

Anna MARTELOTTI, **I ricettari di Federico II. Dal "Meridionale" al "Liber de coquina"**, Florence, Olschki, 2005, 281 p. (Biblioteca dell'« Archivium Romanicum », Serie I : Storia, Letteratura, Paleografia, 326). ISBN 88-222-5442-2. Prix : € 28,00.

Anna Martellotti s'est fait connaître des spécialistes de l'alimentation médiévale d'abord par une traduction italienne du *Buch von guter speise*, l'un des premiers recueils de recettes culinaires produits en territoire allemand, ensuite par l'édition d'un autre texte haut-allemand, traduit du traité latin (le *Liber de ferulis et condimentis*) que Jamboninus de Crémone a lui-même extrait d'une compilation médicale d'origine arabe. Cette fois, il s'agit rien moins que de reconstituer la principale tradition manuscrite que l'Italie médiévale ait connue en matière culinaire, celle du *Liber de coquina*. Le résultat est surprenant. L'auteur propose en effet de renverser le stemma jusqu'alors admis en postulant que l'« Anonimo Meridionale » (A) naguère édité par Ingemar Boström est le noyau de la collection tandis que le texte transmis par les manuscrits parisiens (BnF, lat. 7131 et 9328) et publié jadis par Marianne Mulon en serait le point d'aboutissement. La seconde hypothèse, tout aussi révolutionnaire, est que l'élaboration du recueil primitif, tout comme sa réélaboration sous la forme du *Liber de coquina*, ont pour cadre la cour de Frédéric II – d'où le titre de l'ouvrage d'Anna Martellotti et la curieuse appellation de « cucina sveva » qui lui sert à caractériser le répertoire culinaire transmis par ses témoins.

Pour intéressante (et stimulante) qu'elle soit, cette reconstruction comporte d'évidentes faiblesses qui la rendent au final peu probable. Certes, l'idée sous-jacente selon laquelle le désordre créatif (un recueil informel en vulgaire et à visée pratique) précéderait la mise en ordre dans le cadre plus savant qu'autorise le latin peut concorder avec ce que l'on sait par ailleurs de la production et de l'utilisation de la littérature culinaire dans l'Occident médiéval. Mais les incessants allers-retours entre le texte latin et les différentes versions vernaculaires que suppose le stemma d'Anna Martellotti (qui n'a d'ailleurs pas pris la peine de le mettre au net) supposent de multiples « rétro-traductions » bien coûteuses par rapport à l'hypothèse classique d'un texte latin traduit et adapté dans plusieurs dialectes. Inutilement complexe apparaît également le renversement complet de la chronologie des versions par rapport à celle des manuscrits, les témoins plus récents étant systématiquement considérés comme transmettant le texte le plus ancien – sans qu'à aucun moment ne soient perçus les problèmes évidents que pose un tel décalage (plusieurs siècles parfois). Le détail des arguments philologiques n'est du reste pas toujours convaincant : ainsi – et pour ne prendre qu'un seul exemple – la référence à une recette manquante dans le manuscrit Pal. lat. 1768 du Vatican, loin de renvoyer à son modèle supposé (un fantomatique *Liber amissus*), figure au contraire en bonne place dans les manuscrits parisiens qui sont supposés dériver de cet exemplaire !

C'est donc sur des bases peu solides que l'auteur fait reposer l'hypothèse d'une élaboration du texte antérieure à 1300. Quant au rattachement à la cour de Frédéric II, il pêche surtout par manque de points de comparaison – on ne sait à peu près rien de la nourriture qu'on y servait. La connaissance de travaux à jour (à commencer par le volume II de *Micrologus* paru en 1994 et par la thèse de Marilyn Nicoud soutenue en 1998) aurait évité bien des approximations et des erreurs, par exemple sur les opinions religieuses ou philosophiques de Frédéric II, sur ses rapports avec la culture arabe (et Anna Martellotti tombe ici dans la facilité qui consiste à imaginer que la « haute cuisine » du XIII^e ou du XIV^e siècle doit beaucoup à la gastronomie arabe) ou encore sur la production diététique qui lui est associée (la datation du *Tractatus de regimine iter agentium* est sujette à caution, l'adresse à Frédéric II du *Regimen Sanitatis* de Petrus Hispanus est un faux comme il appert de l'édition procurée en 1973 par Maria Helena da Rocha Pereira...). Si elles ne prouvent nullement que le recueil « méridional » a été conçu à la cour du grand empereur et peuvent encore moins aider à le dater, les multiples allusions à des membres de cette cour montrent qu'on l'y associait bien après les « faits » : elles sont donc à verser au dossier des représentations de Frédéric II. De ce point de vue, le meilleur chapitre du livre est celui qui traque l'héritage gibelin en matière de cuisine, notamment à travers la question, présentée avec méthode et astuce, du traité des douze gourmands et de la *Brigata spenderreccia* de Sienne chez Dante et ses commentateurs.

Au total, Anna Martellotti a su rassembler – et surtout rapprocher – de riches matériaux dans une perspective originale et son ouvrage fourmille de notations intéressantes. Mais l'histoire scientifique du *Liber de coquina* nécessite encore du labeur.

Bruno LAURIOUX (CR à paraître dans *Le Moyen Âge*)