

Regional Cuisines of Medieval Europe. A Book of Essays, Melitta Weiss Adamson éd., New York-Londres, Routledge, 2002.

256 pages.

Après avoir insisté sur la spécificité de la cuisine médiévale – notamment par rapport à la nôtre – la tendance actuelle des historiens est aujourd’hui à mettre l’accent sur la diversité des cultures alimentaires qui se partageaient l’Europe du Moyen Âge. C’est dire si le volume collectif dirigé par Melitta Weiss Adamson (MWA) est dans l’air du temps. Il faut donc saluer cette courageuse initiative qui prétend étudier les cuisines de chacune des grandes régions de l’Europe, en vertu d’un découpage pertinent. Mais le résultat n’est pas tout à fait à la hauteur des attentes et des ambitions.

1° D’abord parce que l’entreprise est pour certaines régions quelque peu prématurée. La plupart des auteurs s’appuient prioritairement sur les livres de cuisine, mais il est clair que les informations fournies par ces derniers ne prennent de sens que dans une comparaison avec les comptes d’approvisionnement notamment. Or, la collecte, l’édition et l’étude de ces comptes est aujourd’hui au point mort. À l’exception notable de Johanna Maria Van Winter (JMVW) et de Constance B. Hieatt (CBH), les auteurs de ce volume n’en soufflent mot.

2° Tous les auteurs n’ont manifestement pas la compétence pour traiter leur sujet. À côté de spécialistes chevronnés comme JMVW pour les Pays-Bas, CBH pour l’Angleterre, Carole Lambert (CL) pour la France du sud, Terence Scully (TS) pour la France du nord – MWA se chargeant pour sa part de l’Allemagne – on rencontre de parfaits inconnus dans le champ de l’histoire de l’alimentation. En consultant la bibliographie, on apprend que le seul travail antérieur de l’un (dont on taira charitablement le nom) fut un article publié dans le journal d’une compagnie aérienne ! Deux autres de ces « néo-spécialistes » ont collaboré à un ouvrage journalistique qui ne concerne ni le pays ni la période qu’ils prétendent couvrir dans le présent volume. On s’explique mieux l’aspect scandaleusement étique des dits articles. À en croire l’un, l’histoire de l’Italie culinaire commence seulement à Platine – on apprend certes qu’il existait au Moyen Âge des livres de cuisine manuscrits en italien, mais on n’en saura pas plus ! Son compère pour la Sicile fait remonter son propos à l’Époque moderne voire sur l’analyse de plats actuels – ce qui est une méthode bien curieuse – ignorant manifestement qu’il existait des recueils de recettes originaires du sud de la péninsule dès la fin du XIV^e siècle. Les déficiences bibliographiques expliquent cette consternante ignorance : aucun des très nombreux auteurs de la féconde école espagnole (Antoni Riera Melis, Manuela Marín) n’est cité. Les articles traitant dans ce volume de l’Italie et de l’Espagne sont donc inutilisables.

3° Dans l’ensemble, la bibliographie est presque exclusivement limitée, en vertu d’une tendance malheureusement trop répandue dans l’historiographie américaine, aux travaux en langue anglaise. Avec la contribution de TS on atteint une autre limite : n’y sont mentionnées

que les sources, comme si aucune étude sur la cuisine française n'était parue et comme si sa propre réflexion n'était fondée que sur son examen personnel des dites sources – ce qui est hélas trop souvent le cas. On n'adressera pas le même reproche au chapitre liminaire de MWA qui traite de la transition entre cuisine antique et cuisine médiévale à partir d'études générales et vagues. Gageons que les nombreux antiquistes qui travaillent désormais sur les cuisines grecque et romaine ne n'y reconnaîtront guère.

Attardons-nous donc sur les études dues à d'authentiques spécialistes. Celle de CBH (« Medieval Britain », p. 19-45) se signale à l'attention par l'ampleur de sa chronologie (de l'époque saxonne au XVe siècle) et de son information ; spécialiste d'abord des livres de cuisine – et de loin la meilleure experte de la production anglaise en ce domaine – CBH peut, en suivant pas à pas les complexes transformations de recettes, rendre à la cuisine anglaises ses spécificités (on pourrait même dire ses excentricités). Une étude détaillée des manuscrits anglo-normands qu'elle a édités naguère avec Robin Jones lui permet de mieux éclairer l'influx de recettes arabes dans la cuisine insulaire – bien que je ne sois guère enclin à voir dans le *Liber de coquina* l'intermédiaire de ce transfert, comme le veut CBH. Due à un autre bon connaisseur de la littérature culinaire, TS, l'éditeur du *Viandier*, la contribution sur « Medieval France. A. The North » (p. 47-66) est pourtant en retrait sur celle de CBH : TS évoque toutes les sources possibles mais se garde bien de les utiliser ; si l'on peut trouver de l'utilité à l'analyse descriptive de la cuisine en usage dans le nord de la France, il est permis de douter que le traité de Maître Chiquart, cuisinier du duc de Savoie, soit représentatif de cette cuisine « septentrionale » ; d'autre part, je ne suivrai par TS dans sa volonté de plus en plus évidente de « médicaliser » la cuisine médiévale. La partie sur le sud de la France (« Medieval France, B. The South », p. 67-84) permet à Carole Lambert de publier en anglais l'excellente synthèse qu'elle donna naguère à la revue *Archéologie du Midi Médiéval*, n° 15-16, 1997-1998 : c'est une véritable leçon de méthode que nous propose l'historienne canadienne, qui porte à la fois sur les titres de recettes et les ingrédients, la langue et les procédures culinaires, les livres de cuisine et l'archéologie. Un des apports de ce volume est d'offrir une ouverture au public non-germanophone sur la riche production culinaire allemande, dont Trude Elhert et son équipe ont récemment renouvelé de fond en comble la connaissance. Le long article de MWA (« Medieval Germany », p. 153-196) leur rend pleinement justice, tout en s'intéressant à d'autres sources, comme la fameuse chronique du concile de Constance d'Ulrich von Richental. Enfin, l'article de JMVW sur les Pays-Bas (« The Low Countries in the Fifteenth and Sixteenth Centuries », p. 197-214) partage les qualités de précision et de rigueur que ses nombreux travaux manifestent depuis longtemps. On notera que les comptes et les réceptaires qu'elle utilise se distribuent également entre le XVe et le XVIe siècle : en matière de cuisine comme pour bien d'autres aspects de l'histoire culturelle, la rupture entre Moyen Âge et Renaissance a peu de sens.

Ce volume ne manque donc pas de contributions de valeur. Mais leur coexistence avec des articles scandaleusement médiocres leur porte beaucoup de tort. Elle ne pourra guère améliorer l'image de l'histoire culinaire auprès des historiens, habitués à une rigueur minimale. Dommage...

Bruno Laurieux (mise en ligne le 12.06.03)