

A la table des premiers mérovingiens

Liliane Plouvier

1. INTRODUCTION. LES TÉMOIGNAGES
 - 1.1. Les sources littéraires
 - 1.2. Les sources législatives
 - 1.3. Les sources pharmaceutiques, agronomiques et scientifiques
 - 1.4. Les sources diététiques et culinaires
 - 1.5. Les sources iconographiques
 - 1.6. Les sources archéologiques
2. LITURGIES DE LA TABLE
 - 2.1. Salle-à-manger ou *trichorium*
 - 2.2. Table
 - 2.3. Vaisselle
 - 2.4. Sièges
3. STRUCTURE DU *CONVIVIUM*
 - 3.1. Service à la romaine *versus* «service à la française»
 - 3.2. Ordre des mets
 - 3.3. «Logique» du *convivium*
4. MANIÈRES DE TABLE
5. ART CULINAIRE
 - 5.1. Symbiose entre le modèle gréco-romain et le modèle mérovingien
 - 5.2. *De observatione ciborum*
 - 5.3. Assaisonnements
 - 5.4. Fraîcheur
 - 5.5. Viandes
 - 5.6. Poissons et coquillages
 - 5.7. Œufs et laitages
 - 5.8. Règne végétal
 - 5.9. Boissons

Decem Libri Historiarum de Grégoire de Tours (VI^e siècle), éd. Bruno Kruch et Wilhelm Levison, Hanovre, 1951; tr. fr., Robert Latouche, *Grégoire de Tours. Histoire des Francs*, Paris, Les Belles Lettres, 1963-1965 ;

Epistolae et Carmina de Sidoine Apollinaire (Ve siècle), éd. et tr. fr. André Loyen, *Sidoine Apollinaire*, t. I : *Poèmes*, t. II et t. III: *Lettres*, Paris, Les Belles Lettres, 1960 - 1970 ;

Historiae (adversus paganos) d'Orose (Ve siècle), éd. et tr. fr. Marie-Pierre Arnaud-Lindet, *Histoires (contre les païens)*, Paris, Les Belles Lettres, 1991;

Isidori Hispanensis episcopi Etymologiarum sive originum Libri XX (Etymologies d'Isidore de Séville; VI^e - VII^e siècles), éd. lat. W.M. Lindsay, Oxford, 1911.

1.2. Les sources législatives

Leges nationum germanicarum, éd. Karl August Eckhardt, Hanovre, 1962 (*Monumenta Germaniae Historica. Scriptorum Rerum Merovingicarum*).

1.3. Les sources pharmaceutiques, agronomiques et scientifiques

Les antidotaires présalernitains sont des réceptaires pharmaceutiques élaborés durant le haut Moyen Âge et s'inspirant à la fois des oeuvres d'Hippocrate (Ve siècle avant notre ère) et de Galien (II^e siècle après notre ère). Ils donnent des formules de médicaments composés, souvent empruntées à leurs maîtres; on y trouve notamment des confiseries. Leurs innombrables recettes sont réunies par les professeurs R. Halleux et C. Opsomer de l'Université de Liège au sein d'une banque de données baptisée Theorema (*Thesaurus* par ordinateur des recettes médicales anciennes).

Si les traités agronomiques remontent à l'Antiquité romaine, ils restent en vigueur après la chute de l'Empire d'Occident (476): *De agricultura* de Caton du II^e siècle avant notre ère; *Res rusticae* de Varron du I^{er} siècle avant notre ère; *De re rustica* de Columelle du I^{er} siècle après notre ère et, surtout, l'*Opus agriculturae* de Palladius du IV^e siècle. Ils ont été édités et traduits en français par Marie-Léonard Nisard, *Les agronomes romains*, Paris, 1844. Jacques André a donné une édition et une traduction française plus récentes de *De re rustica* de Columelle, *De l'agriculture*, Paris, Les Belles Lettres, 1988.

1. Introduction. Les témoignages

Entre la fin de l'Antiquité et le début du Moyen Âge, on ne constate aucune rupture. Les envahisseurs francs adoptent la civilisation des peuples conquis. Les élites parlent, écrivent et mangent à la romaine.

Les témoignages concernant leurs habitudes alimentaires sont nombreux. D'aucuns donnent même des recettes culinaires, dont certaines resteront en vigueur pendant tout le Moyen Âge et parfois au-delà. Citons:

1.1. Les sources littéraires

Carmina de Venance Fortunat (VI^e siècle), éd. et tr. fr. Marc Reydellet, *Venance Fortunat. Poèmes*, Paris, Les Belles Lettres, 1994 - 1998 - 2004; cf. aussi éd. et tr. fr. Marie-Léonard Nisard, Paris, 1887;

Aux traités d'agronomie, il faut ajouter l'encyclopédique *Historiarum mundi* de Pline l'Ancien du I^{er} siècle après notre ère, éd. et tr. fr. Émile Littré, *Histoire naturelle de Pline*, Paris, 1848 et 1850; cf. aussi Jacques André, *Histoire naturelle*, Livre XIV, éd. et tr. fr., Paris, Les Belles Lettres, 1958 et Alfred Ernout, *Histoire naturelle*, Livre VIII, éd. et tr. fr., Paris, Les Belles Lettres, 1952.

1.4. Les sources diététiques et culinaires

Contrairement à une opinion largement répandue, les livres de cuisine tardo-antiques et haut-médiévaux ne sont pas rares. Parmi eux, *De obseruatione ciborum* occupe une place de choix; ce traité de diététique a été rédigé à l'intention de Thierry I^{er} (fils de Clovis et roi franc de Reims et d'Austrasie; R. 511-533) par le médecin byzantin Anthime. Il est parfaitement unique puisqu'il est à peu près le seul à donner des recettes «mérovingiennes» (*Anthimi De obseruatione ciborum ad Theodoricum Regem Francorum epistula, iteratis curis edidit et in linguam Germanicam transtulit Eduardus Liechtenhan*, Berlin, 1963 (*Corpus Medicorum Latinorum*, VIII, 1); *Anthimus. De obseruatione ciborum. On the Observance of Foods*, éd. lat. et tr. angl., Mark Grant, Devon, Prospect Books, 1996; *Brief des erlauchten Anthimus an Theoderich, den König der Franken*, édition fac-similé du manuscrit latin MSC Med.I de la Bibliothèque nationale de Bamberg et traduction allemande, Ria Jansen-Sieben, Stuttgart, 1989; *Anthimi epistulae de obseruatione ciborum ad Theodoricum regem Francorum Concordantiae*, (concordances), Paola Paolucci, Hildesheim, 2003; *La «diététique» d'Anthime*, éd. lat. et tr. fr., Carl Deroux, à paraître dans la collection Latomus).

À la même époque, au VI^e siècle, l'Ostrogoth Vinidarius écrit, lui aussi, un réceptaire surnommé les *Excerpta* témoignant sans doute des habitudes alimentaires en vigueur à la cour du roi d'Italie, Théodoric I^{er} (éd. et tr. fr. Jacques André dans *Apicius. L'art culinaire*, Paris, Les Belles Lettres, 1974, p. 1 et s.).

Enfin, il y a la compilation datant du Ve siècle et transmise sous le nom *De re coquinaria*, qui a été pendant longtemps attribuée injustement au gastronome romain du I^{er} siècle de notre ère, Apicius. C'est pourquoi on préfère baptiser l'auteur pseudo-Apicius (*Apicius. L'art culinaire*, éd. et tr. fr. Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1974, p. 125 et s.).

1.5. Les sources iconographiques

Différentes peintures datant du très haut Moyen Âge représentent des scènes de repas. Elles ne sont cependant pas vraiment de facture franque ; c'est le cas des enluminures du *Codex Vergilius Romanus* du Vatican du Ve siècle réalisé en Italie (ms. Bibl. Vat. cod. lat. 3867, f^o 100 v^o) et du *Pentateuque de Tours* dit d'Ashburnam du VI^e siècle également élaboré en Italie (Paris, B.N., ms. nouv. acq. lat. 2334).

Certaines datent des temps carolingiens, comme cette miniature du IX^e siècle représentant Luxuria (l'Excès) à

table et extraite du ms. lat. 8085 (f^o 61 v^o à la B.N., Paris), celle également du IX^e siècle, illustrant le *Psautier d'Utrecht* appelé ainsi car il est conservé à la Bibliothèque universitaire d'Utrecht alors qu'il est l'oeuvre du *scriptorium* de Hautvillers en Champagne (cat. cod. ms. Bibl. Rhenotraciectinae I, n^o 32), celle enfin du «festin de Balthazar» incluse dans un *Beatus* réalisé en Espagne au Xe siècle et conservé à la Bibliothèque Pierpont Morgan de New York (ms. 644, f^o 255 v^o). Les artistes n'y cherchent pas toujours à faire état de la réalité de leur temps et préfèrent parfois montrer des usages plus anciens; c'est clairement le cas du «festin de Balthazar».

Certaines sources iconographiques proviennent aussi de régions parfois géographiquement fort éloignées du royaume des Francs, mais ayant néanmoins appartenu à l'Empire dont ils tentent d'assurer la continuité. Ainsi, la mosaïque du III^e siècle, trouvée dans la maison dite du «Buffet froid» à Antioche (aujourd'hui Antakya en Turquie) résume un repas romain complet, allant de l'oeuf à la pomme (*ab uvo usque ad mala*), selon l'expression consacrée.

1.6. Les sources archéologiques

Les sources archéologiques constituent un support indispensable et précieux pour les renseignements qu'elles fournissent concernant le matériel de cuisine ou de table. Agathe Mathiaut en est la spécialiste; les résultats de ses découvertes paraîtront prochainement (Mathiaut à paraître). L'archéologie fournit en outre des informations utiles sur les boissons et les nourritures. Voyez les travaux d'André Tchernia et de Jean-Paul Brun sur le vin romain (Tchernia et Brun 1999 ; Brun 2003 : 38 et s.). Voyez aussi les incroyables découvertes de Bernd Päffgen dans les tombes mérovingiennes de Saint-Séverin près de Cologne; il y a notamment retrouvé des restes alimentaires permettant d'établir un rapprochement avec les recettes d'Anthime... (Päffgen 1992 : 370 et s.).

2. Liturgies de la table

Les premiers rois mérovingiens poursuivent le brillant art de vivre gréco-romain. Les fastes qu'ils déploient n'ont rien à envier à ceux des empereurs de Byzance. Après 476, celle-ci se pose en légataire de l'Empire universel des Césars et se s'érige en «nouvelle Rome». Le *basileus* continue de festoyer à la manière de Trimalcion, allongé sur un *triclinium* (*kline* ou *triklinon* en grec).

2.1. Salle-à-manger ou trichorium

Le *trichorium* des élites franques est richement décoré de tissus; tapisseries tramées de fils d'or, broderies précieuses de style byzantin, lourdes étoffes aux couleurs vives sont accrochées aux murs et recouvrent le sol. La salle-à-manger est en outre garnie de fleurs et de verdure. Le chapelain de la reine Radegonde, Venance Fortunat

(530-609), décrit le magnifique décor dans le cadre duquel il a dîné: *sur les murs tapissés de guirlandes de lierre et où des masses de roses prodiguent leur éclat, on ne voit plus la chaux dont ils sont enduits. Telle est la richesse du décor qu'outre ces gracieuses fleurs, on penserait voir les prés verdir jusque sous les toits.*

2.2. Table

La table est dressée avec art et recherche. Les «maîtres d'hôtel» se préoccupent-ils déjà d'harmoniser les couleurs, de réaliser des pièces montées destinées à flatter le regard autant que le palais? C'est probable. Selon Fortunat, la table forme un ensemble harmonieux évoquant une nature vallonnée et rutilante. Les viandes, dit-il, sont dressées en montagne et flanquées de hautes collines dont les intervalles sont remplis par un jardin de mets variés où entrent les produits les plus délicieux de la terre et des eaux.

La forme de la table est très variée: carrée, rectangulaire, en demi-cercle, circulaire. Le plus souvent elle est constituée d'un simple assemblage de plateaux et de tréteaux en bois, qui est monté et démonté à chaque repas. Ce système «volant» s'impose lorsque le nombre de convives est important et reste en vigueur jusqu'à la fin du Moyen Âge. Il n'évince pas pour autant la table antique, toujours fixe et souvent composée d'une plaque en marbre, qui repose sur des supports en bronze. Elle est représentée sur plusieurs documents iconographiques. Une enluminure tardive montre Luxuria installée devant un petit guéridon tripode aux pieds reliés par des entretoises d'apparence métallique. Sur une autre miniature contenue dans le *Psautier d'Utrecht*, on voit une table analogue, quoiqu'un peu plus grande (pour six ou sept convives) montée sur une patte de lion avec des pieds forgés en forme de protome du même animal.

La table est normalement recouverte d'une nappe qui, précise Grégoire de Tours, est blanche. Mais Fortunat lui préfère un lit de fleurs brillantes, de roses et de lys à la blancheur lactée qui embaument les lieux de leurs parfums délicats. *Pourquoi les roses couvrent-elles ce que la nappe couvre ordinairement? C'est qu'une table sans nappe, mais avec des fleurs variées et odoriférantes qui en tiennent lieu, plaît davantage.*

2.3. Vaisselle

C'est sur ce parterre qui dégoutte de rosée, ajoute Fortunat, qu'est dressée la magnifique vaisselle: en marbre, en or, en argent, en terre sigillée, en verre, voire en bois. L'assiette individuelle n'existe pas. Cependant, l'usage de tranchoirs (tranches de pain carrées ou rondes faisant office d'assiettes et utilisées jusqu'à la fin de Moyen Âge) semble déjà être en vigueur. Sur une des tables illustrant le *Pentateuque de Tours*, on aperçoit une série de petits cercles disposés autour du plateau central; il s'agit probablement de tranchoirs. Comme le précise Fortunat, les convives utilisent couteau et cuillère; pas de fourchette évidemment qui n'apparaît qu'à la fin du Moyen Âge.

2.4. Sièges

La table est entourée de bancs ou de tabourets et non plus de lits, suivant la mode gréco-romaine. Le mangeur germain s'est «redressé». Cependant, la position allongée ne disparaît pas immédiatement et se maintient notamment à Rome, fondatrice de l'Empire envahi. Ainsi, sur une enluminure (ostrogothique?) du Ve siècle, on peut voir Didon et Enée couchés sur des lits autour d'un guéridon. En Espagne aussi, cette façon persiste comme en témoigne le fameux «festin de Balthazar» datant du Xe siècle... La célèbre miniature doit toutefois être traitée avec prudence. À cette époque une grande partie de la Péninsule ibérique fait partie du califat de Cordoue, où les mangeurs sont, suivant la mode arabe, assis par terre dans la position dite du tailleur. Le peintre lui préfère l'antique position couchée, qui a sans doute également été adoptée par les Wisigoths.

Il semble en outre exister une situation intermédiaire entre la verticale et l'horizontale, à laquelle, d'après M. Weidemann, Grégoire de Tours fait allusion lorsqu'il écrit: *reversusque domum, caenae discubuit* (Weidemann 1982 : 370). Cette attitude transitoire est d'ailleurs confirmée par l'iconographie. Luxuria a les jambes sous la table, mais elles sont placées sur le côté, exigeant de sa part une torsion du buste de 45°. Dans la scène de banquet enluminant le *Pentateuque de Tours*, deux personnages au moins sont placés de manière comparable sur des banquettes: ils sont installés dans une position semi-couchée, les jambes rejetées vers l'arrière.

3. Structure du *convivium*

3.1. Service à la romaine versus «service à la française»

Le repas festif appelé *convivium* conformément à la dénomination romaine est divisé en plusieurs services, à l'intérieur desquels figurent différents mets. Ils sont servis de deux façons.

1° Soit les mets sont, suivant le rituel antique, présentés ensemble dans un grand bassin placé au milieu de la table. Au Ve siècle, Sidoine Apollinaire écrit qu'il est tellement lourd que les serviteurs fléchissent sous son poids. Après chaque service, la table est complètement débarrassée, voire remplacée pour une autre. Le maintien de cette façon au-delà de l'Antiquité est confirmée par l'iconographie. Une enluminure du *Pentateuque de Tours* reproduit deux scènes de repas, où l'on voit un unique plateau posé au centre de la table et dans lequel les convives plongent la main. Dans le «festin de Balthazar», on remarque également au centre de la table, qui est en demi-cercle, un grand récipient servant de plat commun. Si, comme je l'ai relevé plus haut, cette miniature espagnole du Xe siècle illustre le «manger couché» des Romains qui n'est pas adopté par les Arabes, ceux-ci suivent néanmoins le système du grand plat unique (qui est en général placé sur un

tapis de sol en cuir); il persiste du reste jusqu'à ce jour au Maghreb et en Orient, y compris en Inde.

En général, l'amphitryon ordonne à son personnel de disposer le côté le plus somptueux du plateau en face des hôtes de marque. Il en résulte que les convives n'ont pas accès à tous les apprêts et ne sont pas à égalité de chances.

2° Soit les mets sont présentés dans plusieurs plats, qui sont apportés en même temps. Ils sont tellement nombreux, dit Fortunat, qu'un seul esclave ne suffit pas à les porter. Sur le grand guéridon, représenté dans le *Psautier d'Utrecht*, sont dressés au moins trois coupes vers lesquelles les convives tendent la main. Dans ce système spatio-temporel fondé sur la juxtaposition et la diversité quantitative des préparations culinaires, les mangeurs ne peuvent pas d'avantage les atteindre toutes et en goûtent seulement une ou deux. Il subsiste sous le nom de «service à la française» jusqu'au XIXe siècle. Celui-ci est alors remplacé par le «service à la russe» qui repose sur un ordre de succession faisant appel à l'arithmétique et l'identité puisque les mets y sont servis les uns après les autres. Ce qui en réduit le nombre et oblige les convives à manger la même chose; Jean-Paul Aron affirme que ce changement de service réalise le vœu d'une société jacobine, rebelle aux différences et remplit ses projets égalitaires (Aron 1973 : 212). Il est toujours en vigueur aujourd'hui.

3.2. *Ordre des mets*

D'après Grégoire de Tours, le *convivium* comporte quatre services. Il se borne malheureusement à évoquer un menu en maigre dont il ne décrit, de surcroît, que le premier et le dernier service. Le premier est consacré aux légumes ou légumineuses et le dernier à des flans (faits d'œufs et de farine). Grégoire spécifie que les cuisiniers les rehaussent de volutes qu'ils réalisent artistiquement avec les doigts. Ils les garnissent en outre de dattes et d'olives: *cibum, quod ex conlisis ovis, parumper mixta farina, dactilorum partibus olivarumque rotunditatibus adsolet exornari*, écrit-il.

Fortunat aborde à plusieurs reprises la question de l'ordonnement du repas. On peut en tirer les conclusions suivantes:

- le premier service est composé de plusieurs préparations de légumes au miel, servies dans des saladiers en marbre;

- le second service comporte des quartiers de bœuf ou de porc dressés en pyramide, des ragoûts et potages variés, des corbeilles ornées de peintures et regorgeant de fruits;

- le troisième service est plus disparate. Fortunat s'y perd d'ailleurs et dit qu'après le second service les mets se multiplient, se confondent et arrivent de tous côtés: gibier sauvage (biches, sangliers, cerfs), voire domestique (caille, faisan), accompagné de légumes ou légumineuses

et baignant dans des sauces grasses; poissons nageant dans l'huile; écuelles de verre chargées de volailles bouillies;

- enfin, le quatrième service est dédié aux fruits du jardin (pommes) ou de la forêt (châtaignes, prunelles).

3.3. «Logique» du convivium

Abstraction faite des séquences culinaires, le *convivium* mérovingien suit une «logique» au sein de laquelle se distinguent plusieurs moments «forts» qui le restent d'ailleurs tout au long du Moyen Âge.

3.3.1. *Le lavement des mains*

Grégoire de Tours écrit que le repas débute par le rite du lavement des mains. Sur la miniature du *Pentateuque de Tours*, on voit également un homme en train de se laver les mains dans une grande bassine posée sur une sorte de tabouret, avant de se mettre à table.

3.3.2. *Le Bénédicité*

Ensuite, selon Grégoire de Tours, un membre du clergé qui, depuis le baptême de Clovis, est toujours présent aux festins royaux, bénit le repas et réédite sa prière à chaque renouvellement de service.

3.3.3. *L'entremets*

Le *convivium* qui peut durer des heures est souvent entrecoupé de spectacles appelés «entremés» en vieux français. Cette mode remonte à l'Antiquité et persiste au-delà du Moyen Âge. Il s'agit notamment d'intermèdes musicaux. Grégoire de Tours écrit que des psaumes sont interprétés aussi bien que des chants profanes. Au cours du repas, Fortunat aime entendre babiller la cithare et les cordes de la lyre moduler des airs gracieux; les sons agréables des instruments d'airain et la flûte de pan lui charment les oreilles... En revanche, il a horreur des «Barbares» qui accompagnent à la harpe leurs chansons sauvages. La langue germanique heurte en effet les oreilles délicates des Gallo-Romains. Ainsi, Sidoine Apollinaire est dérangé par ses accents rauques. Anthime est moins sévère et se borne à faire allusion au «parler étrange» des Goths (chap. LXIII).

3.3.4. *Comissatio ou beuverie*

Le *convivium* est, à l'instar du banquet antique, souvent suivi d'une séance de beuverie (le *symposium* en Grèce et le *comissatio* à Rome) qui peut, écrit Grégoire, durer jusqu'au lendemain. La table est desservie (Grégoire de Tours dit «enlevée»: *ablata mensa*, puisqu'elle est sur tréteaux) et les libations commencent. Quelque fois, dit Grégoire, les buveurs s'y préparent en prenant préalablement un bain chaud.

Le *symposion* grec et le *comissatio* romain sont soumis à un rituel strict. Pendant que les convives grignotent des aliments salés et pimentés destinés à attiser la soif, un maître des cérémonies est désigné (symposiarque) qui

choisit la proportion du mélange eau-vin. Car les Anciens boivent rarement le vin pur et ce mélange est pour eux une manière de se distinguer des «Barbares».

Il semble que les Francs ne respectent pas toujours ce rituel; d'après Grégoire de Tours, ils ont la réputation d'être de solides buveurs. Leurs libations se déroulent au vin pur (*merum*) et se terminent quelquefois en soûlographie voire en orgie. Certaines dégénèrent en bagarres au cours desquelles il y a parfois mort d'homme (Kaiser 2002). Le législateur est d'ailleurs intervenu pour sanctionner les coupables¹.

Mais tous les amateurs de vins ne sont pas violents. Écoutons Fortunat qui raconte qu'un jour il est tellement ivre qu'il croit voir la table nager dans une mer de *merum*... *Plongé dans les délices d'un festin où il y en avait pour tous les goûts, tantôt je mangeais, tantôt je buvais, tantôt je m'endormais... J'avais l'esprit trop brouillé pour être en état de parler... Ni mes doigts, ni ma plume n'étaient capables d'écrire des vers; ma muse était ivre...*

L'habitude de terminer le repas en beuverie persiste jusqu'à ce jour dans les pays germaniques ou slaves. Les autres états européens l'abandonnent progressivement. À la fin du Moyen Âge, l'«yssue» du festin qui est également marquée par l'enlèvement des tables (toujours sur tréteaux) est nettement plus sobre. Après s'être soumis au rite du lavement des mains et avoir entendu les «grâces», les convives quittent la salle du banquet, non pour prendre un bain comme à l'époque mérovingienne, mais pour rejoindre la «chambre des parements» (nous dirions le salon), où sont servis les «boutehors» (littéralement les «pousse-dehors»). Ceux-ci comportent le couple «vin et espices». S'agirait-il d'une survivance de l'usage antique et haut médiéval qui consiste à terminer le repas par du vin et des mets épicés? Pas tout-à-fait. Pour commencer, comme l'indique leur nom, au bas Moyen Âge, ils sont servis pour «bouter» les gens dehors et ne doivent donc en aucune manière permettre de prolonger le banquet. Le vin en question est le plus souvent de l'hypocras destiné non à enivrer mais à faciliter la digestion; il doit d'ailleurs son nom à Hippocrate et est bu pur, telle une potion médicamenteuse. Les «espices» visent, elles aussi, des remèdes stomachiques: fruits confits, massépains ou bonbons, dont les recettes figurent d'ailleurs dans les traités pharmaceutiques. Ils n'ont donc pas d'avantage pour objectif d'aiguiser la soif.

4. Manières de table

Contrairement à une opinion encore largement répandue, Clovis et sa famille sont de fins gourmets dont les manières de table sont, de surcroît, raffinées.

Grégoire de Tours proscrie les bruits incongrus. Il condamne vivement le comportement de ce percepteur

d'impôts qui, après le repas, prend de l'aloès (un purgatif drastique) pour se vider la panse et recommencer à ripailler; s'ensuit un concert de rots et de flatulances exprimés de la manière la moins discrète possible.

Quant à Fortunat, il raconte qu'un jour il est invité à dîner et s'est empiffré tellement que son ventre se met à gonfler comme s'il accouche. Les vents bouleversent ses entrailles; *le sable n'est pas si fortement secoué par les tempêtes éoliennes, le navire qui erre à l'aventure n'est pas aussi ébranlé par le choc des vagues, les soufflets, serviteurs des marteaux du noir forgeron, ne sont pas aussi gonflés par l'air qu'ils respirent*. Ses intestins gargouillent et font un bruit de tonnerre qu'il ne peut pas contrôler. Fortunat veille toutefois à ce que les gaz qui se sont accumulés dans son ventre s'échappent avec le moins de bruit possible; c'est en tout cas ce que suggère le terme *sussuros* qu'il emploie pour décrire la «musique» venant de ses tripes...

Il semble donc que les premiers Mérovingiens aient une certaine retenue à table et ne témoignent pas leur reconnaissance envers l'amphitryon à coup d'éruclatations diverses. Cette manière de remercier s'impose plus tard et reste de mise à l'époque carolingienne; elle est considérée non seulement comme une preuve de satisfaction mais de bonne santé. En Chine, l'hôte est toujours honoré de cette façon...

L'«étiquette» mérovingienne veut, par ailleurs, que les convives se servent, eux-mêmes, dans les plats qui sont placés sur les tables et, cela, que le service soit «à la française» ou «à la romaine». «Lequel prendre d'abord?» se demande Fortunat, tenaillé par une «charmante incertitude». Si les aliments sont généralement appréhendés avec les doigts, comme en témoignent les différents documents iconographiques, les mets liquides ou semi-liquides sont par contre mangés à la cuillère, spécifie Grégoire de Tours.

Les reliefs de table sont souvent jetés à terre. Cette façon de faire est d'origine romaine et semble se maintenir au-delà de l'Antiquité. Plusieurs mosaïques de salles-à-manger des premiers siècles de notre ère représentent les déchets jetés sur le sol par les invités. Selon la mythologie classique, ce qui est tombé par terre n'appartient plus aux humains, mais aux morts. Il est donc en principe interdit de balayer avant le départ des mangeurs. La figuration du sol non nettoyé sur les mosaïques romaines n'est pas un simple exercice de virtuosité en trompe-l'oeil, mais un hommage aux disparus. Nicole Blanc et Anne Necessian ajoutent qu'en Provence la table du gros souper de Noël n'est pas desservie avant le lendemain pour que les âmes des défunts puissent y prendre part (Blanc et Necessian 1952 : 67).

5. Art culinaire

5.1. Symbiose entre le modèle gréco-romain et le modèle mérovingien

Pendant de nombreux siècles la culture alimentaire gréco-latine et son homologue «barbare» s'opposent complètement: la première, d'essence végétarienne, est fondée sur la triade céréales, olivier, vigne, qui sera sacralisée par la liturgie chrétienne (marquant pain, vin et huile), tandis que la seconde possède une nature plutôt «céréalo-carnassière» privilégiant notamment la viande (surtout sauvage), le lard, voire le beurre, le lait et la cervoise. La primauté de l'animal sur le végétal et, en particulier, l'importance donnée au gibier ainsi qu'aux produits laitiers est propre à une population qui, à l'instar des Germains, vit de l'élevage et de la chasse en forêt.

Mais cette opposition s'atténue avec le temps. La Grèce, la première, abandonne peu à peu sa frugalité originelle. Fascinée par le luxe déployé à la cour des monarques orientaux (Égypte, Perse, Assyrie), sa conversion s'accélère lorsque Alexandre le Grand soumet ses puissants voisins en même temps qu'il annexe des royaumes «barbares» ayant érigé la viande en symbole de richesse et de puissance. Aussi bien, le banquet hellénistique (*deipnon*) devient-il une ode munificente à la gastronomie où les chairs les plus délicates sont mariées à une riche gamme de produits d'origine végétale.

Cependant, les théories hippocratique et aristotélicienne, qui défendent d'une part la primauté du cuit sur le cru (et le «saignant»), de l'autre, celle du bouilli sur le rôti, restent en vigueur et continuent de polariser ce qui sépare le monde «barbare», taxé de crudivore, du monde «civilisé», attaché à la *coctio*. Inaugurée par *De antiqua medicina*, un des textes les plus anciens du *Corpus hippocratique*, elle assimile la digestion à une cuisson des aliments. Aristote l'adopte en spécifiant que le rôtissage est une technique primitive (elle est effectivement concomitante à la découverte du feu), se pratiquant par exposition directe à la flamme (soit au gril, soit à la broche). En revanche, l'art du bouilli apparaît beaucoup plus tard et s'exerce de façon indirecte: *via* l'eau qui établit une médiation entre la nourriture et le feu. Pour Aristote, c'est le mode de cuisson le plus achevé. Il s'applique aussi bien aux nourritures d'origine animale qu'à celles d'origine végétale, mis à part certains fruits et salades d'herbes, mangés crus. Cependant, le philosophe qui, ne l'oublions pas, a été le précepteur d'Alexandre le Grand, n'ostracise pas la viande rôtie à condition qu'elle soit cuite à l'intérieur d'un four et non à l'air libre.

Claude Lévi-Strauss réédite ces théories lorsqu'il oppose le cru au cuit et le rôti au bouilli, en plaçant les uns (cru / rôti) du côté de la nature et les autres (cuit / bouilli) du côté de la culture (Lévi-Strauss 1964).

L'Empire romain dans lequel la Grèce est intégrée connaît une évolution comparable. Lorsqu'il s'approprie en outre une partie de l'Europe «chevelue», les élites

latines se montrent aussi carnivores que les Celtes qu'ils viennent de «coloniser». La viande occupe dès lors une position dominante dans la convivialité tardo-antique (Dupont 1996 : 198 ; Grottanelli 1996 : 125), qui ne désgracie pas pour autant les matières végétales.

Parallèlement, les gastronomes gréco-romains accèdent au paradis des saveurs orientales. Le vieux *silphium* (originaire de Syrénaique) remplacé progressivement par le *laser* (*Ferula asa foetida* L., une gomme-résine de la même espèce, en provenance de Perse) est concurrencé par le poivre qui fait un véritable «tabac». Ces épices sont combinées avec du miel, du *garum* (une saumure de poissons lacto-fermentés, dont descend le nuoc-nam vietnamien et qui remplace le sel) et des herbes aromatiques, dont le luxuriant bouquet est placé sous le quadruple commandement de la livèche (*Levisticum officinale* Koch), de la rue (*Ruta graveolens* L.), du cumin et de la coriandre. Le miel étant souvent marié à du vinaigre, les mets possèdent de surcroît un goût aigre-doux, pouvant également être réalisé avec d'autres édulcorants (vins moelleux ou moûts réduits voire fruits riches en sucre).

Les canons de la gastronomie gréco-latine, qui sont bien connus grâce à *De re coquinaria* du pseudo-Apicius élaboré au Ve siècle, sont adoptés par les Ostrogoths, comme en témoignent les *Excerpta* de Vinidarius, rédigés sous le règne du roi d'Italie Théodoric Ier et puisant largement dans l'oeuvre apicienne.

Les Francs cèdent aussi aux charmes gréco-romains, mais semblent rester plus fidèles à certains usages germaniques que leurs voisins ostrogothiques, sans doute parce qu'ils occupent une situation plus excentrique que ceux-ci dans l'ex-Empire d'Occident.

En même temps un mouvement en sens inverse se produit. Le style de vie sylvo-pastoral des «Barbares» séduit les populations envahies qui l'adoptent progressivement. Les bois vénérés par les uns cessent d'être considérés comme des lieux de non-civilisation par les autres et se transforment en espaces de production (Montanari 1996 : 281).

Une heureuse symbiose entre les mondes franc et gallo-romain se met ainsi en place, à laquelle a sans aucun doute contribué Anthime dans son *De obseruatione ciborum*. Carl Deroux l'a analysé dans d'innombrables articles dont le dernier s'intitule «Anthime, un médecin gourmet du début des temps mérovingiens» (Deroux 2002). D'ores et déjà l'éminent philologue a donné une édition critique et une traduction française des recettes d'Anthime, qui paraîtront dans *Festins mérovingiens*. Sans sa précieuse collaboration, la présente étude eut été impossible.

5.2. De obseruatione ciborum

De obseruatione ciborum adopte la forme d'une lettre (*epistula*) qui comporte, après une préface, un catalogue d'aliments en XCIII chapitres, assortis de recommandations médicales et culinaires. Ce n'est pas à proprement parler un livre de cuisine.

De obseruatione ciborum s'inscrit plus précisément dans un genre littéraire, appelé diététique ou régime, consacré notamment par deux traités faisant partie du *Corpus hippocratique* (*Du régime; Du régime des maladies aiguës*; environ Ve siècle avant notre ère : Joly 1960) et quatre oeuvres de Galien (*De alimentorum facultatibus, De probis pravisque alimentorum succis*, *De ptisana* et *De victu attenuante*²; IIe siècle de notre ère). Si Anthime s'en est inspiré, il ne les cite pas nommément et fait seulement référence aux *auctores*. Cependant, Anthime ne les suit pas aveuglément. Ils donnent, en effet, une interprétation large de la diététique en y englobant non seulement les nourritures, mais aussi l'âge du patient, les exercices physiques, les variations saisonnières, l'influence des vents comme celle des astres. Anthime néglige ces cinq derniers critères pour se concentrer exclusivement sur le premier: *cibus et potus*. En choisissant de faire de la «diététique diététicienne» (Deroux 1991 : 416 ; Deroux 1994 : 173), il inaugure une nouvelle discipline: celle de la «cuisine médicale» (Lauriou 1997 : 21).

Profondément imprégné par l'idéologie gréco-romaine de par ses origines byzantines, Anthime ne peut pas s'empêcher de faire référence au mythe de la frugalité originelle; celui-ci est perceptible dès la préface lorsque notre médecin y compare les peuples, qui ne consomment que de la viande et du lait, à des loups... Ce n'est pas un hasard non plus si le catalogue commence par le pain et se termine par le raisin; voilà bel et bien le modèle antique subtilement introduit dans l'univers carnassier «barbare». Ce discret renvoi au prétendu «âge d'or végétarien» est toutefois purement symbolique. En effet, l'alimentation d'origine animale, tous genres confondus (y compris poissons, lait, fromage et oeufs), occupe près de la moitié des chapitres du catalogue (Plouvier 2002 : 1357 et s.).

5.3. Assaisonnements

Anthime n'adopte pas exactement l'éventail de saveurs tel qu'il est défini par les Gréco-Romains. Bien sûr, il s'en inspire mais l'arrange au goût mérovingien qu'il semble d'ailleurs s'être partiellement approprié. D'une part, Anthimes n'hésite pas à innover. Ainsi, il exclut certains arômes typiquement apiciens et introduit des parfums peu voire pas connus en Gaule, quoique courants à Byzance d'où il les a probablement ramenés. De l'autre, Anthime fait preuve d'une évidente prudence dans leur usage.

Le plus souvent ses recettes ont toutefois peu recours aux assaisonnements. Le chapitre XXVIII relatif aux perdrix les déconseille même et recommande de servir ces oiseaux *sine ulla conditura*. De manière générale, Anthime utilise seulement sel ou (et) l'huile (d'olive), qui vient ainsi compléter la triade antique. Cet usage discret de *conditura* fait suite à l'avertissement qu'il lance dans la préface à Thierry Ier: *omnia nimia nocent*, tout excès nuit.

5.3.1. Adieu laser et garum

Le *laser* est en l'occurrence absent, tandis que le *garum* est frappé expressément d'interdit («absolu»: chap. VIII). Pourquoi Anthime dénigre-t-il ces deux piliers de

la gastronomie gréco-romaine? Peut-être en raison de leurs puissants effluves, qui dérangent ses narines délicates ainsi que celles des Germains, peu voire pas habitués à des odeurs aussi bizarres.

En effet, le *garum* est souvent à la limite de la putréfaction et possède alors un fumet de poisson pourri qu'Anthime ne supporte pas. Les huîtres et les lamproies qui sentent le dégoûtent. Il témoigne d'ailleurs une aversion envers tous les poissons ou coquillages pas frais (chap. XLVII et XLVIII).

Si, en revanche, le très raffiné et éclectique Ostrogoth Vinidarius semble apprécier le *garum*, certains Germains méfiants partagent la répugnance qu'Anthime. Ainsi, l'évêque Liutprand de Crémone qui est envoyé à Constantinople par Otton Ier pour négocier le mariage du fils de l'empereur allemand avec la princesse Théophano, raconte que la cuisine byzantine lui a profondément déplu. Dans ce récit appelé *L'Ambassade*, le légat impérial décrit entre autres un plat offert à la table de l'empereur d'Orient, Nicephore Phocas: *Il sentait fort l'ail et l'oignon et dégoulinait d'huile et de garum* (Lauriou 1984 : 91). Ce document n'est pas à prendre à la lettre. D'abord, il date de 968 et a donc presque quatre siècles de plus que *De obseruatione ciborum*. Or, à cette époque, le *garum* est en perte de vitesse dans la plupart des terres faisant partie du Saint-Empire (il reste néanmoins très apprécié en Provence (Plouvier 2004 : 435), sur la Péninsule ibérique, au Maghreb et en Orient, sans compter bien sûr à Byzance); par contre, le dégoût du légat pour l'ail, les oignons et l'huile est étonnant. Ces matières sont des piliers de la cuisine européenne. L'huile (d'olive) y est, en l'espèce, la matière grasse favorite des jours maigres pendant tout le Moyen Âge.

Cela dit, Anthime admet toutefois l'*hydrogarum* ou *garum* à l'eau (chap. XXXIII), ainsi que la saumure ou *salimoria* (chap. XXVIII); elle se dit *muria* chez le pseudo-Apicius (n° 28) et *alme* ou *almyrus* chez Oribase, du moins selon Andrew Dalby (Dalby 2003 : 188). C'est sans doute également pour des raisons «olfactives» qu'Anthime ignore le *laser*. Si les Romains l'appellent *cibus deorum*, mets des dieux, son odeur fétide lui vaut par la suite le surnom de *stercus diaboli*, fiente du diable! Aussi bien, disparaît-il progressivement de la cuisine européenne. Vinidarius l'utilise néanmoins dans cinq recettes sur trente et une (ce qui équivaut à peu près aux 15% de *De re coquinaria*). En Iran, sa terre d'origine, il est encore en vigueur à ce jour.

5.3.2. Épices

Parmi les épices occupant une situation périphérique chez le pseudo-Apicius et sortis de l'ombre par Anthime sous l'influence probable des Byzantins, citons: le sumac (*Rhus coriaria* L.) dont les petites baies rouges ont une saveur acidulée et qui est toujours utilisé dans la cuisine turque, le costus (*Sassurea Lappa* Clarke), dont Pline dit qu'il a une saveur brûlante et une odeur exquise, le nard (*spica indica*, épi d'une valériane, *Nardostachys fatamansi* D.C.) au goût amer et aromatique, que Vinidarius appré-

cie également. Les deux cordons bleus ont en outre recours au gingembre. Selon Théophraste, en envahissant la Perse (VI^e siècle), les Byzantins découvrent d'énormes quantités de ce précieux rhizome dans les cuisines du palais du roi Kosroès à Dastagerd (Dalby 2003 : 47). Enfin, Anthime fait entrer en cuisine le clou de girofle (ignoré par le pseudo-Apicius et Vinidarius mais apprécié à Byzance).

Cependant Anthime n'abuse pas de ces épices et les déconseille même au chapitre LXXXVIII relatif aux avellanes. Le nard, le costus, le girofle ne bénéficient que de deux mentions tandis que le gingembre et le sumac n'ont droit qu'à une mention.

La première place continue à être attribuée au poivre; alors que chez Vinidarius il atteint plus de 60% et le pseudo-Apicius 75%, il n'intervient que trois fois chez Anthime...

5.3.3. «Bouquet garni»

Le «bouquet garni» d'Anthime est, lui aussi, moins luxuriant que celui de ses confrères et en outre différent. Au chapitre LV, il en précise la composition: aux côtés de l'aneth, qui traditionnellement fait partie des herbes aromatiques et est donc une *conditura*, figurent deux légumes appartenant par contre au genre *holera*: céleri et poireau (qu'Anthime conseille de faire revenir au préalable). La coriandre entre aussi dans le bouquet de LV. Alors que *De re coquinaria* et les *Excerpta* la considèrent comme un aromate, *De obseruatione ciborum* lui réserve un statut pour le moins ambigu. En introduisant la coriandre dans la préparation pourtant *sine ulla conditura* des perdrix (chap. XXVIII), Anthime l'exclut manifestement de cette catégorie. Par contre, le plat de lentilles (chap. LXVII) l'utilise pour donner du goût (*pro sapore*) et l'assimile donc à une *conditura*... Au chapitre LIII, elle entre dans le court-bouillon d'asperges qu'Anthime prétend diurétique, si on y ajoute vin, céleri, fenouil, menthe et coriandre; celle-ci fait dès lors office de «simple» (terme scientifique désignant des drogues médicinales par opposition aux «composés» ou remèdes dans lesquels des «simples» se trouvent réunis en nombre varié). Dans la recette du foie de porc (chap. XXI), la coriandre reçoit encore une autre mission puisqu'elle y sert de garniture.

Le chapitre LV précité ne lève pas l'équivoque et se borne à affirmer que son bouquet s'ajoute à *n'importe quel aliment que l'on fait cuire*. Même si, sa nature est polyvalente, une chose est évidente: la coriandre est le numéro 1 de *De obseruatione ciborum*. Elle devrait son nom au grec *koris* qui signifie «punaise», car elle dégage, paraît-il, la même odeur... J'ignorais que de cet insecte émanait un parfum aussi agréable.

Vinidarius, lui aussi, en raffole et l'utilise dans 35% d'occurrences (contre 18% chez le pseudo-Apicius).

Anthime retient en outre le pouliot (*Mentha pulegium* L., peu utilisé par le pseudo-Apicius: trois fois) et le fenouil (il entre dans 4% des recettes de *De re coquinaria*); ceux-ci sont cités deux fois par Anthime, mais absents chez

Vinidarius. La menthe intervient une fois dans *De obseruatione ciborum* (contre 15% dans *De re coquinaria* et 6% dans les *Excerpta*).

Par contre, Anthime ignore la livèche (38% chez Vinidarius et 35% chez le pseudo-Apicius), la rue (19% chez Vinidarius et le pseudo-Apicius) et le cumin (6% chez Vinidarius mais 24% chez le pseudo-Apicius).

Les tombes de Saint-Séverin contiennent des vestiges de coriandre, de fenouil, de persil (absent chez Vinidarius, présent chez le pseudo-Apicius) et de sauge, une des herbes préférées du Moyen Âge, mentionnée pour la première fois à des fins culinaires dans la «Liste d'épices» qui suit *De re coquinaria* (Apicius : 123 et s.) et date du VII^e siècle.

5.3.4. Aigre-doux

Suivant la mode gréco-romaine, Anthime combine quelques fois les épices et les herbes avec du miel. B. Paffgen signale son omniprésence à Saint-Séverin (Apicius : 374). En l'associant à du vinaigre, *De obseruatione ciborum* reste fidèle à l'aigre-doux (également réalisé avec les autres édulcorants gréco-romains). Anthime est peut-être à l'origine de la promotion en Occident d'un autre acide: le verjus (ou jus de raisins verts appelé *omfacium*, comme à Byzance, où il porte aussi le nom d'*agouris*); celui-ci permet de moduler les variations sur le thème aigre-doux, dit en grec *oxynoglykos* (Dalby 2003 : 220) et est un des acides préférés des cuisiniers médiévaux voire post-médiévaux.

5.4. Fraîcheur

Les mets d'Anthime sont par conséquent nettement moins relevés que ceux de Vinidarius ou du pseudo-Apicius, brûlants de poivre. Il ne faut pas en déduire pour autant qu'ils sont fades. Je dirais plutôt qu'ils respectent la saveur naturelle des aliments. C'est pourquoi ceux-ci doivent être d'une fraîcheur irréprochable. Anthime y veille attentivement.

Il condamne évidemment les viandes mortifiées: les poules et les coqs doivent être tués de deux jours en hiver, de la veille au soir en été; de même, les jeunes paons sont tués un jour ou deux auparavant, sauf les vieux paons qui peuvent être tués de cinq ou six jours afin que leurs chairs coriaces aient le temps de s'attendrir (chap. XXIII). Au XIV^e siècle, le *Ménagier de Paris* répète des exigences identiques : les chapons, poules et poussins ne peuvent pas «faisander» plus de deux ou trois jours (*Ménagier de Paris* : 677). Par conséquent, la théorie prétendant qu'au Moyen Âge on mange de la viande avariée est pure légende (sauf pour les périodes de famine, aux cours desquelles on avale n'importe quoi, y compris de la charogne humaine). C'est au XIX^e siècle que le faisandage se pratique; comme l'explique le gastronome Grimod de la Reynière, le faisan tué le mardi gras est suspendu par le cou jusqu'à Pâques, sans être plumé ni vidé et est bon à manger, lorsque la tête se détache du corps...

Anthime impose la même fraîcheur pour le porc (chap. VIII), pour les oeufs (chap. XXXV), pour le lait qui doit

être bu juste après sa traite et lorsqu'il est encore chaud (chap. LXXVI), pour le fromage qui ne peut même pas être affiné (chap. LXXXI).

Comme on l'a vu, il est particulièrement méfiant envers les poissons et les coquillages qui présentent la moindre odeur suspecte.

Selon lui, les fruits cueillis verts et mûrissant séparés de leur arbre sont même «de la pourriture» (chap. LXXXVI).

Assez curieusement Anthime semble moins exigeant envers certains légumes: si, selon ses affirmations, il est possible que le raifort n'arrive à maturité que cinq jours au moins après sa récolte (chap. LX), les laitues n'ont pas intérêt à dater de deux ou trois jours; le médecin prétend que, consommées fraîches, elles engendrent de la bile noire (chap. LI). Ce disant, il nous plonge au coeur même de la théorie des humeurs, qui est initiée par Hippocrate et reste en vigueur pendant des dizaines de siècles. Je n'ai pu déterminer pourquoi les laitues presque fanées sont préférées à celles qui viennent directement du potager. De toute manière, ces deux derniers cas (chap. LX et chap. LI) font exception à la règle.

En conseillant d'utiliser des produits frais et de ne pas les enfouir sous un amoncellement d'assaisonnements qui escamotent leur goût propre, Anthime rappelle les théories défendues 800 ans plutôt par un célèbre compatriote: Archéstrate. Celui-ci rédige vers - 330 une ode à la gastronomie intitulée (probablement) *Hédypathie* qu'on pourrait traduire par *Les plaisirs de la table*. Il n'en subsiste que des extraits récupérés par Athénée dans son célèbre ouvrage rédigé au IIIe siècle de notre ère: *Les Deipnosophistes (Le banquet des sophistes ou philosophes) (Archéstrate)*. Archéstrate y prêche la simplicité et le retour au naturel, insiste sur la qualité et la fraîcheur des produits, enseigne une cuisine sans épices, *chassant des livres les anciens assaisonnements rebattus et bannissant le mortier, c'est-à-dire, le cumin, le vinaigre, le silphium, le fromage, la coriandre*. Sur ce dernier point, il se distingue d'Anthime, amateur inconditionnel de cette plante. Archéstrate donne également une interprétation différente de la théorie de la *coctio* et n'hésite pas à prendre position en faveur du peu cuit. Écoutez les conseils qu'il prodigue pour le lièvre: la meilleure façon consiste à le rôtir, le saupoudrer de sel et l'enlever de la broche quand il est encore saignant. Ne faites pas la grimace devant le sang qui dégoutte des chairs, mangez vite.

Archéstrate défend donc non seulement le «saignant», mais aussi le rôti et se met ainsi complètement en contradiction avec la diététique classique. Ses recettes trop audacieuses pour ses contemporains disparaissent en même temps que lui. Anthime continue en effet d'inculquer la doctrine antique de la cuisson à ses maîtres mérovingiens. Il la complète même en ajoutant que, pour être parfaite, la *coctio* doit débiter en cuisine. Afin de rester en bonne santé il faut, dit-il dans la préface, bien préparer et cuire les aliments. Notre médecin se demande comment des gens qui mangent de la viande crue et pleine de

sang ne tombent pas malades. Comme l'écrit Carl Deroux, voilà d'entrée de jeu la santé ramenée à une affaire de cuisson commençant en cuisine pour mieux se terminer à l'intérieur de l'estomac. Dans le chapitre XXIII du catalogue relatif aux volailles Anthime répète que, si parmi toutes les bonnes choses composant un repas, se trouve un seul aliment qui n'est pas assez cuit, il détruit tout le reste.

Ailleurs, notre médecin fait toutefois des concessions au cru «barbare», à commencer par le lard (chap. XIII). C'est peut-être, suggère Carl Deroux, parce qu'il le considère non comme un aliment (*cibus*) mais comme un médicament. Les Anciens l'utilisent, en effet, quoiqu'en usage exclusivement externe pour soigner plaies et blessures. Anthime confirme que, si on applique régulièrement du lard sur une blessure survenant spontanément à l'extérieur du corps, elle guérit (Deroux 1994 : 178-179).

Anthime recommande en outre les huîtres crues (mais non puantes! chapitre XLIX); sur ce point il ne viole pas vraiment les règles de la *coctio*. Dans *De re coquinaria*, les coquillages y échappent souvent.

Comme on l'a vu, la *coctio* ne s'impose pas davantage aux salades (la chicorée par exemple est mangée crue: chap. LI) et aux fruits, à condition qu'ils soient cueillis à maturité (chap. LXXXVI). Seules les châtaignes doivent être bien bouillies ou rôties (chap. LXXXVIII bis). Les asperges *al dente* (chap. LIII) et le foie de porc grillé mais préconisé *crudastrum* par Anthime au chapitre XXI laissent toutefois perplexes. Faut-il y voir une influence franque? Impossible à dire. *De re coquinaria* évoque également un foie de porc grillé mais n'indique pas la durée de cuisson (n° 261). Il semble inconcevable que le pseudo-Apicius, attaché à la théorie de la *coctio*, ait osé le servir saignant.

En tout état de cause, le cuit «civilisé» finit par supplanter le «cru barbare». Au Moyen Âge central la doctrine de la *coctio* s'impose partout, sauf chez quelques irréductibles Germains restés fidèles à leurs ancêtres francs y compris jusqu'à ce jour (Van Caeneghem 2003 : 6). En France (l'autre patrie des Francs), il faut attendre la révolution culinaire du XVIIIe siècle (Plouvier 2003 : II 69 et s.) pour que réapparaissent des défenseurs du peu cuit. Dans *L'art de bien traiter*, qui paraît en 1674, L.S.R. prescrit de pocher l'asperge en veillant à ce qu'elle «croque sous la dent» (*L'art de bien traiter* : 141). Il préconise aussi les viandes saignantes et même le respect du naturel: *La meilleure façon, & la plus saine de manger le rosty, tel qu'il puisse estre, c'est de le dévorer tout sortant de la broche dans son jus naturel, & pas tout à fait cuit, sans y apporter tant de précautions incommodes, qui détruisent par leurs façons étrangères le goût véritable des choses, comme ceux qui voulant faire un bon repas d'un aloyeau après l'avoir osté de la broche, le coupent par morceaux y mettent de l'eau, du vinaigre, du boüillon, du poivre & du sel à confusion, de l'ail, des échalottes, des écorces de citron, ou d'orange,*

de la muscade, des capres, & infinité d'autres salmigondis qui font changer cette viande de nature... (L'art de bien traiter : 56). On croirait entendre Archéstrate et Anthime.

5.5. Viandes

5.5.1. «Bataille entre rôti et bouilli»

Chez les Germains, le règne animal prime sur le règne végétal, alors qu'ils sont mis sur le même pied dans *De obseruatione ciborum*.

Leur goût pour la viande rôtie est sans doute favorisé par le fait qu'ils se tiennent assis à table et ont par conséquent les deux mains libres pour manger. Ainsi, ils peuvent appréhender des grosses pièces qui sont, comme le précise Fortunat, souvent dressées en forme de pyramides et utiliser un couteau pour les découper. La viande ne doit plus être présentée, à la romaine, sous forme de petites bouchées hachées ou non, destinées à de gens allongés sur un *triclinium*.

Anthime préfère toutefois le bouilli, l'instar d'Aristote. Respectueux des moeurs barbares, le médecin ne s'oppose pas au rôti, mais le soumet à des règles strictes: il faut que la viande soit rôtie à feu doux, loin des braises ardentes et constamment arrosée (cf. chap. IV sur le mouton, chap. VIII sur le sanglier, chap. VIII sur le porc, chap. XI sur le boeuf, chap. XXIII sur les coqs et poulets). Ainsi Anthime évite que la viande soit carbonisée: elle ne doit pas être cuite au point d'être brûlée, spécifie-t-il, au chapitre X, à propos des cochons de lait. Anthime ajoute que si la viande se trouve trop près du feu, elle cuit à la surface mais reste crue à l'intérieur (chap. IV sur le mouton). Autrement dit, il condamne la viande saignante (contrairement à Archéstrate qui la défend; le foie de porc est une étonnante exception). Anthime stipule en outre que les chairs doivent donner l'impression d'être cuites à la vapeur (chap. IV sur le mouton, chap. X sur le cochon de lait) (Deroux 1991 : 70). Veut-il dire par-là qu'elles ne sont même pas dorées?

Suivant les recommandations d'Aristote, notre médecin conseille aussi de rôtir la viande à l'intérieur d'un four et non à l'air libre (chap. X sur les cochons de lait).

5.5.2. Boucherie

5.5.2.1. Porc

Dans le *Dé obseruatione ciborum*, le porc est roi, comme chez les Celtes, les Germains et *in fine* les Gréco-Romains. Suivant Massimo Montanari, les cochons du haut Moyen Âge sont très différents de leurs descendants modernes. À l'instar des sangliers, ils ont le poil sombre, sont à moitié sauvages et vivent de préférence dans les chênaies où ils trouvent les glands dont ils raffolent (Montanari 1996b : 284-286). Leur plus proche parent actuel est le *real iberico*, le superbe porc ibérique noir (*pata negra*) qui vit dans la Dehesa andalouse, où il se nourrit principalement de *bellota* (glands).

Anthime consacre au porc pas moins de sept chapitres. À l'instar des Gréco-Romains, il n'en laisse perdre aucun

morceau: les parties charnues aussi bien que grasses. Ses abats sont appréciés, dont la vulve (en fait la matrice) et la tétine de truie (chap. XVIII et XVIII) sont considérés comme des morceaux de premier choix dans la gastronomie apicienne. Anthime déconseille toutefois les rognons (chap. XVI) et le foie (chap. XXI) sauf s'il est grillé légèrement, en étant arrosé d'huile avec sel et coriandre.

La déconsidération du foie est aussi surprenante que sa cuisson *crudastrum*. Notre médecin l'appelle *ficatum* et non *iecur*, ce qui implique que l'animal est, suivant la mode lancée par Apicius en personne au Ier siècle de notre ère, engraisé avec des figues (à l'instar des oies). Son foie est donc atteint de stéatose; autrement dit, il a un "foie gras". Or, celui-ci jouit d'une haute estime auprès des gastronomes.

Désormais c'est le lard, pour lequel les Francs témoignent une prédilection (*dixit* Anthime), qui devient le *nec plus ultra*; aussi bien, le Byzantin lui accorde-t-il un traitement privilégié en lui consacrant le plus long chapitre de son oeuvre (chap. XIII). Notre médecin constate avec étonnement que les Francs le mangent cru et ajoute que le lard cru chasse les ténias et les vers (alors qu'aujourd'hui le porc cru a au contraire la réputation de les transmettre à ceux qui en mangent).

Les recettes données par *De obseruatione ciborum* pour le porc sont en général très sobres et confirment la volonté du Byzantin de respecter son goût authentique.

La longe de porc est simplement badigeonnée à l'aide d'un pinceau avec de l'eau salée durant son rôtissage (chap. VIII)

Les cochons de lait cuits dans un récipient en terre cuite sont mouillés d'oxymel qu'on prépare, précise Anthime, à raison de deux doses de miel pour une de vinaigre; ils peuvent aussi être rôtis au four (chap. X).

5.5.2.2. Ovins et caprins

Après le porc, viennent le mouton (plus petit que la race contemporaine), puis la chèvre (chap. IV, V, XVII). Ils sont surtout utilisés comme producteurs de lait et de fromage (sans compter leur laine). Respectueux de leur goût propre, Anthime les assaisonne à peine. Le mouton rôti est, par exemple, simplement mouillé avec du vin salé (chap. IV).

5.5.2.3. Bovins

Alors que durant l'Antiquité, les bovins sont destinés aux travaux des champs de céréales, les Germains les utilisent en outre à des fins alimentaires: non seulement pour leur lait et ses dérivés (beurre, fromage), mais aussi pour leur viande. D'après l'étude archéozoologique faite par J.-H. Yvinec sur l'alimentation carnée au début du Moyen Âge, on abat 30% des boeufs entre six mois et quatre ans pour la consommation (Yvinec 1988 : 125). Massimo Montanari ajoute que les animaux tués ne sont jamais des bêtes jeunes; ils ne sont pas vieux non plus. Leur âge oscille entre trois et cinq ans, les paysans cherchant manifestement à concilier les exigences du travail et celles de la table (Yvinec 1988 : 284-286). Massimo Montanari a raison de souligner que cette situation est exceptionnelle

dans l'histoire de l'alimentation durant l'Antiquité classique et le Moyen Âge. Les bovins des deux sexes y sont en général relégués à l'arrière-plan. Leur «sous-position» est confirmée par la théorie aristotélicienne de la chaîne de l'être. Au bas de l'échelle sont la terre et les quadrupèdes. Le deuxième segment, moins humble, est lié à l'eau et aux poissons. Si on continue de gravir cette chaîne jusqu'au troisième segment, celui de l'air, on atteint une nouvelle hiérarchie des valeurs. Elle est le domaine des volatiles: les plus modestes sont les canards ou les oies qui gardent des attaches avec l'eau et la terre; puis viennent les poulets qui ne volent jamais très haut et, enfin, les oiseaux qui sont nettement plus aériens et donc nobles (Grieco 1996 : 485 et s.). C'est pourquoi, tout au long du Moyen Âge, la viande de boucherie, en général, et la viande bovine, en particulier, sont réservées aux classes inférieures de la société. Dans la haute cuisine médiévale, le boeuf (ou la vache; ils sont traités de manière comparable) sert surtout à confectionner des bouillons. Quelquefois, il figure néanmoins sur les tables aristocratiques comme «grosse char» (on dirait aujourd'hui pot-au-feu ou bouilli). Le statut du boeuf change à partir du XVIIe siècle et ne cesse dès lors de s'élever. En revanche, la vache perd progressivement tout attrait. D'après Jean-Louis Flandrin, son déclin est justement le revers de la réhabilitation du boeuf (Flandrin 1996 : 661).

Aujourd'hui, on ne châtre plus les taureaux en Belgique. D'autres techniques d'engraissement sont utilisées: hormones, anabolisants, manipulations génétiques. Les mâles et femelles y sont donc à nouveau égaux.

Quoique dénigrés par le pseudo-Apicius et carrément ignorés par Vinidarius, Anthime consacre cinq chapitres aux bovins, confirmant ainsi leur importance exceptionnelle au très haut Moyen Âge.

Dans *De obseruatione ciborum*, le statut de la race bovine et, plus particulièrement, celui de la femelle est néanmoins ambigu. D'une part, Anthime lui accorde plus d'attention qu'à toutes les autres espèces. La vache a droit à la recette la plus longue et la plus précise de son traité (chap. III). Par contre, le boeuf ne reçoit aucune description culinaire détaillée mais seulement quelques conseils: Anthime affirme simplement qu'il doit être soit bouilli, soit cuit à la vapeur, soit grillé ou rôti (chap. XI). D'autre part, notre médecin dénigre la vache puisqu'il dit qu'elle pue. Le boeuf ne semble, en revanche, pas avoir ce défaut; Anthime loue même la tendreté de sa chair (chap. XI).

Faut-il en déduire que la vache n'est mangée que lorsque ses pis sont taris et qu'elle est presque à l'état de charogne (Deroux 1994 : 177)? Que, par ailleurs, à cette époque on élève déjà des boeufs gras pour la consommation?

Il est encore plus surprenant de constater qu'Anthime consacre à la vache trois chapitres (dont le chap. XX

aux tripes et au gras-double de jeune vache (Deroux 1988 : 33 et s.). La fameuse recette III de vache est parfaitement originale. Pour commencer, elle se distingue par un assaisonnement exceptionnellement généreux; serait-ce une manière de masquer son goût de vieille carne? Ensuite, elle est soumise à une triple cuisson qui a partiellement le même but.

Cependant, le principe des cuissons multiples est ancien et déjà énoncé par Aristote dans sa théorie sur le bouilli et le rôti. Ayant placé le premier au-dessus du second qui historiquement lui est antérieur, le philosophe grec en déduit qu'on peut faire bouillir une viande préalablement rôtie, mais non rôtir une viande déjà bouillie, car ce serait aller à l'encontre de l'histoire. Nos ragoûts sont préparés conformément à ce principe. La viande découpée en morceaux est d'abord rissolée et ensuite recouverte d'un liquide dans lequel elle achève de cuire. Durant l'Antiquité et le Moyen Âge, les ragoûts qui s'appellent *ofellae* (diminutif d'*offa* = morceau de viande) chez le pseudo-Apicius et «civets», «brouets», «haricots» dans le *Ménagier de Paris* (et consorts) procèdent exactement dans le sens opposé à celui préconisé par Aristote: les viandes sont d'abord bouillies et ensuite rôties. Cette façon se maintient jusqu'au XVIIe siècle et disparaît alors progressivement.

Pour quelle raison a-t-on pendant des siècles fait bouillir les viandes avant de les rôtir et donc violé, sans vergogne, les enseignements d'Aristote? Jacques André pense que c'est pour attendrir les chairs (André 1981 : 220). Mais le pseudo-Apicius affirme le contraire: selon lui, il faut cuire la grue et le canard dans de l'eau *jusqu'à ce que la bête durcisse: dum abduretur* (cf. n° 212). J'ignorais qu'un passage plus ou moins long dans l'eau bouillante était susceptible de durcir encore davantage la chair déjà ferme et musclée de ces volatiles sauvages...³

Au chapitre III, Anthime procède encore autrement. Il fait d'abord blanchir («refaire en eau», comme on dira au bas Moyen Âge) la viande pour lui enlever justement sa mauvaise odeur; puis il la cuit soit à la vapeur, soit dans un bouillon, soit à la *sodinga* qui, d'après Carl Deroux, est un genre de cocotte. Dès lors, Anthime pourrait faire allusion ici à un rôtissage voire à un rissolage (quoiqu'aucune matière grasse ne soit prévue). Enfin, il procède à une troisième cuisson, qui a lieu durant une heure à feu doux et dans un fond composé de vinaigre fort, aromatisé avec des poireaux, du pouliot, du céleri et du fenouil. Il est tellement concentré qu'il vaut veiller à tout moment à ce qu'il n'attache pas au fond de la cocotte et constamment remuer celle-ci. Ce mode de cuisson long, à petit feu et dans un jus court se nomme en vocabulaire moderne «braisage» et le mets, quand il s'agit de viande, est appelé «un braisé». Sa saveur étant très acide, Anthime conseille de l'adoucir: soit avec du miel, soit avec de la *sapa* (moût réduit des deux tiers à la cuisson ou de moitié obtenue par réduction des 2/3 du moût de raisin), soit avec du *caroneum* (obtenu par réduction d'1/

3 du moût moût réduit d'un tiers). Ce faisant, Anthime provoque un effet aigre-doux qu'il met en valeur par l'adjonction finale d'envoûtantes épices orientales: poivre, costus, nard et clous de girofle.

Selon B. Paffgen, la «vache braisée» d'Anthime aurait laissé des traces dans une écuelle en terre sigillée retrouvée dans une tombe de Saint-Séverin (Paffgen 1992 : 372).

5.5.2.4. Basse-cour

La basse-cour est représentée par la poule, le coq, le paon, l'oie (au chap. XXII, Anthime précise qu'elle est engraisée, suivant le mode romaine; le foie gras prisé par les Anciens l'est toujours par les Mérovingiens) et le faisan (qui est un oiseau d'élevage également engraisé, comme durant l'Antiquité: chap. XXII). B. Paffgen confirme la présence de nombreux ossements de volailles dans les tombes colongaises (Waines 1998 : 34-35).

Anthime exige, on l'a déjà vu, que les coqs, poulets et paons soient mangés fraîchement tués (chap. XXIII et XXVIII).

Alors que les paons ont droit à une brève recette se bornant à indiquer qu'ils doivent cuire dans un bouillon avec du miel et du poivre (chap. XXVIII; la mode médiévale de le présenter revêtu de son rutilant plumage n'existe pas encore), le poulet fait l'objet d'une des plus délicates préparations du traité. Elle comporte quelques assaisonnements qui sont toutefois distribués avec nettement plus de parcimonie que dans la «vache braisée». Anthime précise que ce mets s'appelle *afratus* en grec. Selon Andrew Dalby (Dalby 2003 : 189), Alexandre de Tralles qui est un confrère, compatriote et contemporain d'Anthime fait également allusion à un *aphraton*. Celui-ci est traduit en latin par *spumeum* car, dit Anthime, il se fait avec de la chair de poulet à laquelle sont incorporés des blancs d'oeuf devant prendre l'apparence de «l'écume» (chap. XXXIII); dans le vocabulaire culinaire moderne, on dirait qu'ils sont battus en neige.

C'est, à ma connaissance, la première fois que la technique de la «neige» est mentionnée.

Du fait qu'il comporte des blancs d'oeuf battus en neige, que ceux-ci sont moulés en forme de monticules et ensuite pochés (ou cuits à la vapeur), l'*afratus* évoque les «oeufs à la neige», ce célèbre et délicieux entremets moderne. Les blancs (simplement sucrés) y sont également battus en neige; ensuite ils sont moulés à la cuiller, puis pochés dans de l'eau, où ils gonflent au point de tripler voire quadrupler de volume. Les oeufs à la neige sont en général accompagnés d'une crème anglaise.

En revanche l'*afratus* est cuit dans un bouillon salé à l'*egrogarum* / *hydrogarum* ou *garum* à l'eau et *in fine* arrosé de vin miellé.

On ignore par ailleurs le degré d'amplification des blancs battus. Il dépend notamment de la quantité d'oeufs utilisée et de la température du liquide de cuisson; or, Anthime passe ces détails sous silence. Les maîtres-queux

de la cour mérovingienne connaissent-ils ces «trucs» et sont-ils capables de faire monter les blancs, sans que l'*afratus* ne se ratatine? Il n'est dès lors pas impossible possible que celui-ci soit une quenelle soufflée voire une simple mousse de volaille.

L'*afratus* n'en est pas moins est d'une exceptionnelle finesse et d'une étonnante modernité.

La «neige» est oubliée au cours du Moyen Âge et ne réapparaît qu'à la Renaissance. Mais les recettes du XVI^e siècle ayant recours à l'air pour faire monter les blancs ne semblent pas exploiter toutes les possibilités qu'offre cette technique et ne vont, en l'occurrence, pas jusqu'à réaliser des soufflés⁴. Ceux-ci ne reviennent pas avant le siècle suivant.

Par ailleurs, au chapitre XXXIII § 2, Anthime propose une recette de quenelles (*isicia*) de poule ou du coq, qui sont faites sans blancs battus mais avec des oeufs entiers afin de les rendre plus onctueuses.

5.5.2.5. Gibier

Alors qu'ils jouent un rôle important dans l'alimentation des Germains⁵, ce n'est pas le gibier qui figure dans les premiers chapitres de *De observatione ciborum* mais le cheptel vivant, il est vrai, souvent en semi-liberté. Anthime s'attelle au gibier à poil dès le chapitre VI. Celui-ci est consacré au cerf. Une fois de plus, il conseille de le bouillir plutôt que de le rôtir, sauf si l'animal est jeune. Immédiatement après viennent la faon et le chevreuil qui, lui aussi, est préféré jeune (chap. VII). Enfin, arrive le sanglier, l'animal fétiche des Gaulois et des Germains (chap. VIII).

Au chapitre XIII, il est question des lièvres, dont les gastronomes romains font grand cas; ils les capturent même pour les engraisser. Le pseudo-Apicius en donne pas moins de quatorze recettes. Pourtant à cette époque, le statut du lièvre est ambigu. D'une part, Jean-Louis Flandrin explique dans *L'alimentation et la religion pendant le haut Moyen Âge* (Flandrin à paraître), qu'il est frappé d'interdit par les théologiens; ceux-ci le considèrent non seulement comme particulièrement lubrique, mais aussi comme hermaphrodite et homosexuel... D'autre part, les médecins lui reconnaissent des vertus thérapeutiques. Dans deux manuscrits tardifs de la *De observatione ciborum* d'Anthime, il est écrit que le lièvre est bon contre la dysentérie et que son fiel mélangé à du poivre combat le mal au foie (Lauriou 1988 : 128-129). En outre, dans le monde rural du début du Moyen Âge dominé par l'*incultum*, il joue un rôle fondamental dans la «petite chasse» paysanne, à l'arc et aux pièges qui est libre. Ce n'est que plus tard, au Moyen Âge central, qu'elle sera limitée et privera, par conséquent, les «vilains» d'une importante source d'alimentation. Anthime, qui propose une fois de plus de choisir des jeunes lièvres, crée pour eux une sauce somptueuse. Elle est aussi épicée que la «vache braisée»: avec poivre, clou de girofle, nard et costus. Leur puissance est contrebalancée avec un édulcorant non précisé. Le texte conseille simplement: *lepores (vero si novelli fuerint) et ipsi sumendi in dulci piper habente...*

Anthime termine la partie de son traité consacrée à l'alimentation carnée par le gibier à plumes, dans lequel n'est pas compris le faisan placé dans la basse-cour. Il examine neuf espèces: les tourterelles (chap. XXV), les étourneaux (chap. XXVI), les grues (chap. XXVII), les perdrix (chap. XXVIII), les pigeons (chap. XXVIII), les becfiges (passereaux se nourrissant de figues et de raisins: chap. XXXI), les canards (chap. XXXII) et les outardes (chap. XXXIII).

Quant à Vinidarius, il n'en connaît que trois: les tourterelles, les perdrix et les grives, ces dernières étant absentes chez Anthime; peut-être parce que leur chair a la réputation d'être foncée et d'engendrer de la bile noire (cf. les chap. XXV et XXVII, où il se méfie respectivement des tourterelles et des grues qui ont la chair noire et provoquent une humeur mélancolique). Cela explique pourquoi il recommande la poitrine de faisan car elle est entièrement blanche (chap. XXII), les becfiges et autres petits oiseaux à la chair blanche (chap. XXXI).

Anthime déconseille aussi les tourterelles car elles avalent, dit-il, de l'hellébore, une plante très toxique (chap. XXV). Carl Deroux s'est à juste titre interrogé sur cet argument d'autant plus étrange que la tourterelle jouit d'une bonne réputation chez les gastronomes (cf. Vinidarius et le pseudo-Apicius) et qu'en outre elle ne mange pas d'hellébore. C'est la caille qui recherche cette plante et est unanimement déconseillée. Carl Deroux pense qu'Anthime a dû confondre l'une avec l'autre. N'oublions pas qu'il est Grec et que le latin n'est pas sa langue maternelle; il a probablement dû écrire *turtures* (tourterelles) au lieu de *coturnices* (cailles) (Deroux 1998 : 366).

Les oiseaux sont également bien représentés dans le cimetière mérovingien de Saint-Séverin; B. Päffgen cite notamment canards et pigeons (Deroux 1998 : 371).

Les recettes d'Anthime sont, comme d'habitude, extrêmement simples et ne concernent en outre que deux espèces : les perdrix qui sont pochées dans de l'eau claire sans autre assaisonnement que de la coriandre (chap. XXVIII) et les pigeons rôtis qui sont arrosés de saumure (chap. XXVIII).

5.6. Poissons et coquillages

Les poissons et fruits de mer jouissent évidemment d'une position privilégiée dans la cuisine gréco-romaine, qui s'épanouit sur des Péninsules entourées par la mer; durant la période impériale, le poisson est, en outre, un des signes par lesquels on désigne le Christ. Mais à l'aube du Moyen Âge, l'Église en fait une nourriture de pénitence (ce n'est que plus tard qu'elle l'impose en carême à la place de la viande). Malgré cette dévalorisation, le poisson ne perd pas sa référence divine.

En Gaule, où la mer est souvent très éloignée du cœur du pays, les poissons fluviatiles supplantent forcément les poissons de mer. Anthime cite truite et perche (chap.

XXXVIII), brochet (chap. XXXX), *esox* (chap. XLI) que Carl Deroux identifie avec le saumon adulte plutôt âgé et peut-être exclusivement celui qui a frayé, esturgeon (chap. XLVI), anguille (chap. XLIII), goujon (chap. XLIV), saumoneau (chap. XLV), lamproie (chap. XLVII). Les produits de la mer ne sont représentés que par plie, sole (chap. XLII), peigne de mer (mollusque de la même famille que les pétoncles et les coquilles saint-jacques, «que l'on trouve chez nous», c'est-à-dire en Méditerranée, précise Anthime au chap. XLVIII) et huître (chap. XLIX).

Anthime est surtout préoccupé par leur fraîcheur et leur odeur, tout en leur appliquant la théorie des humeurs. Il déconseille les saumons pêchés depuis plusieurs jours et, de surcroît, salés parce qu'ils engendrent des mauvaises humeurs (chap. XLI). Dans le chapitre XLVII, Anthime invoque une fois de plus la bile noire: les lamproies ont, dit-il, une chair misérable, un sang noir, de la bile noire et engendrent des humeurs mauvaises. Quant aux huîtres, elles sont froides et flegmatiques (chap. XLVIII).

En général, les recettes sont peu sophistiquées. La plie, la sole et les saumoneaux sont de préférence frits dans de l'huile et assaisonnées de sel. Contrairement à ses habitudes, Anthime conseille le rôtissage pour les anguilles. Ce qui est étonnant de sa part (faut-il y voir une autre influence germanique?). Pendant la cuisson, il recommande de les badigeonner de saumure pour raffermir leur chair (je dirais plutôt pour la saler...).

En revanche, Anthime crée deux recettes grandioses pour le brochet et les peignes de mer: un *spumeum* et des *sferae niveae*.

À la fin du chapitre sur l'*afratus* (chap. XXXIII), Anthime écrit qu'à partir des peignes de mer se font aussi des «boules de neige». Autrement dit, les *sferae niueae* sont préparées de la même manière que l'*afratus*. Il est amusant de constater qu'aujourd'hui les «boules de neige» sont un autre nom des oeufs à la neige (Plouvier et Dierkens (à paraître). Evidemment entre la recette moderne et celle du VI^e siècle il y a quelques différences. Les arômes sucrés dominent dans la première, tandis que la seconde dégage des relents de marée (coquillages, *garum*)... mais n'en est pas moins exquise.

Quant au *spumeum* de brochet, Anthime se borne à expliquer que le poisson est mêlé à des blancs d'oeuf battus en neige, afin que le *spumeum* soit plutôt tendre que dur (chap. XL)... Malheureusement, il ne donne de renseignements ni sur la composition de l'appareil, ni sur son mode de cuisson, ni sur sa forme. Par conséquent, ce *spumeum* peut aussi bien renvoyer à un soufflé qu'à une mousse voire à une quenelle de brochet. Est-il possible que notre médecin byzantin en soit le créateur et que cette sublime spécialité lyonnaise ait 1500 ans?

5.7. Œufs et laitages

Les oeufs sont non seulement de poule mais aussi d'oie et de faisane (chap. XXXV à XXXVIII).

Anthime explique comment cuire ceux de poule: il faut les placer dans de l'eau froide qu'on porte doucement à ébullition; ainsi la chaleur pénètre à l'intérieur. Si on les met immédiatement dans l'eau bouillante, le blanc durcit et le jaune ne reçoit la chaleur que tardivement; il en résulte pour les oeufs une cuisson inégale (chap. XXXV). Anthime précise qu'ils doivent être *sorbilia* donc mollets et recommande de les manger au sel.

Les jaunes d'oeufs durs ne conviennent que pour les farces (chap. XXXVI). Ce choix est pour le moins révolutionnaire. En effet les farces du pseudo-Apicius utilisent des oeufs crus, à une exception près: le porcelet à la jardinière fourré notamment d'oeuf pilés, donc durs (n° 380). Par contre, dans les livres de cuisine tardo-médiévaux, les farces ont souvent recours aux oeufs durs (voyez par exemple la célèbre recette de porcelet farci du *Ménagier de Paris* : 673).

Quant aux blancs, ils sont déconseillés, sauf s'ils sont battus en neige.

Enfin, des oeufs entiers (crus) entrent dans les quenelles de volailles (chap. XXXII § 2).

Bien que les Germains aient la réputation d'être des ivrognes invétérés, ils sont de grands consommateurs de lait de vache, de chèvre et de brebis (chap. LXXVI).

Au chapitre LXXVI, Anthime qui le traite de nourriture pour loups conseille de l'améliorer avec miel, vin miellé, hydromel ou sel. Le lait venant d'être traité ne nécessite que du miel ou vin.

Par ailleurs, le lait de chèvre mentionné au chapitre LXXV n'est pas un aliment mais un médicament destiné aux dysentériques. Pour le chauffer, Anthime recommande d'utiliser une technique qui remonte au Paléolithique. Le lait est bouilli en plongeant des pierres incandescentes dans un récipient qui ne peut entrer en contact avec le feu et n'est donc pas réfractaire. Ensuite le lait est versé dans un pot en terre cuite (et non en métal), placé sur feu doux. Qu'est-ce qui justifie ce recours anachronique à un procédé préhistorique? Selon Mark Grant, les Anciens conseillent de cuire les laits médicinaux au moyen de pierres chauffées. Mais cette réponse soulève une autre question. Pourquoi les médecins gréco-romains censés être à la pointe du progrès préconisent-ils un tel retour en arrière? Serait-ce parce qu'il s'agit, comme on dirait aujourd'hui, d'un «remède de bonne femme», remontant dans la nuit des temps? Si c'est le cas, Dioscoride ou Pline (cités à l'appui dans *Anthimus* : 116) manquent vraiment de sérieux...

Le chapitre LXXV propose par ailleurs une recette de potage au lait et au pain (blanc) en morceaux, qui se retrouve dans le monde arabe médiéval sous le nom de *fatit*, du pain coupé et arrosé de lait ou d'eau (Oubahli 2002-2003 : 345). Grégoire de Tours signale, pour sa part, un *infusum cum vino et panem* (littéralement une infusion au pain et au vin). Ces apprêts semblent en outre s'apparenter aux «souples» désignant en ancien français des tartines trempées dans un bouillon.

Les laits aigres (*melca - oxygala* : chap. LXXVIII) ont également du succès. Anthime conseille de les enrichir de miel ou d'huile d'olive. Ici encore l'opposition entre la culture gréco-romaine (adepte du vin) et «barbare» (adepte du lait) doit être nuancée puisque la *melca* est considérée comme une friandise par le pseudo-Apicius qui la mentionne parmi les *dulcia* (douceurs) (n°304). Il en va de même chez les Byzantins (Dalby 2003 : 65).

Le lait sert en outre à fabriquer du fromage. Le chapitre LXXXI le recommande frais et sans sel avec du miel. Anthime ne semble pas apprécier les fromages affinés surtout s'ils sont grillés ou bouillis (chap. LXXXI).

Les Francs sont de surcroît amateurs de beurre et se distinguent sur ce point des Gréco-Romains qui ne l'utilisent qu'à des fins médicinales. Anthime emboîte le pas à ses maîtres et conseille uniquement le beurre aux phtisiques, auxquels il recommande de le lécher avec du miel (chap. LXXVII). La médecine babylonienne conseille déjà de lécher des drogues (non déterminées) dans du miel, du beurre et de l'huile fine contre les maladies pulmonaires (Goltz 1974 : 63).

Pour l'usage culinaire, Anthime reste un inconditionnel de l'huile d'olive, comme la plupart des Méditerranéens. Les Francs demeurent hésitants: d'une part, Fortunat évoque avec délice des poissons nageant dans l'huile, de l'autre, les graisses animales dominant dans les vestiges funéraires de Saint-Séverin.

5.8. Règne végétal

5.8.1. Céréales

L'alimentation végétale est loin d'être négligée et a même droit à près de quarante chapitres.

Les céréales y jouent un rôle fondamental.

5.8.1.1. Pain

Elles servent principalement à faire du pain. La place initiale que lui attribue Anthime dans son catalogue (chap. I) confirme son importance .

Bien qu'Anthime ne prenne pas la peine de le préciser, le seigle et l'épeautre sont, avec le froment, à sa base. Le pain d'épeautre est surtout consommé dans les régions situées entre Reims et Cologne. Dès le Ve siècle, le pain de seigle prime dans le Nord de la Gaule et s'appelle *torta* (à l'origine de tourte), parce qu'il possède une forme ronde. Le pain de seigle est méprisé par les Méditerranéens qui ne jurent que par le pain de froment et surnomment le premier *vilissima torta*.

Les Germains ajoutent souvent aux céréales des glands et des faînes, même en dehors des périodes de disette. Pendant celles-ci, ils utilisent une farine à laquelle sont mêlés *pépins de raisins, fleurs de noisetiers, racines de fougères et semences d'herbes vertes pulvérisées ...*, écrit Grégoire de Tours.

Après l'époque mérovingienne, le pain acquiert une importance grandissante dans l'alimentation et finit même par primer totalement sur la viande. Tout ce qui va avec lui devient secondaire. Au VIIIe siècle, Isidore de Séville

confirme que *panis dictus, quod cum omni cibo adponantur*, que le pain s'appelle ainsi parce qu'il s'ajoute aux autres aliments. Un mot exprime bien leur subsidiarité: *companaticum*, ce qui accompagne le pain (et est traduit en vieux français par «companage»). Rappelons que le pain sert de tranchoir et de «soupe».

5.8.1.2. Bouillies

Les céréales (entières, concassées voire réduites en farine) sont aussi à la base de bouillies plus ou moins liquides. Anthime mentionne principalement celles qui ont des vertus thérapeutiques.

Au chapitre LXX, il recommande le riz cuit dans de l'eau claire aux dysentériques; il conseille de verser du lait de chèvre dessus et de le cuire doucement jusqu'à ce que le riz s'agglomère, à l'instar donc du riz collant chinois. La bouillie doit être mangée chaude sans huile ni sel.

Le millet est préparé comme le riz et également destiné aux dysentériques (chap. LXXI). Les tombes de Saint-Séverin révèlent l'existence de bouillies de millet enrichies au miel et à la graisse animale, alors qu'Anthime n'ajoute ni l'un ni l'autre.

La bouillie de *simela* (fleur de farine) qui, assez curieusement est qualifiée de lourde, est cuite dans du lait de chèvre pour les dysentériques, bien entendu! (chap. LXXXII).

La *tisana* (décoction / bouillie) d'orge se dit *fenea* en langue gothique, *alfita* en grec et polenta en latin; elle soigne non seulement la dysentérie (encore elle!), mais aussi la fièvre et les maux d'estomac, à condition de la mêler à du vin chaud et de l'absorber à la cuillère par petites gorgées. Anthime ajoute *in fine* que la *tisana* est en outre l'aliment de jeûne et de carême, par excellence (chap. LXIII).

Décidemment, les Mérovingiens semblent avoir des problèmes intestinaux! Dagobert serait même mort d'une violente diarrhée.

L'orge ainsi d'ailleurs que le froment servent en outre à la fabrication de la cervoise dont Anthime parle au chapitre XV relatif aux boissons.

5.8.2. Légumes

Les légumes sont un peu négligés. Souvent Anthime se borne à les citer, sans les assortir de conseil culinaires (seulement de quelques recommandations médicales, données avec parcimonie): ail (chap. LXI), oignon et oignon d'Ascalon (en Judée; il n'est pas notre échalote introduite à l'époque de la conquête arabe: LXIII), bette et poireau (chap. L), arroche (utilisée comme un épinard avant son introduction par les Arabes: (chap. LVIII) chou (chap. L).

Les légumes sont mangés soit crus, soit bouillis. Anthime le précise seulement pour la chicorée (chap. LI).

Curieusement, il n'insiste pas sur leur fraîcheur (*cf.* en particulier, laitue et raifort).

L'assaisonnement reste parcimonieux et ne comporte que de l'huile et du sel (chap. LIII: panais ; chap. LIII:

asperges pochées *al dente* ; chap. LII: navet). Ce dernier a toutefois droit à une petite recette supplémentaire: bien cuit avec de la viande ou du lard, en y mettant du vinaigre durant la cuisson, pour lui donner du goût (chap. LII). Encore aujourd'hui, les navets restent l'accompagnement idéal des viandes grasses (lard, canard, mouton) en raison de leur faculté d'absorption de la graisse.

En revanche, la choucroute faite avec du chou lactofermenté, une célèbre spécialité germanique millénaire, n'est pas mentionnée; sans doute parce que les Gréco-Romains ne la connaissent pas (Plouvier 2003 : I 45).

5.8.2.1. Légumineuses

Anthime cite la fève qui est mangée en gousse comme de nos jours le haricot vert, originaire d'Amérique (chap. LXV); la mongette (ou dolique *Dolichos sinensis* L., parent européen du haricot d'Amérique, *Phaseolus vulgaris* L.; il en subsiste une variété africaine : le fasséol à oeil noir; *cf.* chap. LXVIII), le pois chiche (chap. LXVI) et la lentille (chap. LXVII).

Contrairement aux légumes, les légumineuses doivent être bien cuites, car si elles sont crues, elles causent des flatulences (chap. LXVI à propos de pois chiches; *cf.* aussi chap. LXXIII). Elles sont également assaisonnées de sel et d'huile.

Anthime prévoit en outre deux recettes :

- le chapitre LXVI propose une purée de pois chiches, cuits jusqu'à ce qu'ils se désagrègent complètement (*si bene coxeris ut omnino liquescat*); c'est l'ancêtre du houmous oriental qu'Anthime recommande, selon l'usage, d'assaisonner avec du sel et de l'huile;

- le chapitre LXVII explique en détail comment préparer les lentilles. Etant donné qu'Anthime prescrit de les cuire deux fois, on pourrait croire que le Byzantin cherche à réaliser un velouté. Ce n'est pas le cas: d'une part, il ne stipule pas, comme pour la purée de pois chiches, que les lentilles doivent cuire jusqu'à parfaite «liquéfaction»; de l'autre, il ne les fait pas tremper au préalable, ce qui aurait facilité leur dislocation. Selon Carl Deroux, la double cuisson (également préconisée par Galien) est uniquement due à la mauvaise réputation dont jouit la lentille dans l'ancienne diététique. La recette contient en outre quelques assaisonnements: vinaigre, sel, sumac en poudre, huile d'olive ainsi qu'une ou deux graines de coriandre (avec leurs racines, non pilées mais entières).

5.8.2.2. Cucurbitacées

Anthime place au sein des légumes : la gourde (ou calebasse, *cucurbita*, *Lagenaria vulgaris* Ser.; la courge ou potiron, *Cucurbita maxima* Duch, et la citrouille, *C. Pepo* L., sont originaires d'Amérique) (Marinval 2003 : 23 et s.) et les concombres en précisant qu'il n'y en a pas ici. Il conseille d'en manger les pépins (bons pour les affections rénales) bien bouillis avec les incontournables sel et huile (chap. LVI et LVIII).

Le chapitre LVIII est dédié au melon, qui doit être mûr et toujours mangé avec les pépins, de la *posca* (du vinaigre étendu d'eau ayant des vertus digestives) et du pouliot. Par la suite les melons acquièrent la réputation d'être de «cuis-

son» difficile (cf. la théorie de la *coctio*); les médecins conseillent dès lors de les accompagner de vin (à la place de la *posca*) et surtout d'éviter de boire de l'eau avec ces fruits! En 1607, *Le Trésor de santé* cite à l'appui des empereurs romains qui sont morts après avoir bu de l'eau avec du melon (Flandrin 1992 : 128).

Que le conseil d'Anthime de manger les pépins ne nous étonne pas; ils sont très à la mode aujourd'hui et dotés de vertus aussi multiples qu'imaginaires (cf. pépins de pamplemousse, de papaye, etc.).

5.8.3. Fleurs

Anthime mentionne des mauves (chap. L), également présentes chez le pseudo-Apicius et Vinidarius.

5.8.4. Fruits

Les fruits sont en principe mangés crus, sauf les châtaignes (chap. LXXXVIII bis). Ils doivent, dit Anthime, être cueillis à maturité complète: pommes, poires, prunes, pêches, cerises, mûres, figues (chap. LXXX, LXXXV, LXXXVI, LXXXVI et LXXXVII).

Il cite aussi des fruits secs souvent importés: figues de Carie (en Asie Mineure, chap. XCIII), dattes (chap. XCII), raisins secs (chap. XCIII), sans compter les fruits secs à amande: pistaches (chap. XCI), avelines (chap. LXXXVIII) et amande douce ou amère (chap. XC).

Les recettes sont forcément rares. Signalons néanmoins une pâte d'amandes au miel (chap. XC), qui est un remède contre la phthisie ou le catarrhe. L'association miel / amandes a effectivement la réputation de soigner les maladies respiratoires dans la médecine gréco-romaine. Elle intervient dans une famille pharmaceutique bien connue de l'époque: l'*ecligma(tium)* qui, à partir du haut Moyen Âge, s'orthographe progressivement *elect(u)arium*⁶.

Alors que Galien donne deux préparations pour le coing (une gelée et une pâte, des stomachiques), Anthime se borne à dire que le coing cuit dans l'eau est excellent pour la dysentérie (chap. LXXXIII).

5.9. Boissons

Au chapitre XV sur les boissons, Anthime cite la *cervisa*, l'*aloxinum* et le *medus*.

Il semble apprécier la cervoise. Elle est l'ancêtre de la bière, une spécialité à la fois celte et germanique. Contrairement à sa moderne descendante, la cervoise n'est pas houblonnée; elle est en outre obtenue au moyen de levures sauvages (et non de culture, introduites à la suite des travaux de Pasteur) en sorte que la fermentation alcoolique y cède le pas à la fermentation lactique. N'étant de surcroît pas mise en bouteille, la cervoise ne subit pas une refermentation qui la rend moussante. Autrement dit, la cervoise («nature») est plate et acide (fermentation lactique oblige). Son ultime avatar est le lambic bruxellois de la brasserie Cantillon (Plouvier 2003 : 43 et s.)

Le *medus* désigne une boisson à base de miel fermenté

ou non. Son nom vient du grec *methu*. Il peut aussi bien viser de l'eau miellée ou *hydromeli* (de *hydros* = eau et *meli* = miel, surnommé *melicraton*) que du vin miellé ou *oinomeli* (de *oinos* = vin et *meli* = miel), qui se dit *mulsum* en latin. D'après André Tchernia et Jean-Paul Brun, il s'agit soit de vin dans lequel on ajoute du miel, soit de moût mis avec du miel dans un récipient fermé (ou bien il ne se passe rien et on a du jus raisin au miel ou bien le récipient explose et on a un *oinomel* mousseux), soit de moût en fermentation dans lequel on ajoute du miel, ce qui fera si la quantité est suffisante, un vin très doux (Tchernia et Brun 1999 : 8). B. Paffgen rapporte que des traces d'hydromel subsistent dans des gobelets découverts à Saint-Séverin (Tchernia et Brun 1999 : 319).

Ailleurs, Anthime mentionne l'*oxymeli* (de *oxos* = vinaigre et *meli* = miel), du vinaigre miellé, employé aussi bien comme boisson qu'assaisonnement dans la cuisine gréco-romaine (André 1981 : 175).

Il cite en outre la *posca*, dit en grec *phouska* ou *oxykraton*, du vinaigre étendu d'eau servant de boisson digestive voire de condiment.

Quant au vin de raisins, Anthime y fait plusieurs fois allusion. Les Germains s'adonnent aux plaisirs de Bacchus, lorsqu'ils entrent en contact avec les cultures gréco-romaine d'abord et judéo-chrétienne ensuite qui, toutes deux, érigent la vigne en plante sacrée (*sacra vitis*). Dès la fin du III^e siècle, la culture de la vigne pénètre jusque dans le nord de la Gaule et dans les provinces danubiennes. La cervoise entre dès lors en concurrence avec le vin. Fortunat ne jure que par lui, bien meilleur que la «triste cervoise». Au chapitre XV des boissons, Anthime ne cite toutefois que l'*aloxinum* ou vin d'absinthe (*absinthiatum* ou *absintium* en latin). C'est le *conditum* ou *conditon* (vin aromatisé) par excellence. On le trouve partout: chez le pseudo-Apicius qui a puisé la recette (n° 3) dans un ouvrage grec, chez Oribase (*apsinthaton*) (Dalby 2003 : 182) et chez les Francs⁷ qui appellent l'absinthe *wermut* à l'origine de vermouth. André Tchernia et Jean-Paul Brun affirment que le succès de l'absinthe est dû à son amertume; cette saveur est pour les Anciens le propre des vins vieux qui sont le *nec plus ultra* du snobisme⁸.

Notes

- (1) cf. titre XLIII de la loi salique (vers 500): *de homicidiis in convivio factis*, sur les meurtres commis lors d'un *convivium* (cf. Périn et Dierkens «Les cinq sens mérovingiens»; si, de quatre ou cinq hommes réunis dans un festin, l'un d'eux vient à être tué, ceux qui étaient avec lui doivent faire connaître le coupable et le convaincre de son crime; à défaut de quoi, ils doivent tous contribuer à acquitter le montant de l'amende, due à l'occasion du meurtre. Cette règle doit s'observer toutes les fois que les convives, n'excèdent pas le nombre de sept... Si les convives sont moins de sept, ils ne doivent pas tous être accusés de complicité; seuls ceux qui ont commis le crime devront payer l'amende fixée par la loi... Cette condamnation pour un homicide est d'une rare légèreté !
- (2) Ces traités sont édités par C.G.Kuhn, *In Claudii Galeni opera omnia* ; sauf le dernier qui a été édité et traduit en italien par Marione 1973 ; cf. C. Deroux 1993 : 60
- (3) Dans la cuisine arabe médiévale, on faisait également bouillir au préalable le gibier pour le « raffermir » (Waines 1998 : 34-35)

- (4) Ainsi, le *Livre fort excellent de cuisine* paru en 1555 utilise l'air pour faire monter des blancs dans une « naige contrefaite » avec de la crème fouettée, de la farine de riz et du sucre. Deux ans plus tard, en 1557, on trouve une recette comparable chez l'Italien Messisbugo. Dans l'*Ouverture de cuisine*, Lancelot de Casteau, queu des princes-évêques de Liège au XVI^e siècle, donne deux versions de « neiges » : une avec de la crème, sans blancs d'œuf, et une autre sans crème mais avec blancs d'œuf, dite neige « sèche », qui est une sorte de pâte à nougat sans fruits secs.
- (5) Les études archéozoologiques ne confirment pas cette hypothèse ; mais elles ne concernent que deux sites ruraux en France : Villiers-Le-Sec et Brébières. L'archéozoologue, J.-H. Yvinec, pense que ces cas sont particuliers et que, de manière générale, les classes dominantes devaient se nourrir de gibier (Yvinec 1988 : 124).
- (6) J'ai publié plusieurs études sur l'électuaire: Plouvier 1993 : 97 et s. et Plouvier 1994 : 7 et s.; Plouvier 1992 : 243 et s.; Plouvier 1988 : 96 et s.; Plouvier 1995 : 55 et s.
- (7) Grégoire de Tours en parle
- (8) Il résulte de leurs travaux en archéologie expérimentale que les vins romains diffèrent de leurs homologues modernes sur plusieurs points. Ils ont souvent un goût de jaune (ou *rancio*), à l'instar du xérès ou plus exactement de la manzanilla, qui possède un petit arrière-goût salé grâce aux embruns de la Méditerranée proche. Le vin romain est en effet souvent allongé à l'eau de mer. Les vins très doux ont également du succès: soit on les chaptalise avec du *defrutum* (moût concentré) ou du miel ou du *mulsum*, soit on cueille les raisins très mûrs et les fait sécher sur de la paille au soleil (à l'instar de l'actuel vin de paille du Jura). On traite par ailleurs les vins à la résine de divers arbres et à la poix (un goudron végétal obtenu par distillation de bois de résineux). Selon Jean-Pierre Brun, ces substances sont dotées d'un pouvoir antiseptique et empêchent le vin de se gâter. La résine qui, dit-il, contient de la térébinthine, soluble dans l'alcool, confère au vin au goût caractéristique qu'on retrouve dans les retsina grecs. Quant à la poix, elle donne un nez de goudron fumé décrié aujourd'hui mais recherché par les Anciens (Brun 2003 : 42).

Bibliographie

Sources

- Anthimus* : *Anthimus. De obseruatione ciborum. On the Observance of Foods*, éd. lat. et tr. angl., M. Grant, Devon, Prospect Books, 1996.
- Archéstrate* : *Archeostratus. The life of Luxury*, tr. angl. J. Wilkins et Sh. Hill, Allaleigh House (Angleterre) 1994.
- De obseruatione ciborum* : *La «diététique» d'Anthime*, éd. lat. et tr. fr. C. Deroux, Latomus (à paraître).
- De re coquinaria* : *Apicius. L'art culinaire*, éd. et tr. fr. J. André, Paris, Les Belles Lettres 1974.
- Du régime des maladies aiguës* : *Du régime des maladies aiguës*, éd. et tr. fr. R. Joly Paris 1972.
- Du régime* : *Du régime*, éd. et tr. fr. R. Joly, Paris 1967.
- Excerpta* : *Apicius. L'art culinaire*, éd. et tr. fr. J. André, Paris, Les Belles Lettres 1974.
- Claudii Galeni opera omnia* : C.G. Kuhn, *Claudii Galeni opera omnia*, Hildesheim 1963.
- L'art de bien traiter* : *L'art de bien traiter*, éd. fac-similé D. Morcrette, Senlis 1978.
- Ménagier de Paris* : *Le Ménagier de Paris*, rééd. Brereton-Ferrier, tr. fr. K. Ueltschi, Paris 1994.

Bibliographie sélective

- André 1981 : J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1981.
- Aron 1973 : J.-P. Aron, *Le mangeur du XIX^e siècle*, Paris 1973, p. 212.

- Blanc et Nercessian 1952 : N. Blanc et A. Nercessian, *La cuisine romaine antique*, Grenoble, 1992.
- Brun 2003 : J.-P. Brun, *Le vin des Romains*. In : *Pour la science*, 2003, p. 38 et s.
- Dalby 2003 : A. Dalby, *Flavours of Byzantium*, Totnes, Devon, 2003.
- Deroux 1988 : C. Deroux, Une acception nouvelle pour le mot lardum. In : *Mémoires, Études de médecine romaine*, Saint-Étienne, 1988.
- Deroux 1991 : C. Deroux, La digestion dans la Diététique d'Anthimus. In : *Le latin médical*, Saint-Étienne, 1991.
- Deroux 1993 : C. Deroux, Alimentation et médecine dans la Diététique d'Anthime. In : *Alimentation et médecine*, Bruxelles 1993.
- Deroux 1994 : Tradition et innovation dans la Diététique d'Anthime. In : *Tradicion e innovacion de la medicina latina de la Antigüedad y de la alta Edad Media*, Saint Jacques de Compostelle, 1994.
- Deroux 1998 : C. Deroux, Anthime et les tourterelles: un cas d'intoxication alimentaire au très haut Moyen Âge. In : *Maladie et maladies dans les textes latins antiques et médiévaux*, Latomus, Bruxelles, 1998, p. 366.
- Deroux 2002 : C. Deroux, Antime, un médecin gourmet du début des temps mérovingiens. *Revue belge de Philologie et d'Histoire*, LXXX, 2002, p. 1107 et s.
- Dupont 1996 : Fl. Dupont, Grammaire de l'alimentation et des repas romains. In : Flandrin et Montanari 1996, p. 198.
- Flandrin 1992 : J.-L. Flandrin, *Chronique de Platine*, Paris, 1992.
- Flandrin 1996 : Choix alimentaires et art culinaire (XVI^e-XVIII^e siècle). In : Flandrin et Montanari 1996, p. 661.
- Flandrin (à paraître) : J.-L. Flandrin, L'alimentation et la religion pendant le haut Moyen Âge. In : Plouvier et Dierkens (à paraître).
- Flandrin et Montanari 1996 : J.-L. Flandrin et M. Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris 1996.
- Goltz 1974 : D. Goltz, *Zur altorientalischen und griechischen Heilkunde*, Wiesbaden 1974.
- Grieco 1996 : A. Grieco, Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance. In : Flandrin et Montanari 1996, p. 485 et s.
- Grottanelli 1996 : C. Grottanelli, La viande et ses rites. In : Flandrin et Montanari 1996, p. 125
- Joly 1960 : R. Joly, *Recherches sur le traité pseudo-hippocratique du régime*, Paris, 1960.
- Kaiser 2002 : R. Kaiser, *Trunkenheit und Gewalt im Mittelalter*, Cologne-Weimar-Vienne 2002.
- Lauriou 1984 : B. Lauriou, Le mangeur de l'An mil. *L'histoire* 73, 1984, p. 91.
- Lauriou 1988 : B. Lauriou, Le lièvre lubrique et la bête sanglante. Réflexions sur quelques interdits alimentaires durant le haut Moyen Âge. In : *Anthropozoologia*, 1988, p. 128-129
- Lauriou 1997 : B. Lauriou, *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout 1997, p. 21
- Lévi-Strauss 1964 : Cl. Lévi-Strauss, *Le cru et le cuit*, Paris 1964.

- Marinval 2003 : Ph. Marinval, Les cucurbitacées antiques. *Archéologia* 405, nov. 2003, p. 23 et s.
- Marione 1973 : N. Marione, *La dieta dimagrante*, Turin 1973.
- Mathiaut (à paraître) : A. Mathiaut, *Vaisselle de cuisine et vaisselle de table*. In : Plouvier et Dierkens (à paraître).
- Montanari 1996 : M. Montanari, Romains, Barbares, chrétiens, à l'aube de la culture alimentaire européenne. In : Flandrin et Montanari 1996, p. 281.
- Montanari 1996 : M. Montanari, Structures de production et systèmes alimentaires. In : Flandrin et Montanari 1996, p. 284-286.
- Oubahli 2002-2003 : M. Oubahli, *La main et le pétrin, Alimentation céréalière et pratiques alimentaires dans l'Occident musulman au Moyen Âge*, Thèse de doctorat non publiée, E.H.E.S.S., Paris 2002-2003.
- Päffgen 1992 : B. Päffgen, Die Ausgrabungen in St. Severin zu Köln. *Kölner Forschungen* 5.1, 1992, p. 370 et s.
- Périn et Dierkens (à paraître) : P. Périn et A. Dierkens, *Les cinq sens mérovingiens*. In : Plouvier et Dierkens (à paraître).
- Plouvier 1988 : L. Plouvier, Les origines de l'électuaire. Actes du colloque *Ontwikkelingen in Farmacie en Biochemie (Anvers 3 mai 1988)*, Anvers 1988, p. 96 et s.
- Plouvier 1992 : L. Plouvier, Le « lectuaire », une confiture du bas Moyen Âge. In : *Du manuscrit à la table*, Paris, Montréal 1992, p. 243 et s.
- Plouvier 1993 : L. Plouvier, L'électuaire, un médicament plusieurs fois millénaire. *Scientiarum Historia* 19, 1993, p. 97 et s.
- Plouvier 1994 : L. Plouvier, L'électuaire, un médicament plusieurs fois millénaire. *Cercle Benelux d'histoire de la pharmacie* 86, 1994, p. 7 et s.
- Plouvier 1994 : L. Plouvier, Les avatars étymologiques et sémantiques de l'électuaire. *Idioma* 7, 1995, p. 55 et s.
- Plouvier 2002 : L. Plouvier, L'alimentation carnée au haut Moyen Âge d'après le *De observatione ciborum* d'Anthime et les *Excerpta* de Vinidarius. *Revue belge de Philologie et d'Histoire*, LXXX, 2002, p. 1357 et s.
- Plouvier 2003 : L. Plouvier, *L'Europe à table*, 2 t., Bruxelles 2003.
- Plouvier 2004 : L. Plouvier, Regards nouveaux sur la cuisine provençale du bas Moyen Âge : le témoignage des livres de cuisine. *Provence historique* 218, 2004, p. 435.
- Plouvier (à paraître) : L. Plouvier, Recettes des Ve-VIe siècles. In : Plouvier et Dierkens (à paraître).
- Plouvier et Dierkens (à paraître) : L. Plouvier et A. Dierkens, *Festins mérovingiens* (à paraître).
- Tchernia et Brun 1999 : A. Tchernia et J.-P. Brun, *Le vin romain antique*, Grenoble 1999.
- Van Caeneghem 2003 : J. Van Caeneghem, *Filet américain*, ASG, Schilde, 2003, p. 6.
- Waines 1998 : D. Waines, *La cuisine des califes*, Paris 1998.
- Weidemann 1982 : M. Weidemann, *Kulturgeschichte der Merowingerzeit nach den Werken Gregors von Tours*, T II, Mainz 1982, p. 370.
- Yvenc 1988 : J.-H. Yvenc, Alimentation carnée au début du Moyen Âge. *Anthropozoologica*, 1988.