

Ce numéro spécial de l'excellente revue *Histoire et images médiévales* a été entièrement composé et rédigé par Liliane Plouvier, historienne belge de l'alimentation, co-auteure avec Alain Dierkens du récent ouvrage *Festins mérovingiens*. En un peu plus de 80 pages, Liliane Plouvier nous propose un voyage d'une grande richesse – tant textuelle qu'iconographique – à travers les cuisines occidentales, méditerranéennes et arabes du haut Moyen Âge et du Moyen Âge central. Le numéro est en effet abondamment illustré, d'abord par des reproductions de miniatures, mais aussi par des cartes originales et surtout par de très nombreuses photographies de produits alimentaires, de plats reconstitués et de vaisselle d'époque. Le numéro est donc avant tout tourné vers la reconstitution historique, conformément à l'un des objectifs de la revue, qui sur sa couverture se présente comme une d'« histoire », de « patrimoine » et de « reconstitution ». Ce qui n'empêche pas l'auteure – en dehors des recettes proprement dites qui, avec les photographies de plats, occupent plus de la moitié du numéro – de proposer des réflexions intéressantes mais souvent fort hardies, dont beaucoup ont déjà été avancées dans divers ouvrages et articles scientifiques. On ne peut que se réjouir de voir ces travaux présentés de manière synthétique dans une revue illustrée destinée au grand public.

Le numéro se décline en trois parties chronologiques, et commence logiquement par une évocation des « fondateurs » (Ve-Xe s.). Un premier chapitre propose un tableau du « modèle méditerranéen » tel qu'il apparaît dans le traité du pseudo-Apicius, et de ses destinées dans l'Orient byzantin et dans l'Occident romano-germanique (en particulier à travers les *Excerpta* de l'Ostrogoth Vinidarius). On regrettera que, en choisissant de voir dans ce traité une œuvre datant exclusivement du Ve siècle, l'auteure prenne parti de manière rapide et peu argumentée dans un débat qui est loin d'être clos : les recettes du pseudo-Apicius ont-elles ou non un lien avec les pratiques culinaires du I<sup>er</sup> siècle de notre ère ? Un second chapitre se penche sur le *De observatione ciborum* d'Anthime, composé au début du VI<sup>e</sup> siècle, et propose d'y voir une forme de « syncrétisme culinaire romano-germanique ». On abondera dans ce sens, en posant cependant la question de la pérennité des recommandations d'Anthime dans le monde franc : si l'auteure voit dans la diffusion manuscrite du traité d'Anthime à l'époque carolingienne le signe de l'application de ses préceptes à la table de Charlemagne et de ses successeurs, je ne suis pas certain qu'il faille accorder un tel pouvoir de prescription à un traité qui pourrait bien n'être resté qu'une curiosité littéraire.

La seconde partie du numéro se penche sur les « réformateurs » (IX<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> s.), et dégage deux « révolutions culinaires » : un *new wave* abbasside au IX<sup>e</sup> siècle, et une « nouvelle vague » capétienne au XII<sup>e</sup> et surtout XIII<sup>e</sup> siècle. Le caractère innovant de la cuisine bagdadie des IX<sup>e</sup> et X<sup>e</sup> siècles – au carrefour de la culture du désert arabe et des influences iraniennes, mésopotamiennes et méditerranéennes – ne fait guère de doute : les travaux de l'historien canadien David Waines sont ici largement sollicités, et l'expression *new wave* lui est d'ailleurs reprise (on s'étonnera cependant que la bibliographie en fin de volume attribue son ouvrage, *La cuisine des califes*, à sa traductrice M.-H. Sabard, dont le nom est qui plus est mal orthographié, avec deux b au lieu d'un seul). En revanche, la présentation de la cour capétienne comme un laboratoire culinaire de premier plan est plus discutable. L'auteure se fonde essentiellement sur le *Libellus de arte coquinaria*, traité conservé dans un manuscrit du début du XIV<sup>e</sup> siècle et dont l'auteure cherche à faire remonter la composition très haut dans le XIII<sup>e</sup> siècle, sous

le règne de Philippe Auguste. En la matière, Liliane Plouvier adopte avec enthousiasme l'attribution du traité au médecin danois Daucus, dont elle cherche même à reconstituer la carrière et les raisonnements (p. 47 et 77). Les *Enseingnemenz qui enseignent a apareillier toutes manieres de viandes* et le *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*, deux traités à peu près contemporains du *Libellus*, sont eux aussi annexés à cette « nouvelle vague » capétienne, sans qu'on comprenne bien ce qui autorise l'auteure à les rattacher à ce milieu. Que ces traités soient d'origine française est évident ; mais qu'ils soient liés à la cour royale capétienne est plus discutable, et mérite en tout cas une argumentation plus serrée, qu'un tel format (revue grand public) ne permettait sans doute pas.

La troisième partie explore enfin les « connexions » (XII<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècles) qui s'établissent à la rencontre de ces deux courants que l'auteur identifie comme dominants : dans le monde maghrébo-andalou, dans l'espace Plantagenêt, dans la Sicile arabo-normande et dans la Provence des troubadours. Là encore, les recettes sont superbes et très alléchantes mais (à l'exception des recettes maghrébo-andalouses), elles s'inspirent pour l'essentiel de traités du XIV<sup>e</sup>, voire du XV<sup>e</sup> siècle. C'est ainsi que la « table de Frédéric II » est reconstituée, à la suite des travaux de l'historienne italienne Anna Martellotti, à partir d'un hypothétique *Liber amissus* de l'empereur Hohenstaufen, aujourd'hui perdu mais dont les traces pourraient se retrouver dans trois traités italiens postérieurs, dont le *Liber de coquina* : un peu plus loin (p. 77), ce dernier traité devient d'ailleurs le « *Liber de coquina* commandé par Frédéric II ». De même, le traité anglo-normand *Coment l'en doit faire viande et claree*, daté de l'extrême-fin du XIII<sup>e</sup> siècle, est un peu facilement relié à la cour poitevine d'Aliénor d'Aquitaine.

On le voit donc, c'est à une vision très personnelle de l'histoire culinaire des Ve-XIII<sup>e</sup> siècles que Liliane Plouvier nous invite. Le lecteur s'extasiera sans doute devant la « modernité » des recettes de la cour de Thierry I<sup>er</sup>, d'Haroun al-Rachid ou de Blanche de Castille, sans nécessairement voir ce que de telles attributions peuvent avoir de problématique. L'objet « livre de cuisine » est un objet complexe qui n'est au mieux qu'un miroir déformant des réalités culinaires du temps : on aurait aimé que l'auteure l'affirme plus nettement, surtout dans le cadre d'une revue largement tournée vers la reconstitution historique, et dont le lectorat attend précisément d'être prévenu de l'existence d'une telle distance et des risques qu'elle implique en termes d'exactitude de la reconstitution. En attendant, ne boudons pas notre plaisir : les recettes et les photographies qui les accompagnent sont superbes et, même si elles ne sauraient correspondre avec exactitude aux temps et aux lieux qu'annonce le texte, elles en donnent le meilleur aperçu qu'on puisse aujourd'hui atteindre, en l'état de nos connaissances et à la mesure de nos sources.

Alban GAUTIER.