des autres humanistes que sont les éditeurs et les traducteurs.

b) Les traductions intégrales sont très rares : le seul cas au XVI<sup>e</sup> est celui du *Libre del Coch*, traduit en castillan 5 ans après sa 1<sup>ère</sup> impression en catalan (1520).

c) On a le plus souvent des traductions partielles :

- ▶ Le cas le plus net est celui de Scappi, traduit quasi intégralement en espagnol par Granado et plus partiellement en néerlandais par Magirus ; quant à Rumpolt, il reproduit les parties de Scappi qui concernent le service mais non ses recettes.
- ▶ Si les auteurs n'indiquent pas d'où proviennent leurs recettes, ce n'est pas par volonté de dissimulation (les préfaces ne cachent pas la présence de recettes « étrangères »), mais en vertu d'une conception de la recette comme patrimoine commun qui circule, que ce soit sous une forme imprimée, manuscrite ou simplement orale. D'ailleurs dans les préfaces, les auteurs – même lorsqu'il s'agit de cuisiniers – ne revendiquent jamais l'originalité.

## 3- Les évolutions

Tout en se recopiant abondamment entre eux, les livres de cuisine évoluent.

a) Dans le domaine de l'organisation, du classement. Au cours du XVI<sup>e</sup>, il semble qu'un effort de classement se fasse, sans être linéaire, et non sans difficulté l'absence de vocabulaire générique pour désigner tel ou tel type de plat.

b) L'évolution des livres de cuisine, et c'est bien pour cela qu'ils intéressent les historiens de la cuisine, c'est aussi l'évolution des recettes elles-mêmes. Parfois apparaissent des recettes

ou des séries de recettes qui jusque là n'avaient jamais été mises par écrit. On peut s'interroger sur le rôle de l'écrit en général, et de l'imprimé sur l'évolution de ces recettes.

Pour conclure, on peut s'interroger sur les biais que présente le classement adopté – par domaines géoculturels. S'il ne pose pas vraiment de problème pour les états centralisés (France, Angleterre, Espagne), il paraît a priori plus problématique pour l'Italie, l'Allemagne ou les Pays-Bas : peut-être un classement régional serait-il là plus adapté ?

La variété du genre « livre de cuisine » dans l'Europe du XVI<sup>e</sup> est patente. Les différences dans le style des livres produits pourraient traduire des traditions nationales, ou du moins des variations nationales au sein d'un même genre : cf. l'opposition entre d'un côté les livres italiens, écrits par des cuisiniers pour des cuisiniers, qui véhiculent une cuisine de prestige et sont en quelque sorte des livres professionnels, et de l'autre côté les livres anglais, qui représentent beaucoup plus une littérature pratique, écrite par des non professionnels pour des non professionnels.

## DISCUSSION

- ▶ Dans l'appréciation du public des livres de cuisine, il faut tenir compte aussi des aspects matériels (format, typographie, etc.)
- ▶ Une réflexion est à mener sur les rapports entre la chronologie du livre de cuisine et la chronologie du livre en général, des livres techniques en particulier. La 1<sup>ère</sup> moitié du XVII<sup>e</sup> siècle, période de dépression pour la production culinaire en France, ne l'est pas pour la production religieuse, alors florissante. Le creux de la production culinaire après 1550 et son explosion après 1650 se retrouvent par exemple dans les livres d'horticulture mais pas dans les livres de chasse.
- ▶ L'emprunt peut avoir la valeur d'une référence d'autorité, lorsqu'il s'agit d'un emprunt à une autre nation, ou encore à une femme de la haute société.
- ▶ Le regroupement des livres de service ou d'office autour des livres de cuisine est incomplet et variable selon les pays : en France, les livres « de confitures » (qui contiennent aussi des recettes de compotes ou de savons) ne sont rattachés aux recueils culinaires qu'au XVII<sup>e</sup> siècle, alors qu'en Angleterre les recettes de ce type sont souvent et précocement contenues dans les livres de cuisine.
- ▶ Une étude de la production manuscrite s'impose. Au XVI<sup>e</sup> siècle, celle-ci ne s'interrompt pas mais change de nature : quelques manuscrits imitent l'imprimé et, à l'autre bout de la gamme, il existe des carnets personnels qui ne sont pas destinés à circuler. Jusqu'au décollage de l'imprimerie vers 1530, il existe encore des manuscrits « moyens » qu'il faut absolument étudier si l'on comprend l'évolution des goûts.

## D- Les comptes d'approvisionnement au Moyen Âge (Pauline Moirez, archiviste-paléographe)

L'exposé présente les comptes d'approvisionnement à partir essentiellement des comptes de l'hôtel du roi de France au XIV<sup>e</sup> siècle.

L'expression « compte d'approvisionnement » recouvre des réalités très diverses, ce qui rend difficile l'élaboration d'une méthodologie et même d'une typologie communes.

Les comptes d'approvisionnement peuvent fournir beaucoup de renseignements sur les fournisseurs, la qualité et les prix mais ceci n'est pas une règle générale. Il est toujours possible de traiter ces archives d'une telle façon qu'on arrive à les faire parler dans la perspective de l'histoire de l'alimentation.

### I. PRÉSENTATION DES COMPTES D'APPROVISIONNEMENT

#### 1- La spécificité des sources comptables

- ▶ Les comptes médiévaux sont très dispersés. Présents chaque dépôt d'archives départemental, ils n'ont pas fait l'objet de véritables études d'ensemble.
- ▶ S'il est vrai que le compte ne traduit pas en général un projet mais une réalisation, il traduit une réalité et non la réalité.

#### 2- Typologie non exhaustive

- ▶ Les comptes seigneuriaux, laïques et ecclésiastiques, qui concernent souvent l'alimentation, sont mal connus car très dispersés. Pourtant, lorsqu'ils existent pour une institution donnée, ils présentent souvent un caractère sériel.
- ▶ Les comptes royaux et princiers, mieux connus et recensés, autorisent une réelle vue d'ensemble.
- ▶ L'exemple des comptes de l'hôtel du roi de France. Pour les interpréter, il convient d'avoir en tête les structures de cette institution qu'est l'hôtel (avec les offices domestiques dont les offices de bouche : cuisine, paneterie, échansonnerie, fruiterie), son financement (par la Chambre aux deniers). Les comptes peuvent aussi bien concerner la préservation des aliments ou la cuisine que les boissons et les fruits. Il faut absolument tenir compte de l'étape à laquelle se situe le compte : compte journalier par office (les plus détaillés : ont disparu presque complètement pour la cour des rois Valois), récapitulatifs, comptes semestriels (ces derniers n'indiquent que les dépenses globales).

### II MÉTHODE DE TRAITEMENT DES COMPTES D'APPROVISIONNEMENT

#### 1- Il faut impérativement tenir compte du contexte de création des comptes

- ▶ Un regard critique s'impose sur les lacunes du compte, d'éventuelles erreurs de calcul, etc.
- ▶ Il faut éviter les généralisations surtout quand on n'a que des comptes d'une seule période.
- ▶ Il faut se demander à quoi s'applique le compte. Les données qui manquent sont peut-être dans un autre compte qui a été perdu ou ne sont pas comptabilisés (les fruits et légumes souvent produits directement dans le potager du roi)
- ▶ Il faut se demander quelle institution a produit le compte (les intérêts et les compétences n'étaient pas les mêmes dans l'Hôtel du roi, dont les comptes étaient vérifiés par la Chambre des comptes et chez un notable de petite ville qui rédigeait son propre compte.

#### 2- Les types de renseignements qu'apportent ces comptes

- ▶ Pour une approche qualitative : les aliments, le fonctionnement des cuisines, les formes de sociabilité, les modes d'approvisionnement.
- ▶ Possibilité de traitement statistique (étude des rations alimentaires, des prix, qualité). Mais on doit alors disposer de séries, qui permettent par exemple de repérer une augmentation des achats de fruits et légumes durant le carême.

### 3- Les limites

- ▶ La plupart des comptes conservés ne sont que fragmentaires
- ▶ Les informations restent le plus souvent exclusivement qualitatives
- ▶ On a peu d'informations sur la préparation de la nourriture
- ▶ On a peu d'information sur certains types d'aliments qui ne devaient pas être achetés mais produits sur place (légumes, herbes)
- ▶ L'utilisation de sources complémentaires est donc nécessaire.

## III ÉTAT DE LA RECHERCHE ET PERSPECTIVES

### 1- Les types d'études et de recherches effectués

- ▶ Les éditions et recensements restent pour l'instant peu nombreux
- ▶ Si les comptes ont été beaucoup étudiés, cela a été plutôt comme une source d'histoire institutionnelle, où l'étude de l'alimentation restait annexe. Lorsqu'il y est question des pratiques alimentaires, c'est toujours d'un point de vue qualitatif et dans le cadre d'une seule institution. Ces études portent principalement sur les comptes princiers et ecclésiastiques.
- ▶ Des études d'histoire de l'alimentation utilisent les comptes comme une source parmi de nombreuses autres, dans une perspective à la fois qualitative et quantitative. Elles se limitent en général à une région et portent plutôt sur des comptes seigneuriaux de portée locale (seigneurs laïques et ecclésiastiques, communes).

### 2- Les perspectives de recherches

Les recherches doivent se développer selon le schéma suivant :

- ▶ recensements des comptes d'approvisionnement
- ▶ éditions
- ▶ exploitation de ces comptes (en particulier les comptes princiers) pour une histoire alimentaire
- ▶ développement de l'utilisation de sources complémentaires
- ▶ perspective comparative géographiquement et chronologiquement
- ▶ travaux de synthèse

Pour conclure, il faut remarquer que, malgré leur richesse, les comptes ne peuvent être exhaustifs. La complémentarité des sources s'impose : les comptes donnent des listes d'instruments que l'archéologie permet d'illustrer et de comprendre, les comptes nomment des ingrédients dont les livres de cuisine montrent l'utilisation.

## DISCUSSION

- ▶ En très grand nombre (cf. les centaines de comptes enregistrés par Woolgar pour l'Angleterre médiévale), les comptes alimentaires constituent un grand chantier de

recherches pour l'histoire de l'alimentation, et plus seulement dans une perspective quantitative.

- ▶ Les comptes enregistrant seulement les dépenses sont à distinguer des comptes de produits qui permettent de mieux approcher la consommation. Si l'on connaît des exemples de ce second type de compte dans l'Angleterre du XIV<sup>e</sup> siècle, ils se développent surtout à la suite des Jésuites au XVII<sup>e</sup> siècle. Une histoire des modes de comptabilité s'impose (cf. par exemple l'originalité des grands livres de la Chambre apostolique du temps de la papauté d'Avignon, qui enregistrent tous les détails)
- ▶ Pour une approche quantitative, il faut tenir compte des fraudes – qui constituent d'ailleurs en soi un objet de l'histoire sociale.
- ▶ À côté de l'autoconsommation, il existe aussi les cadeaux alimentaires. Si on les trouve enregistrés dans certains comptes (Navarre et papauté), ce n'est pas le cas dans les comptes conservés de l'hôtel du roi de France.
- ▶ Dans une perspective comparatiste, il faut travailler en collaboration avec deux projets existants : l'indexation électronique des registres « d'escrocs » (comptes journaliers) des ducs de Bourgogne pilotée par l'Institut Historique Allemand de Paris et la typologie (préalable à une édition) des comptes de la papauté d'Avignon lancée à l'École française de Rome par Etienne Anheim et Valérie Theis (avec notamment la collaboration de Stefan Weiss).

## E- Agriculture et alimentation : une approche bibliographique, en France, à l'Époque moderne

(Antoine Jacobsohn, historien, Bâle)

### I. LES COLLECTIONS DE LIVRES SUR L'AGRICULTURE : QUELQUES OUTILS DE RECHERCHE BIBLIOGRAPHIQUE ET QUELQUES LIEUX DE CONSERVATION.

#### 1- Les bibliographies

a) Les bibliographies restent plus utiles que les moteurs de recherches parce que plus efficaces et donnant des renseignements plus clairs.

b) Les bibliographies principales (cf. liste en bibliographie) sont, pour le XIX<sup>e</sup> siècle, celles de Musset-Pathay (incomplète), de Vivien de Saint-Martin, de Leblanc (pseudonyme de l'agronome Huzard) et, plus récente, celle de Bourde qui, malgré son titre, dépasse le XVIII<sup>e</sup> siècle mais qui en revanche est une sélection des livres considérés comme les plus importants par l'auteur.

#### 2 -Les bibliothèques ou fonds

a) Les écoles d'agriculture possèdent souvent d'importantes collections de livres anciens

b) Parmi les fonds anciens les plus importants, on notera :

- ▶ la Bibliothèque de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Maison-Alfort avec 160 000 livres : c'est la meilleure collection de livres anciens sur l'agriculture
- ▶ l'ENS-Institut agronomique de Montpellier (catalogue en ligne)
- ▶ l'ENS-Institut agronomique de Rennes (pas en ligne)
- ▶ la Bibliothèque de l'Académie d'agriculture : beaucoup de livres antérieurs au 20<sup>e</sup> siècle ont été détruits par les inondations de 1910.

#### 3- Les évolutions éditoriales

##### a) Les chiffres

- ▶ de 1580 à 1890, il s'est publié au total 3 700 livres sur l'agriculture en France
- ▶ de 1570 à 1580, seulement 30 livres
- ▶ de 1680 à 1690 : 60 livres
- ▶ c'est seulement au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle que les chiffres doublent.
- ▶ Pendant la Révolution il y a une diminution
- ▶ de 1800 à 1809 : 500-600 éditions !
- ▶ Soit 3 apogées pour l'Époque moderne : 1600-1610, 1670-1679, 1750-1759

##### b) Critique

- ▶ Les chiffres qui précèdent ne sont pas très utiles si l'on ignore ce que nos auteurs ont mis derrière le mot « agriculture » et « agronomie »
- ▶ Un exemple, dans Vivien (1834), il n'y a pas ni chasse, ni pêche, ni aucun traité de médecine ou de cuisine. Il est seulement question parfois de la consommation du produit.

### II. LA CLASSIFICATION DE LA PRATIQUE ET DU SAVOIR AGRICOLES

## 1- La question centrale des classifications (cf. Annexe)

La bibliographie agricole française (et européenne) est relativement bien connue. Toutefois les études du « genre » et de ses « sous-genres » sont rares (sauf peut-être dans les pays du nord de l'Europe; voir les travaux sur le *Hausvater Literatur* en Allemagne). Tout travail sur l'histoire de cette bibliographie rencontre nécessairement des questions de classification : comment classer les livres pour pouvoir mesurer les changements relatifs / proportionnels de différents thèmes?

## 2- Les savoirs alimentaires ont changé de statut

Il semble que les auteurs de l'Époque moderne intègrent clairement à l'agriculture des éléments des savoirs et des pratiques de consommation alimentaires. Par contre les bibliographes (auteurs agricoles et libraires) du XIX<sup>e</sup> siècle le font en moins en moins.

## III PENSER ENSEMBLE LES SYSTÈMES DE PRODUCTION ET DE CONSOMMATION ALIMENTAIRES

### 1- Deux livres récents manifestent le retour à une perspective globale, intégrant alimentation et agriculture, consommation et production

- ▶ Le livre de Madeleine Ferrières sur les peurs alimentaires
- ▶ Le livre Florent Quellier sur l'arboriculture fruitière en Île-de-France

### 2- Évolutions institutionnelles

Pour les anthropologues, c'est une évidence que le système de production et le système de consommation alimentaire sont deux systèmes symboliques qui s'influencent mutuellement. Certaines institutions publiques commencent à prendre cet aspect en compte.

## DISCUSSION

- ▶ Parmi les livres qui font le lien entre la production et la consommation alimentaires, il faut aussi citer celui de Irving Schlosser, *Fast Food Nation*. Il faut noter aussi l'importance à cet égard de l'enseignement de l'agriculture dans les lycées et collèges ; significativement, dans les programmes d'histoire-géographie, les seules discussions sur l'agriculture se font à propos du thème « Comment nourrir les hommes ».
- ▶ Le lien étroit entre l'alimentation et l'agriculture qu'attestent les bibliographies de l'Époque moderne remonte à l'Antiquité (Columelle ou Varron donnent des recettes de conservation d'aliments) et se perpétue au Moyen Âge où de nombreux auteurs rattachent la cuisine à l'art mécanique de l'agriculture. Il s'agit donc d'une parenté fort ancienne que retrouvent les livres récents.
- ▶ L'état de conservation de certains fonds anciens (Maison-Alfor, ENS-Agronomie) est très critique, notamment pour les livres du XIX<sup>e</sup> siècle. Un sauvetage s'impose si l'on ne veut pas perdre de nombreux manuels techniques.

**ANNEXE** :Trois exemples d'organisation du savoir et des pratiques agricoles par des auteurs « agronomes » (1600-1700-1840)

Olivier de Serres, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Paris, 1600 (reprint : Arles, Actes sud, 1996) :

- 1<sup>er</sup> lieu – Du devoir du mesnager, 21 ;
- 2<sup>e</sup> lieu – Du labourage des terres à grains, 109 ;
- 3<sup>e</sup> lieu – De la culture de la vigne, 219 ;
- 4<sup>e</sup> lieu – Du bestail à quatre pieds, 379 ;
- 5<sup>e</sup> lieu – De la conduite du poulailler, 503 ;
- 6<sup>e</sup> lieu – Des jardinages, 729 ;
- 7<sup>e</sup> lieu – De l'eau et du bois, 1059 ;
- 8<sup>e</sup> lieu – De l'usage des alimens, 1151

Louis LIGER, *Economie générale de la campagne ou nouvelle maison rustique*, Paris, Charles de Sercy, 1700.

- 1<sup>er</sup> livre – Description de la maison de campagne (la basse cour, les abeilles, les chevaux, l'élevage – y compris laiterie) ;
- 2<sup>e</sup> livre – L'art de labourer (l'année du laboureur, les étangs, la garenne, les arbres) ;
- 3<sup>e</sup> livre – Le jardinage (pépinières, plantations, taille, potager, vigne, cidre) ;
- 4<sup>e</sup> livre – Plaisirs de la campagne (la cuisine, les confitures,... la chasse)

Louis VIVIEN (de Saint-Martin) dir., *Cours complet d'agriculture ou nouveau dictionnaire d'agriculture théorique et pratique, d'économie rurale et de médecine vétérinaire*, Paris, Pourrat frères, 1834-1840. 19 vol.

Rubriques de la bibliographie dans le tome 1 :

- 1 – Histoire et statistique agricoles (art. 1-134) ;
- 2 – Traités généraux. Dictionnaires (art. 136-164) ;
- 3 – Etudes générales d'économie rurale. Sciences préparatoires (art. 165-194) ;
- 4 – Travaux de défrichement, d'amélioration du sol. Irrigations, etc.. Engrais et amendements. Instruments aratoires (art. 195-227) ;
- 5 – Prairies naturelles et artificielles (art. 228-240) ;
- 6 – Culture des plantes céréales (art. 241-247) ;
- 7 – Autres plantes d'assolement admises en grande culture. Plantes oléagineuses, filamenteuses et tinctoriales. Tabac, houblon, etc. (art. 248-264) ;
- 8 – Bétail et animaux de basse-cour. Chevaux et haras. Art vétérinaire (art. 265-332) ;
- 9 – Vigne (art. 333-342) ;
- 10 – Arbres à fruit de plein vent. Mûrier et ver à soie (art. 343-369) ;
- 11 – Horticulture et arboriculture (art. 372-387) ;
- 12 – Culture forestière (art. 388-416) ;
- 13 – Cultures coloniales et exotiques (art. 417-422) ;
- 14 – Arts agricoles (art. 423-446) [traité de meunerie au raffinage du sucre] ;
- 15 – Mémoires des sociétés savantes. Journaux d'agriculture. Mélanges. Bibliographie agricole (art. 447-468)

## F- La bibliographie de l'IEHA : présentation

(Allen J. Grieco, chercheur au Harvard Institute for Renaissance Studies, Villa i Tatti, Florence)

Un des problèmes qui se rencontre en histoire de l'alimentation est que tout le monde pense pouvoir travailler dans ce domaine, et ceci sans enquête bibliographique sérieuse. Ce qui fait que les chercheurs se répètent souvent ou rencontrent les mêmes difficultés. Une bibliographie générale des travaux concernant l'histoire de l'alimentation constituerait donc un instrument sérieux et indispensable.

Dans le cadre d'une commission du conseil scientifique de l'IEHA, j'ai piloté ce projet de bibliographie, dont les travaux préparatoires ont commencé au printemps 2002. Après 9 mois de travail, des difficultés budgétaires ont obligé à interrompre provisoirement l'enrichissement de la base de données bibliographique. Il est néanmoins possible de dresser un premier bilan.

### I. PRINCIPES

#### 1- Les mots-clés

- ▶ Le principal intérêt d'une bibliographie générale en histoire de l'alimentation est la possibilité de recherches fines par mots-clés.
- ▶ Le choix des mots-clés s'est fait à partir des 9 tomes de l'index de *The American Library of Congress* (9 tomes). À partir de tous les mots qui concernaient l'alimentation, une sélection a été opérée.
- ▶ L'idée est de pouvoir combiner plusieurs mots-clés : avec 10 ou 12 mots on peut faire une recherche vraiment complexe. Il y a bien sûr une limite à apporter pour nombre de mots-clés, sinon la recherche est celle d'un texte entier !

#### 2- Les limites

- ▶ Dès le début, il a été décidé de ne pas inclure les sources et de se limiter donc à la littérature « secondaire ».
- ▶ Afin d'éviter la confusion entre sources primaires et littérature secondaire, on n'utilise que des textes postérieurs à 1750 environ. En revanche, la bibliographie s'arrête à 1945, car ensuite il y a trop de choses (par exemple des livres de cuisine en très grand nombre).
- ▶ En ce qui concerne l'espace concerné, on a procédé – comme le font les bibliothèques pour leurs achats de livres – par cercles concentriques : notre sphère d'intérêt majeure est l'Europe (de l'Oural au Portugal) mais on ne va pas exclure d'autres réalités géographiques (Australie, Etats-Unis) qui ont des liens avec l'Europe.
- ▶ Le problème des langues n'est pas encore entièrement résolu. L'équipe constituée a permis des recherches sous 8 ou 9 langues mais l'Europe de l'Est n'est pas encore intégrée.

### II. MÉTHODES

- ▶ Le logiciel choisi (PROCITE) permet de télécharger en ligne et rapidement les bibliographies des grandes bibliothèques (Library of Congress, Bibliothèque nationale d'Espagne, etc.). Ce logiciel est compliqué mais il nous permet des possibilités supérieures aux autres programmes.
- ▶ Pour le reste, les données enregistrées dans des bibliographies imprimées ont été ressaisies.
- ▶ La recherche offre de multiples possibilités : par nom d'auteur, titre, nom d'éditeur, date et lieu de publication, mots-clés, ISBN, format, etc.)

### III. RÉSULTATS

- ▶ La base de données comprend d'ores et déjà 3 000 notices, dont 60 % sont des articles : c'est ce qui fait la force de cette bibliographie. Mais le potentiel existe pour 200 à 250 000 notices.
- ▶ Dès que la base de données atteindra une masse critique (10 000 notices), on peut envisager une première mise en ligne sur le site de l'IEHA ([www.ieha.asso.fr](http://www.ieha.asso.fr)).
- ▶ Mais pour atteindre la taille utile (plusieurs centaines de milliers de notices), on peut envisager ce qui se pratique dans des entreprises bibliographiques du même genre : le versement par les utilisateurs d'un abonnement annuel qui permet de financer l'enrichissement de la base.

### DISCUSSION

- ▶ La reprise du travail d'enregistrement, interrompu maintenant depuis 11 mois, est indispensable.
- ▶ Il faut résoudre le problème des travaux non publiés. Les thèses américaines ont été incluses mais pour les thèses françaises et italiennes, c'est plus difficile faute de bases nationales fiables. La difficulté est encore plus grande pour les mémoires de maîtrises ou DEA qu'il faut chercher institution par institution

## G- Des recettes aux bases de données : l'exemple des lentilles

(Philip Hyman, Directeur des enquêtes historiques de l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France)

### I. PRÉSENTATION

a) Il sera question ici de deux bases des données, que nous avons constituées :

- ▶ La 1<sup>ère</sup> sur les produits alimentaires achetés et commercialisés en France. Elle est fondée sur l'enquête que nous réalisons depuis dix ans pour l'inventaire du patrimoine culinaire de la France (qui paraît chez Albin Michel). C'est un inventaire par région des produits renommés et du savoir-faire local. Pour la partie historique on a constitué, pour toute la France, une base de données tirée des documents anciens.
- ▶ La 2<sup>nde</sup> sur les noms de plats cités dans les livres de recettes françaises du XV<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle. Elle comprend 120 000 noms de plats

b) On se propose de montrer comment l'on peut utiliser ces deux bases des données à travers l'exemple des lentilles

### II. LES LENTILLES EN FRANCE (BASE DE DONNÉES « PRODUITS »)

a) Le principal document est le Maximum Général de 1793, très précis quant à la dénomination des produits.

b) La principale région de lentilles est l'Auvergne mais la production ou la consommation de la lentille est répandue partout en France.

c) Un des problèmes concerne la nature du produit appelé « lentille ».

- ▶ Les dénominations attestées par le Maximum sont : blonde, du Puy, rouge, blanche.
- ▶ Les lentilles rouges sont rattachées à la Champagne ou à Millau
- ▶ Les lentilles du Puy sans autre précision = lentilles vertes)
- ▶ Les lentilles blondes sont plutôt rattachées à la Bourgogne

### III. LES LENTILLES DANS LA CUISINE FRANÇAISE (BASE DE DONNÉES « NOMS DE PLATS »)

#### a) Utilisation globale des lentilles

Au 17<sup>e</sup> siècle, sur 7 livres de recettes, 6 comporte au moins une recette des lentilles, qui sont présentes dans 71 % des recettes.

Au 18<sup>e</sup> siècle: les lentilles sont présentes dans 78 % des recettes

Au 19<sup>e</sup> siècle: les lentilles sont présentes dans 58 % des recettes

Au 20<sup>e</sup> siècle: les lentilles sont présentes dans 63 % des recettes

b) Types de plats dans lesquels sont utilisées des lentilles

Dans l'ensemble des périodes: 29 % des recettes concernant les lentilles sont des purées, 17 % des potages, 15 % des garnitures, 10 % des coulis (au 20<sup>e</sup> siècle seulement, en salade)

#### c) Associations des lentilles avec d'autres aliments

Au 18<sup>e</sup> siècle: plutôt avec des perdrix

Au 19<sup>e</sup> siècle: avec du petit-salé

Au 20<sup>e</sup> siècle: avec du foie gras. Aujourd'hui la lentille fait partie de la cuisine « soignée ». C'est un produit qui est à la fois rustique et soigné.

À noter : c'est seulement au 20<sup>e</sup> siècle que les livres de cuisine précisent les provenances : dans les salades, ce sont les lentilles du Puy.

## DISCUSSION

- ▶ La 1<sup>ère</sup> base de données présente un grand intérêt pour l'histoire de l'invention de la tradition, en donnant des repères régionaux et temporels précis. Elle mériterait d'être étendue à l'ensemble de l'Europe.
- ▶ La 2<sup>e</sup> base de données était partie prenante d'une enquête sur les noms de plats pilotée il y a plus de 10 ans par Jean-Louis Flandrin. Ont été également dépouillés selon la même méthode : les livres de cuisine néerlandais (Johanna Maria Van Winter), les livres de cuisine italiens des 14<sup>e</sup> et 15<sup>e</sup> siècles (Bruno Lauriou). Il conviendrait de relancer cette enquête, en élargissant peut-être à d'autres documents (cartes de restaurants ou encore menus qui permettent d'aborder les questions d'ordre des mets)
- ▶ L'extension de cette base de données à l'Angleterre risque d'être délicate, tant les dénominations de plats y sont changeantes et pleines de piège. Là, il paraît difficile de ne pas analyser la recette, comme certains chercheurs l'ont fait pour des corpus plus restreints. Un recensement des bases de données déjà réalisées en la matière s'impose, en préalable à un effort d'harmonisation.

## H- Conclusion de la séance

(Bruno Lauriou)

Le nombre de participants (25 pour cette 1<sup>ère</sup> séance) et la richesse des débats ont démontré que cette rencontre était nécessaire.

À l'issue de cette journée, on peut dégager un certain nombre d'axes de recherches, plus ou moins importants ou prioritaires :

### 1- L'exploitation de sources « nouvelles »

- ▶ Les enquêtes sanitaires de la fin de l'Ancien Régime
- ▶ Les illustrations des livres de cuisine imprimés
- ▶ Les archives des industries agro-alimentaires

### 2- L'élaboration de recensements

- ▶ L'achèvement et la mise en ligne de la bibliographie de l'IEHA
- ▶ L'inventaire des manuscrits culinaires de l'Époque moderne
- ▶ Une liste des bases de données existantes sur les livres de cuisine et les menus

### 3- La mise au point de méthodes d'exploitation

- ▶ Une étude comparative des méthodes de comptabilité dans les comptes d'approvisionnement
- ▶ La mise au point d'une grille pour les bases de données sur les livres de cuisine et les menus

### 4- L'étude de thèmes novateurs

- ▶ L'étude comparative des comptes et des données archéologiques
- ▶ Les catégorisations des savoirs alimentaires dans les catalogues de bibliothèques publiques et privées
- ▶ Le trésor des mots : étude sur les évolutions de la lexicographie alimentaire
- ▶ Une histoire des produits alimentaires sur le modèle de l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France mais à l'échelle européenne

## I- Bibliographies : Références des ouvrages cités

### B- Introduction de la séance

(Bruno Laurieux)<sup>1</sup>

- Francis JOANNÈS, « La fonction sociale du banquet dans les premières civilisations », dans *Histoire de l'alimentation*, Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari dir., Paris, Fayard, 1996, p. 47-59
- Jean BOTTÉRO, *La plus vieille cuisine du monde*, Paris, Louis Audibert, 2002
- Jean BOTTÉRO, « Le plus vieux festin du monde », *L'Histoire* 85 (1986), p. 59-65
- Marie-Claire AMOURETTI, « Villes et campagnes grecques », dans *Histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 133-150
- Friedrich BILABEL, *Opsartytika und Verwandtes*, Heidelberg, 1920 (Sitzungsberichte der Heidelberger Akademie der Wissenschaften. Philosophisch-historische Klasse, 1919, fasc. 23)
- Id, « Kochbücher » dans R. Wissowa éd., *Paulys Realencyclopädie der Classischen Altertumswissenschaft*, t. XI / 1
- Andrew DALBY, *Siren Feasts : A History of Food and Gastronomy in Greece*, Oxford 1996
- Marilyn NICOU, *Aux origines d'une médecine préventive. Les traités de diététique en Italie et en France (XIIIe-XVe siècle)*, thèse ÉPHÉ IVe section, 3 vol., 1998
- S. DOUGLAS OLSON et Alexander SENS éd. et trad., *Archestratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*, Oxford UP, 2000
- Marie-Françoise BASLEZ, *Les Sources littéraires de l'histoire grecque*, collection U, 2003
- Luciana ROMERI, *Philosophes entre mots et mets. Plutarque, Lucien et Athénée autour de la table de Platon*, Grenoble, Jérôme Millon, 2002
- Michel MORINEAU, « Croître sans savoir pourquoi : structures de production, démographie et rations alimentaires », dans *Histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 577-595
- Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français, du quatorzième au dix-huitième siècle*, Paris, BnF-Hermann, 2001
- Jean-Louis FLANDRIN, « Prix et statut gastronomique des viandes : réflexions sur quelques exemples des XVIe, XVIIe et XVIIIe siècles », dans *Alimentazione e nutrizione, secc. XIII-XVIII. Atti della "Ventottesima Settimana di Studi"*, 22-27 avril 1996, Simonetta Cavaciocchi éd., Prato-Florence, Le Monnier, 1997 (Istituto internazionale di storia economica F. Datini, Prato, Serie II - Atti delle Settimane di Studi e altri Convegni, 28), p. 591-610
- Pierre COUPERIE, « Les marchés de pourvoierie : viandes et poissons chez les Grands au XVIIe siècle », *Annales ESC*, 19 (1964), p. 467-477 ; repris dans *Pour une Histoire de l'alimentation*, Jean-Jacques Hémardinquer dir., Paris, 1970, p. 241-253.
- Florent QUELLIER, *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600-vers 1800)*, Rennes, PUR, 2003.
- L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France*, 21 vol. parus depuis 1992, Paris, Albin Michel
- Reynald ABAD, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002
- J. PEUCHET et P.-G. CHANLAIRE, *Description topographique et statistique de la France*, Paris, 1811-1837
- Jean-Claude PERROT, *L'Âge d'or de la statistique régionale française : an IV-1804*, Paris, société des études robespierristes, 1977
- BRIAND-DE-VERZÉ, *Dictionnaire complet, géographique, statistique et commercial de la*

<sup>1</sup> Dans l'ordre où la référence est citée dans l'exposé.

- France, 2 vol., Paris, 1834
- Olivier GUYOTJEANNIN, *Les Sources de l'histoire médiévale*, Paris, Livre de poche, 1998
- Gustave FAGNIEZ (*Documents relatifs à l'histoire de l'industrie et du commerce en France*, t. I, Paris, 1898
- Bruno LAURIOUX, « De Bretagne en Espagne : l'aventure du merlu et du congé séchés », dans *Le poisson, une histoire extraordinaire*, Claude Thomasset dir., Paris, Connaissance et Mémoire, 2003, p. 47-63
- Juan Vicente GARCIA MARSILLA, « L'alimentazione in ambito mercantile. I conti della Filiale Datini di Valencia (1404-1410) », dans *Alimentazione e nutrizione, op. cit.*, p. 831-839
- Jean FAVIER, *Le commerce fluvial dans la région parisienne au XV<sup>e</sup> siècle*, I, *Le Registre des compagnies françaises (1449-1467)*, Paris, 1975 (Histoire Générale de Paris)
- Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, 1970
- Martha CARLIN, « Provisions for the Poor : Fast Food in Medieval London », dans *Structures d'approvisionnement à Paris et à Londres au Moyen Âge*, numéro spécial de *Franco-British Studies. Journal of the British Institute in Paris*, 20 (autumn 1995), p. 35-48
- Bruno LAURIOUX, « *Olla Patella* : Préliminaires à une étude de la lexicographie alimentaire au Moyen Âge », à paraître dans *Mélanges Claude Thomasset*, Olivier Soutet et D. Jacquart dir.
- Madeleine FERRIÈRES, *Histoire des peurs alimentaires, du Moyen Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Seuil (l'Univers historique), 2002

## C- Les livres de cuisine européens au XVI<sup>e</sup> siècle

(Nathalie Héraud)

- Allemagne : Mary Ella Milham, « Addenda to the history of Küchenmeisterei », *Gutenberg-Jahrbuch*, 1972, pp 110-116;
- Elizabeth L. Eisenstein, *La révolution de l'imprimé à l'aube de l'Europe moderne*, ed<sup>o</sup> originale : Cambridge, 1983, dernière ed<sup>o</sup> française : Hachette Littératures, 2003.

## E- Agriculture et alimentation : une approche bibliographique, en France, à l'Époque moderne

(Antoine Jacobsohn)

### a) Répertoires principaux

- Victor Donatien de MUSSET-PATHAY, *Bibliographie agronomique ou dictionnaire raisonné des ouvrages sur l'économie rurale et domestique et sur l'art vétérinaire ; suivie de notices biographiques sur les auteurs, et d'une table alphabétique des n. qui renvoient soit à l'ouvrage, soit à l'auteur. Par un des collaborateurs du Cours complet d'agriculture pratique*, Paris, se trouve chez D. Colas, Déterville, Lenormant et chez Blanchard, 1810 (reprint – Paris, INA-PG, 1991). 2078 titres ; 1320 noms d'auteurs
- Louis VIVIEN (de Saint-Martin), *Cours complet d'agriculture ou nouveau dictionnaire d'agriculture théorique et pratique, d'économie rurale et de médecine vétérinaire*, Paris, Pourrat frères, 1834-1840. 19 vol. t. 1, p. 277 - « En attendant, nous extrayons de nos matériaux l'esquisse suivante, où nous n'avons dû faire entrer que les ouvrages capitaux dans chaque branche de l'art agricole ». 468 titres rangé en 15 rubriques
- P. LEBLANC (ancien imprimeur-libraire), *Catalogue des livres, dessins et estampes de la bibliothèque de feu M. J.-B. Huzard*, Paris, Impr. et librairie de Mme Vve Bouchard-Huzard, 1842. 3 vol.. BNF : Delta 33507 à 9 (la série DELTA contient les catalogues de vente des collections et des bibliothèques). t. 1 – Histoire naturelle et sciences accessoires

(5560 pièces) ; t. 2 – Agriculture, économie rurale, chasses et pêches (5421 pièces) ; t. 3 – Médecine humaine et vétérinaire, équitation, sociétés littéraires, bibliographie, biographie (5389 pièces). En tout, environ 30 000 volumes

André J. BOURDE, *Agronomie et agronomes en France au 18e siècle*, Paris, SEVPEN, 1967. 3 vol.. Pour la période 1450 à 1805, la bibliographie agricole et « para-agricole » comprend : plus de 20 périodiques, 65 dictionnaires et encyclopédies, 1100 titres d'ouvrages.

#### b) Autres bibliographies qui méritent d'être mentionnées.

Jean-Louis SEGUIER, *Bibliotheca botanica*, Lugduni Batavorum, 1740.

Filippo RE, *Dizionario ragionato di libri d'agricoltura, veterinaria, e di altri rami d'economia campestre, ad uso degli amatori delle cose agrarie, e della gioventu*, 4 vol., Venezia, 1808.

G. E. FUSSEL, *The Old English Farming Books from Fitzherbert to Tull, 1523 to 1730*, London, 1947.

G. E. FUSSEL, *More Old English Farming Books from Tull to the Board of Agriculture*, London, 1950.

Blanche HENREY, *British Botanical and Horticultural Literature before 1800*, 3 vol., London, 1975 (Reprint : Oxford University Press, 1999).

H. Frederic JANSON, *Pomona's Harvest. An Illustrated Chronicle of Antiquarian Fruit Literature*, Portland, 1996.

M. WIMMER, *Deutsche Garten Buche vor-1750*, Berlin, à paraître début 2004.