

Béatrice CASEAU, *Nourritures terrestres, nourritures célestes. La culture alimentaire à Byzance*, Paris, Association des amis du centre d'histoire et civilisation de Byzance (Monographies, n° 46), 2015.

Malgré la multiplication, depuis une vingtaine d'années, des publications ponctuelles sur le sujet, il manquait encore dans l'historiographie une véritable synthèse sur l'alimentation dans le monde byzantin. Ce manque est en grande partie comblé grâce au livre de Béatrice Caseau, professeure à l'université Paris-Sorbonne, qui publie ici une version remaniée de son mémoire original d'habilitation. Mais avant de donner un aperçu du contenu de ce livre, commençons par dire, avec l'auteur, ce que ce livre n'est pas. Il ne s'agit pas ici d'explorer toutes les dimensions de l'alimentation byzantine : les questions les plus strictement économiques, mais aussi les recettes de cuisine ou le problème des rations alimentaires sont largement laissés de côté, d'une part parce que d'autres publications ont pu les aborder, mais aussi bien souvent faute de sources. Ce qui intéresse l'auteure de ce livre, c'est d'abord la *culture* alimentaire, c'est-à-dire l'ensemble des discours et des pratiques qui régissent les comportements alimentaires des Byzantins – à savoir les populations, majoritairement de langue grecque et de religion chrétienne, qui sont soumises à l'autorité des empereurs romains d'Orient entre la fin de l'Antiquité et le milieu du XV^e siècle. Parce qu'on est à Byzance, mais aussi parce que l'auteure a choisi de mettre l'accent sur cet aspect des choses, cette culture alimentaire apparaît dictée par des considérations qui sont certes sociales – le rang, la fortune, le statut dans la société définissent les modes de comportement alimentaire – mais aussi et surtout religieuses – le livre constituant pour l'essentiel une étude des changements opérés par le christianisme dans une culture alimentaire antique progressivement transformée en profondeur.

Le propos est articulé autour trois grandes thématiques. Dans une première partie, intitulée « Aliments interdits, aliments bénis », l'auteure se penche d'abord sur le problème des interdits alimentaires et de leur champ d'application : un double mouvement conduit en même temps au rejet de la plupart des interdits de la loi juive, et à la conservation de certains d'entre eux. C'est la chronologie du phénomène qui permet de lever l'impression d'une évolution linéaire : certains interdits réapparaissent après une période d'éclipse. Ce thème est le premier qui permet à l'auteure de proposer une comparaison avec les évolutions occidentales : c'est un trait récurrent de ce livre, qui aide le lecteur peu familier de Byzance à resituer les phénomènes décrits dans un cadre qui lui est plus habituel. La question des aliments « bénis » touche à trois questions, traitées successivement : les bénédictions de table ; les aliments marqués par des bénédictions ou des symboles religieux (par exemple les colybes, pâtisseries décorées d'une croix), qui sont offerts et consommés par les fidèles dans des circonstances particulières, par exemple lors de visites à des monastères ou des fêtes religieuses ; enfin les espèces eucharistiques, pain et vin consacrés, et les règles de plus en plus précises qui président à leur sélection, à leur préparation, à leur consécration et à leur consommation.

La deuxième partie, intitulée « L'éthique alimentaire byzantine », explore de nombreux aspects de la culture alimentaire qui concernent toute la société : clercs et laïcs, riches et pauvres. L'héritage antique y apparaît peu à peu transformé par les préceptes chrétiens, qu'il informe aussi à sa manière : ainsi la médecine antique, dominée par la doctrine des humeurs, se conjugue-t-elle aux principes chrétiens du jeûne et au regard chrétien sur la viande dans une synthèse originale. La culture des banquets, si caractéristique des habitudes élitaires l'Antiquité classique, est conservée mais fortement modifiée par le discours religieux sur la gourmandise et la glotonnerie. On peut regretter que les banquets impériaux n'occupent que deux pages, mais la bibliographie déjà abondante sur le sujet est dûment recensée. Enfin, à défaut d'avoir pu réprimer efficacement cette culture des banquets, le christianisme a encouragé une éthique du don alimentaire, qui fait l'objet d'un chapitre.

La troisième et dernière partie, qui est aussi la plus brève, est intitulée « À la table des moines ». On y découvre les formes de l'ascèse alimentaire, depuis les Pères du désert égyptien

jusqu'aux grands monastères aristocratiques de Constantinople. Les deux principales questions qui sont posées sont celles du contrôle alimentaire – qui l'exerce, dans quelles limites, et quelle place est laissée à la liberté du moine ? – et de l'égalité alimentaire – qui connaît bien des variations, entre l'égalité absolue des rations prônées par le monachisme égyptien d'un Pacôme et la grande variété des régimes alimentaires (y compris en fonction de l'origine sociale) que l'on observe au monastère constantinopolitain du Stoudios.

Le caractère imposant du travail de synthèse ici rassemblé doit être souligné. Ce livre restera pour longtemps l'ouvrage de référence sur la question. L'ensemble est accompagné d'une importante bibliographie (en début d'ouvrage), d'une quarantaine d'illustrations en noir ou en couleurs, et de cinq index (matières, lieux et peuples, personnes, textes, auteurs modernes). Notons toutefois quelques déséquilibres, ou plutôt quelques choix méthodologiques, qui appellent à de nouvelles recherches. Le primat accordé aux considérations religieuses est évident, et l'on en vient parfois à se demander s'il résulte d'un simple effet de sources – les sources « séculières » byzantines ayant beaucoup moins survécu que les sources ecclésiastiques – ou s'il constitue un véritable reflet de la culture alimentaire que l'auteure s'efforce de restituer. La faible présence de l'empereur, de la cour et de l'aristocratie dans les pages de ce livre laissent tout de même penser que la première hypothèse est plus probable. Ce biais s'accompagne d'une attention très forte portée aux données patristiques, c'est-à-dire à des textes de la période protobyzantine (IV^e-VI^e siècle), voire de la période paléochrétienne (II^e-III^e siècle) : ainsi un auteur comme Clément d'Alexandrie (mort vers 220), qui n'était clairement pas un « Byzantin », est très présent à chaque stade de la réflexion, fournissant en quelque sorte, après les citations scripturaires, le premier état de la question en milieu chrétien. Cela ne veut pas dire que la période mésobyzantine (VII^e-XII^e siècle) est négligée : même si elle n'occupe pas toujours la majorité du propos, elle est bien présente et semble découler assez naturellement de la première. En revanche, la période tardive (XIII^e-XV^e siècle) n'est abordée que de façon rapide, par quelques allusions ou à travers quelques dossiers particulièrement emblématiques. Ici, il s'agit clairement d'une décision de l'auteure, qui a préféré se concentrer, pour ce livre déjà long (340 pages denses, plus 50 pages de bibliographie), sur les périodes antérieures. En complément de cette belle synthèse, le champ est donc libre pour un autre volume !

Alban Gautier
Université du Littoral Côte d'Opale (Boulogne-sur-Mer)
Institut universitaire de France