

Festins mérovingiens, DIERKENS (Alain) et PLOUVIER (Liliane) édés., Bruxelles, Le Livre Timperman, 2008 : un vol. in-8, 240 p., 8 pl. couleur. Prix : 35 €.

Ce volume collectif, qui paraît enfin après de nombreuses années de gestation, est le produit de nombreux séminaires, rencontres et colloques, et en particulier de deux *convivia* mérovingiens tenus en 1999 et 2004 à Bruxelles et Tournai. Il est aujourd'hui publié à l'initiative de l'AFAM (Association française d'archéologie mérovingienne) et du Centre de Gastronomie historique de Bruxelles. Après une introduction générale d'AD, le livre s'organise en deux parties distinctes, dont le ton et l'intérêt sont très différents. La première partie comprend quatre études historiques dues aux deux éditeurs, au regretté Jean-Louis Flandrin et aux archéologues Patrick Périn et André Tchernia. La seconde partie consiste en une série de recettes présentées par LP et adaptées pour le cuisinier moderne à partir de textes extrêmement divers, parmi lesquels le *De observatione ciborum* d'Anthime se taille la part du lion. Le livre se veut donc l'équivalent pour le très haut Moyen Âge de l'ouvrage d'Odile Redon, Françoise Sabban et Silvano Serventi sur la cuisine des deux derniers siècles médiévaux¹, même si sa cohérence est moindre en raison des choix de sources qui sont faits par les auteurs. Il est certain que les sources de la période mérovingienne sont moins abondantes que celles qui concernent l'alimentation du bas Moyen Âge, mais il semble que les auteurs ont cherché à « ratisser large » et ont incorporé à leur travail des données difficilement applicables au VIe siècle franc, autour duquel s'organise le propos.

L'introduction générale (« Grande cuisine romaine à la table des premiers rois mérovingiens : contexte historique et enjeux culturels », AD, p. 9-21) et le premier chapitre (« Les cinq sens aux temps mérovingiens », AD et P. Périn, p. 27-39) constituent un tout. Ces deux chapitres déstabiliseront le lecteur naïf sans surprendre l'historien de la période. En effet, le Mérovingien est ici très tardo-antique et très peu médiéval, et son alimentation s'inscrit de manière très nette dans la tradition de l'alimentation romaine. En présentant la civilisation mérovingienne à travers les cinq sens, les auteurs réalisent un joli tour de force, truffé de références, qui introduit agréablement le lecteur au mode de vie des élites gauloises (qu'elles soient d'origine barbare ou gallo-romaine) au cours du VIe siècle. On regrettera toutefois que cette présentation ne soit pas l'occasion d'une réflexion plus poussée sur les sources utilisées, et en particulier sur les stéréotypes ethniques et les *topoi* hagiographiques qu'elles peuvent véhiculer. Ainsi, quand Grégoire de Tours décrit l'alimentation des ermites ou, au contraire, les banquets déréglés de tel ou tel individu, comment faire la part du discours politique ou hagiographique ? De même, quand Anthime évoque certains aspects de l'alimentation des Francs – qu'il s'agisse de leur goût du lard ou de leur propension à manger cru – comment distinguer l'observation du médecin du discours normé gréco-romain ? Ce discours, que l'on retrouve par exemple chez Sidoine Apollinaire, envisage *a priori* la sauvagerie du barbare et son appartenance à un système alimentaire symétriquement opposé au système civilisé : les cinq sens sont d'ailleurs mobilisés pour rendre compte de cette différence, car les Barbares sentent, font du bruit et consomment des nourritures immangeables. L'image proposée ici semble souvent trop lisse, les auteurs ayant souvent tendance – pour simplifier leur propos et le rendre accessible au plus grand nombre – à reprendre la source sans en indiquer les problèmes. Il est vrai que principe même de la reconstitution historique, qui sert de fil directeur à cet ouvrage, suppose une

¹ Redon (O.), Sabban (F.) et Serventi (S.), *La gastronomie au Moyen Âge. 150 recettes de France et d'Italie*, Paris, Stock, 1995.

grande confiance dans la source écrite, mais le lecteur est en droit de savoir que celle-ci pose des difficultés d'interprétation et présente des problèmes de fiabilité.

Sept ans après sa disparition, le volume donne l'occasion de lire un article rédigé par J.-L. Flandrin (« Alimentation et religion pendant le haut Moyen Âge », p. 41-52), additionné de notes dues à AD. Le propos porte avant tout sur la question des interdits alimentaires, un sujet sur lequel beaucoup de travail reste à faire. On a donc là un état de la question utile surtout par ses références et sa présentation claire et synthétique.

Le chapitre suivant (« À la table de Clovis », LP, p. 55-84) est plus problématique. Il s'agit sans conteste du « plat de résistance » historique de cet ouvrage, puisque l'auteur y présente d'abord les « textes d'art culinaire » utilisés pour la compilation des recettes. Le choix des réceptaires est essentiellement limité à trois ouvrages, le *De re coquinaria* du pseudo-Apicius, les *Excerpta* de Vinidarius et le *De observatione ciborum* d'Anthime. Or il me semble très délicat de décrire ces trois ouvrages comme « mérovingiens ». L'adjectif peut à la rigueur être utilisé pour le troisième, dont le destinataire serait le roi franc Thierry Ier (511-534), fils et successeur de Clovis : mais même dans ce cas, il est très difficile de dire à quel point les recettes d'Anthime se sont réellement retrouvées à la table des souverains francs. En outre, le statut du traité d'Anthime est assez problématique : il ne s'agit pas à proprement parler d'un livre de recettes, mais plutôt d'un ouvrage mixte, à la fois médical et culinaire, rassemblant des conseils diététiques. La légitimité de l'utilisation d'un tel traité pour la reconstitution historique n'est pas vraiment discutée, et le *De observatione ciborum* est présenté par LP p. 64 comme si son auteur était bien identifié et sa carrière bien connue : or la question n'est pas tranchée, comme le rappelle AD p. 19-21. Quant aux deux autres ouvrages utilisés, ils dateraient plutôt Ve siècle – du moins dans la forme qui nous a été transmise – et sont selon toute probabilité d'origine italienne : leur utilisation pour reconstituer une « cuisine mérovingienne » est beaucoup plus difficile à admettre. La difficulté est renforcée par l'utilisation ponctuelle de traités encore plus anciens et nettement antiques comme le *De re rustica* de Columelle, qui date du Ier siècle de notre ère, ou le traité d'agriculture de Palladius, qu'un siècle et demi environ sépare d'Anthime et de nos Mérovingiens. Les auteurs ne cherchent à aucun moment à nier ces faits, mais dans ce cas le titre de l'ouvrage n'apparaît pas cohérent avec les choix qui ont présidé à la sélection des recettes. Pourquoi dans ce cas ne pas avoir parlé de « cuisine de l'Antiquité tardive » ou de « festins des derniers Romains » ? La partie qui suit cette présentation des sources écrites, et qui porte sur les « liturgies de la table », verse dans le défaut inverse, en faisant parfois appel à des images plus tardives, d'époque carolingienne, comme celles que propose le Psautier d'Utrecht. Cet article est suivi d'une très courte étude d'Agathe Mathiaut sur la vaisselle (deux pages seulement), qui laisse le lecteur sur sa faim.

La contribution d'André Tchernia (« Le goût des vins romains », p. 85-94) reprend et résume certaines de ses publications antérieures, dont certaines sont déjà destinées à un large public², sur la fabrication et le goût des vins romains, et sur leur reconstitution dans le cadre du Mas des Tourelles à Beaucaire (Gard). Le même problème se pose ici que dans l'article précédent : à quel point le vin mérovingien (l'expression n'apparaît d'ailleurs jamais dans le texte) était-il semblable au vin romain classique de Columelle, Varron ou Caton ? Ce sont en effet ces auteurs antiques qui fournissent à A. Tchernia la matière de sa contribution, et aucun argument n'est réellement proposé pour justifier l'extension à la Gaule du VIe siècle des résultats obtenus pour l'Italie et la Narbonnaise antiques.

² Tchernia (A.) et Brun (J.-P.), *Le vin romain antique*, Grenoble, Glénat, 1999.

Dans le dernier chapitre de cette première partie (« Cuisine mérovingienne pour tables d'aujourd'hui », p. 95-115), LP introduit les recettes développées dans la seconde partie. Ce chapitre propose le même mélange de données passionnantes et de difficultés méthodologiques. La phrase introductive est pour le moins discutable, car elle tend à introduire une confusion entre archéologie expérimentale et reconstitution historique (ou historicisante). En effet, si la seconde cherche à retrouver et à comprendre les gestes du passé, c'est d'abord dans le but d'éclairer son étude, ce qui passe éventuellement (mais secondairement) par la reconstitution des productions ; au contraire, la reconstitution historique est à elle-même son propre objet (légitime, mais différent) et se fixe pour projet de reconstituer les produits et les attitudes du passé pour des usages contemporains, gastronomiques ou autres : il est évident que c'est principalement à la seconde catégorie qu'appartient le présent ouvrage. LP en prend d'ailleurs acte puisqu'elle reconnaît que « de nombreux anachronismes se sont glissés dans nos expériences », en particulier pour éviter la « dépense physique » et tous les désagréments (suie, fumée, poussière) qu'aurait impliqué une reconstitution minutieuse des gestes tardo-antiques (p. 95). L'un des principaux anachronismes consentis par les auteurs concerne l'organisation des repas en quatre services, et ce au vu d'allusions (fort bien repérées mais malheureusement jamais citées) chez Fortunat et Grégoire de Tours. Le choix de réserver le quatrième service aux seules douceurs apparaît clairement comme une concession faite au goût moderne : l'auteure le reconnaît d'ailleurs, mais elle préfère passer outre et ranger la plupart des préparations « sucrées » – et elles seules – dans un service nommé *epidipnis*, qui arrive en fin de repas (p. 97-98). Le lecteur pressé, qui ira directement aux recettes, croira manger là des « desserts » mérovingiens : le terme de « dessert » est d'ailleurs utilisé p. 187, ce qui est fort juste étymologiquement mais trompeur au vu de la dénotation actuelle du mot. Le choix des recettes est parfois difficile à justifier : ainsi le fenugrec, préparé à la manière du pseudo-Apicius, est intégré parce que « les Francs le connaissent » (p. 100), mais aucune référence n'est ici apportée. La présence de « recettes de toujours » est elle aussi problématique : si l'on conçoit que le beurre et le lard puissent être ici mentionnés, on peut s'interroger sur la présence de la choucroute, de l'*embractum* gaulois ou du pain de glands. Ainsi, les justifications apportées p. 202 au sujet de ce dernier point sont très insuffisantes : les affirmations très vieilles d'Adam Maurizio³ sur le caractère « religieux » de la consommation de glands sont reprises sans discussion ; le texte proposé à l'appui de la présence de la recette est la *Règle de Chrodegang*, d'époque carolingienne ; surtout, l'incorporation de recettes de ce type casse la relative unité « tardo-antique » des recettes proposées, qui pour la plupart n'ont comme on l'a dit rien de franc ni *a fortiori* de germanique. Les conseils d'ambiance donnés p. 112-115 sont fort amusants, mais pas toujours justifiés. En recommandant l'utilisation de tranchoirs de pain rassis, l'auteure s'inspire plutôt des réalités de la fin du Moyen Âge : aucune source en tout cas n'est invoquée pour l'appliquer à l'époque mérovingienne.

Cette dernière étude ouvre logiquement sur la seconde partie du livre, qui consiste en une série de recettes présentées par LP et réalisées par des cuisiniers amateurs de talent et par deux cuisiniers professionnels bruxellois, Pierre Wynants et Yves Cousin. Réparties en fonction de leur place probable dans l'ordre du repas, ces recettes sont pour la plupart inspirées du traité culinaire d'Anthime, dont le texte est ici présenté (de manière fragmentaire et nécessairement éclatée) dans une édition et une traduction nouvelles dues à Carl Deroux. Pour toutes ces raisons, c'est dans cette seconde partie

³ Maurizio (A.), *Histoire de l'alimentation végétale depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, trad. fr. F. Gidon, Paris, Payot, 1932.

que réside, à la fois pour l'historien et pour le grand public, le véritable intérêt de cette publication. Chaque recette est présentée d'abord en texte original latin, puis dans une traduction. Suit alors un commentaire de LP et une adaptation de la recette selon des standards modernes. Dans certains cas, plusieurs recettes sont présentées pour le même texte latin : les variations sont toujours intéressantes, car il s'agit généralement de l'interprétation d'un même canevas par un cuisinier amateur et par un professionnel. La traduction des « recettes » d'Anthime par C. Deroux constitue un apport essentiel en attendant sa prochaine édition du traité, annoncée dans l'ouvrage. Pour les autres recettes, le texte français est repris de traductions antérieures.

Les recettes sont splendides, réalisées avec beaucoup de soin et de goût. Qu'elles soient ou non mérovingiennes, et que leur adaptation soit ou non fidèle à la réalité historique, peu importe finalement au vu du travail accompli et offert au cuisinier désireux de tenter quelques expériences culinaires extrêmes – de la vulve de truie farcie de quenelles aux langues de canard aux noisettes – ou apparemment plus ordinaires – des côtes de mouton au xérès à la purée de châtaignes. Réalisées par des chefs réputés, ces recettes se transforment d'ailleurs en véritables œuvres d'art. Il est cependant difficile d'affirmer avec LP qu'il en était de même à la table des rois mérovingiens. Ce n'est pas que cela soit impossible, car le raffinement ne leur était bien sûr pas inconnu ; mais rien ne nous permet de l'affirmer, car le traité d'Anthime est le plus souvent extrêmement laconique, et les auteurs sont donc le plus souvent amenés à chercher la recette équivalente chez le pseudo-Apicius.

L'interprétation même des recettes peut parfois surprendre. Les préparations extrêmement élaborées présentées p. 134-150 dans le cadre du « premier service » font appel à des techniques, comme l'émulsion ou le battage en neige des blancs d'œufs, que le Moyen Âge occidental a totalement ignorées. Étaient-elles connues du pseudo-Apicius ? Et pour autant, l'étaient-elles d'Anthime ? LP le pense et argumente avec force dans ce sens. Si, dans le cas du *spumeum* de brochet – directement emprunté à Anthime et ici interprété comme une sorte de quenelle pochée incorporant des blancs battus – la démonstration est convaincante, elle l'est moins quand LP interprète certaines préparations mentionnées par le pseudo-Apicius et Vinidarius comme des sauces émulsionnées, de type hollandaise, mayonnaise ou tartarre : en effet, déduire des expressions *in unum corpus* ou *mixta in unum* que la sauce était effectivement émulsionnée, relève de la surinterprétation.

L'ensemble ici présenté est donc plaisant, agréablement illustré – huit planches en couleurs proposent de magnifiques photographies de certains plats réalisés – et répond à un souci louable de vulgarisation historique, même si certaines pistes ne sont pas suffisamment explorées. Le lecteur ignorant des réalités des temps romano-barbares y trouvera matière à réflexion, et ses certitudes seront ébranlées par la présentation très « romaine » des Mérovingiens, un impression renforcée par le choix des nombreuses recettes empruntées à des auteurs antérieurs à Anthime. Enfin, et surtout, les recettes sont appétissantes et donnent envie de tenter l'expérience.

Alban GAUTIER.