

*Un aliment sain dans un corps sain. Perspectives historiques*, Frédérique Audoin-Rouzeau et Françoise Sabban éd., Tours, Presses universitaires François Rabelais, 2007, 344 p., 35 €.

Ce volume représente la publication longtemps retardée du 2<sup>e</sup> colloque de l'IEHA, aujourd'hui IEHCA, tenu à Tours en décembre 2002, et le premier volume d'une nouvelle collection des PUF dénommée « À boire et à manger ». La réflexion porte sur les liens qu'entretiennent l'alimentation avec le corps en général et la santé en particulier. Comme tous les colloques de l'IEHCA, la thématique est étudiée sur l'ensemble des périodes historiques. Le Moyen Âge est cependant fort bien représenté, avec cinq articles sur 19. En outre, plusieurs articles portant sur la Renaissance, l'Ancien Régime ou l'Antiquité intéresseront bien entendu le médiéviste. Les articles ne sont pas présentés dans l'ordre chronologique, mais sont répartis entre trois grandes thématiques : « Le corps et la santé », « Le corps menacé » et « Le corps et sa forme ». Seul le troisième thème n'a pas fait l'objet d'un article « médiéval » (ni d'ailleurs antique, ce qui peut sembler *a priori* plus étonnant).

Les deux premiers articles portent pour l'essentiel sur la diététique du monde arabo-musulman, qui a fourni à l'Occident médiéval classique et tardif une grande partie de ses références scientifiques. Cet espace géographique est donc particulièrement bien représenté dans le volume, puisqu'il représente Dans un important article traduit de l'allemand (« Un aliment sain dans un corps sain : santé et système culinaires au Moyen Âge », p. 39-63), Dorothee Ripmann explore les rapports entre santé et « systèmes culinaires », terme peut-être impropre (l'expression « systèmes gustatifs » aurait sans doute été plus exacte) par lequel elle désigne les systématisations et extensions de la théorie des humeurs, telles qu'elles ont été plus particulièrement développées dans le *Tacuinum sanitatis in medicinam* du médecin chrétien bagdadi Ibn Butlan (XI<sup>e</sup> siècle). D'autres traités des X<sup>e</sup>-XII<sup>e</sup> siècles ont aussi été observés. Les résultats de l'enquête, exposés dans quatre planches en couleurs, montrent le haut degré de systématisation des goûts dans l'espace et la période étudiés. Expiración García Sánchez (« La diététique alimentaire arabe, reflet d'une réalité quotidienne ou d'une tradition fossilisée ? (IX<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) », p. 65-92) travaille à partir de sources comparables : cinq traités arabes, principalement andalous. Elle se penche sur le jugement porté sur un grand nombre d'aliments et préparations (plus de 300) et étudie principalement les problèmes de transmission d'information d'un traité à l'autre, faisant la part de l'innovation et la tradition dans ces textes.

Le troisième article portant sur des données d'époque médiévales émane de l'équipe d'archéologues réunis autour d'Estelle Herrscher (à savoir Frédérique Valentin, Hervé Bocherens et Renée Colardelle, « Les squelettes de Saint-Laurent de Grenoble, des témoins de l'alimentation et de la santé au Moyen Âge, XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles », p. 123-138), qui a fouillé et analysé le cimetière Saint-Laurent de Grenoble. Portant sur la fin du Moyen Âge, l'article offre des résultats obtenus par diverses techniques scientifiques (usure dentaire, lésions, isotopes). En particulier, l'étude représente un modèle d'utilisation des analyses isotopiques de l'azote et du carbone, qui permettent de déterminer la part d'aliments carnés dans le régime des individus ensevelis dans le cimetière. La comparaison avec le contexte historique permet de tirer des conclusions intéressantes sur le comportement alimentaire et sur la santé de la population étudiée.

Katarina Simon-Muscheid (« Des vertus de l'eau-de-vie à l'excès de l'alcool » (Allemagne/Alsace, XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles) », p. 175-184) se penche sur les débuts et

la première diffusion de la distillation en Europe, jusqu'à la Renaissance. Apparue en Europe à la fin du XII<sup>e</sup> siècle, l'alcool distillé, appelé de manière significative « eau-de-vie », a longtemps été considéré comme un précieux médicament. L'auteur étudie ici, en utilisant en particulier des règlements urbains de l'espace germanique, le changement de statut de ce produit, qui de remède miraculeux devient peu à peu fléau à contrôler, voire à éradiquer.

L'article d'Irma Naso (« Discours médical et sécurité alimentaire en Italie du Centre-Nord (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) », p. 221-241), traduit de l'italien, porte sur la sécurité alimentaire et les systèmes diététiques dans les villes de l'Italie centrale et septentrionale, principalement à partir de statuts communaux. La question de la fraude alimentaire et de sa définition est spécialement analysée, surtout en ce qui concerne le commerce de la viande et du poisson. L'article représente donc une introduction et/ou un complément intéressant à l'article de Madeleine Ferrières portant sur l'Ancien Régime, qui suit immédiatement dans le volume, ainsi qu'à son *Histoire des peurs alimentaires* (Paris, Seuil, 2006).

Alban Gautier.