

REVUE  
DES LANGUES  
ROMANES

## Revue des langues romanes

Tome CXIX N°2 | 2015  
Aspects du XVIII<sup>e</sup> siècle occitan

---

### « Une noix, qu'y a-t-il à l'intérieur d'une noix ? »

Wendy Pfeffer

---



#### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/rlr/327>

DOI : 10.4000/rlr.327

ISSN : 2391-114X

#### Éditeur

Presses universitaires de la Méditerranée

#### Édition imprimée

Date de publication : 1 juillet 2015

Pagination : 423-432

ISSN : 0223-3711

#### Référence électronique

Wendy Pfeffer, « « Une noix, qu'y a-t-il à l'intérieur d'une noix ? » », *Revue des langues romanes* [En ligne], Tome CXIX N°2 | 2015, mis en ligne le 01 février 2018, consulté le 01 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/rlr/327> ; DOI : 10.4000/rlr.327

---



La *Revue des langues romanes* est mise à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

## « Une noix, qu'y a-t-il à l'intérieur d'une noix ? »

Parfois, même les meilleurs peuvent se tromper. Nous allons le voir en examinant une petite expression que l'on rencontre à plusieurs reprises dans des textes occitans médiévaux, mais qui a échappé à l'examen scientifique qu'elle mérite.

Nous l'avons découverte en consultant les registres d'un marchand particulier montalbanais. Au Moyen Âge, le marchand astucieux devait tenir non seulement boutique, mais aussi des registres où il pouvait noter les activités de son commerce. Quelques-uns de ces registres existent toujours, ouvrant des fenêtres sur le commerce médiéval. Les registres du commerce des frères Bertomio (Barthélemy en français) et Guiraut (Géraud) Bonis, deux frères qui ont approvisionné la ville de Montauban entre 1342 et 1369, sont remarquables par la qualité et la quantité des renseignements qu'ils fournissent ; de plus, les registres comportent des indications précises de date, ce qui représente toujours un atout pour le linguiste.

Les registres des Bonis, conservés aux Archives départementales du Tarn-et-Garonne sous la cote G 372, sont, dans l'ensemble, un document qui mérite beaucoup plus d'attention qu'on ne lui en a porté jusqu'à ce jour. Entre autres intérêts, nous observons l'emploi de l'occitan dans la ville de Montauban au XIV<sup>e</sup> siècle. L'importance linguistique de ces registres n'a pas encore attiré l'attention des chercheurs.

Entre 1890 et 1894, Édouard Forestié a publié une édition de ces registres, dont, plus récemment, Emmanuel Moureau a publié la traduction de quelques extraits, offrant, pour la première fois au grand public francophone, un accès facile à ces documents

Comme on peut s'y attendre, les épices constituaient une partie importante du commerce des Bonis. Parfois, les notes du registre nous apprennent que des épices seules, *especias*, ont été

achetées. Ainsi, dans cette notice datée de 1345 :

Item, deu en P. Folras per espesias per far pimen ...VI s.  
III d. [Item, monsieur P[èire] Folràs doit pour des épices pour  
faire du pimen, 6 sous, 3 deniers.] (Forestié, éd., fasc. 20, 214).

Mais Bertomio était capable d'une plus grande précision. À Noël, quand les gens faisaient leurs préparatifs pour les fêtes, le commerce des épices était très actif à Montauban : on trouve cette entrée dans son registre :

Item per II lh. pebre, e I lh. e mega gingibre, e per mega lh.  
canela, e per IIII onsas safra, e per I onsa girofle per la cozina, e  
per III cartairos gingibre, e per mega lh. canela, e per onsa e  
mega girofle, e per I onsa not ycherca, e pebre lonc, e per II cart  
e meg de mel per lo pimen, e per II lh. polveras per lo cano que  
pres M<sup>e</sup> Etier la vespra de Nadal [1345].

[Item, pour la cuisine, deux livres de poivre, une livre et demie  
de gingembre, une demi-livre de cannelle, quatre onces de  
safran, une once de noix de muscade, et [aussi] trois-quarts de  
livre de gingembre, une demi-livre de cannelle, une once et  
demie de noix de muscade, une once de *not ycherca*, du poivre  
long, et deux mesures et demie de miel pour le pimen et deux  
livres de poudre à canon que Monseigneur Etier a pris la veille  
de Noël, 1345] (Forestié, éd., fasc. 20, 233).<sup>5</sup>

Édouard Forestié, qui maîtrisait bien l'occitan, n'a pas compris l'expression *not ycherca* dont il nous dit, « Ce terme ne se retrouve dans aucun des lexiques que nous avons consultés. Supposant une erreur d'écriture, nous l'avons traduit par noix de Chypre » (fasc. 23 : 640 s. v. *not*). Forestié suggère d'ailleurs (éd., fasc. 20, cxxxii n.) :

On pourrait aussi peut-être traduire par noix de cyprès.  
Ambroise Paré, dans sa thérapeutique, l'emploie, et son arôme ne  
devait pas déplaire à nos pères. Laborde, dans son *Glossaire*, cite  
également la noix moscée [*sic*], qui pourrait être la *not ycherca*.

Emmanuel Moureau, qui a beaucoup travaillé sur des documents montalbanais tant en latin qu'en occitan n'a peut-être pas compris non plus. Sa traduction récente des textes des Bonis comprend deux exemples où il laisse cette *noix de Chypre*

sans explication, bien qu'il donne des explications sur d'autres épices comprises dans les commandes médiévales. Par exemple, cette notice datée du 10 octobre 1344 :

Item, deu [la dona Anstorgua de Guastaut] ... per mega onsa de cuybebas, e per mega onsa de not-ycherca, e per mega onsa muscada, e per mega onsa de guarengual ... (Forestié, éd., fasc. 20, 126)

est traduite et ensuite expliquée par Moureau :

... La dame Astorgua de Guastaut ... doit ... pour une demi-once de cubèbe, et pour une demi-once de noix de Chypre et pour une demi-once de muscade, et pour une demi-once de galanga ...

Le cubèbe ou *Piper cubeba* est une épice originaire d'Inde, dite « poivre à queue » ou « poivre de Java » ; sous le nom de *galanga* se trouvent des plantes appelées *alpinia officinarum* ou *alpinia galanga* qui appartiennent à la famille des Zingibéracées ... (Moureau 72)

Moureau ne dit rien au sujet de la « noix de Chypre ». Et encore, une vente enregistrée la veille de Noël 1347 :

Item deu per XV onsas de gingembre, XII onsas canela, I onsa e mega girofle, III cart not ycherca, II onsas espic enardi, ... (Forestié, éd., fasc. 23, 245)

est traduite ainsi par Moureau :

Idem doit pour 15 onces de gingembre, 12 onces de cannelle, 1 once et demi de girofle, 3 quartes de noix de Chypre, 2 onces de nard...

Le nard est extrait du rhizome de la plante *Nardostachys jatamansi*, originaire de l'Inde... (Moureau 77-8).

En fait, Moureau explique à ses lecteurs toutes les épices qui pouvaient leur être étrangères sauf la *noix de Chypre*.

Nous associons les mots occitans *not ycherca* à l'expression catalane *nous d'exarch* trouvée dans le livre de cuisine de Mestre Robert, le *Llibre del coch* (composé vers 1491 et publié en 1520), où il faut comprendre « graine de paradis » ou maniguette (voir Leimgruber, éd., *Libre del coch*, 37n). L'interprétation de la traductrice Veronika Leimgruber se fonde sur une traduction castillane

du XVI<sup>e</sup> siècle où on lit : « nuezes d'exarque que es granos de Parayso ». Comme l'observe Leimgruber, « le nom de cette épice n'était pas bien connu en Espagne ; pour cette raison le traducteur a offert une explication » (37n.). L'équivalence entre *maniguette* et *nous d'exarch* est également attestée par Francesco Balducci Pegolotti (fl. 1310-1347), quand ce marchand italien détaille les produits que l'on peut acheter sur l'île de Majorque. Pour éviter toute confusion, il glose : « melegchette o vuoli tu dire nocisarche » (Evans, éd., 123-4), précisant ainsi le nom employé pour l'épice dans cette région. Cependant, dans une liste de toutes les épices disponibles sur tous les marchés, Pegolotti ne donne que le seul mot italien *melegchette* pour la maniguette (Evans, éd., 295).

Cette glose de *not ycherca* correspond aux observations d'Enrico Carnevale Schianca, qui suggère que la maniguette, *Amomum melegueta*, était souvent désignée par des mots qui tentaient de reproduire son nom d'origine africaine (arabe dans le cas présent). Carnevale Schianca propose d'autres variantes : *xarch*, *sarta*, *sarca* et *nux xarquia*, qu'il a trouvées, dit-il, chez Arnaut de Villeneuve (Carnevale Schianca, 392 s.v. *Melegchette 2*), ce qui confirme encore que *not ycherca* fait référence à cette épice.

La maniguette a aussi servi comme ingrédient dans des recettes médicales occitanes, comme en témoigne l'ouvrage de Raimon de Castelnou. Dans ce document du milieu du XIV<sup>e</sup> siècle (Ashburnham 105b, Biblioteca Medicea Laurenziana, Florence), nous trouvons, dans la recette n° lx, la *not icharquua* employée contre la mauvaise haleine. La recette ainsi composée a posé problème aux chercheurs :

Ppolvera bona confortativa, e ffa bona alena. ... Pren teules antics, ii. [onces de] girofle, not muscada, galengar, spic, not icharquua, marme ust, de cascun, [1.27 grammes], alum scisci [3.89 grammes] (édition de Norwood).

Raimon a inclus une épice, notre *not ycharqua*, inconnue de l'éditeur, Frances E. S. Norwood, qui a essayé de comprendre en faisant un amalgame avec le mot *not*, suggérant de traduire *not icharquua* comme « walnut » (Norwood 238), ce qui est carrément erroné<sup>10</sup>. Clovis Brunel a lui aussi essayé de comprendre ce texte en lisant *not icii*, *arquua* (Brunel 170) qu'il explique ainsi : « aqua (*sic*) peut-être 'angélique' » (Brunel 182) et

« icii (not) ... *Le sens n'apparaît pas* » (Brunel 186). Il s'agit indéniablement de maniguette dans la recette médiévale.

Alors que Clovis Brunel, Frances Norwood, Emmanuel Moreau, et Édouard Forestié n'ont pas compris l'expression, d'autres chercheurs ont réussi à résoudre l'énigme de ces mots. Dans son édition des recettes médico-pharmaceutiques, Maria Sofia Corradini Bozzi a repéré *nos eisarchas* dans un réceptaire médical du XIV<sup>e</sup> siècle, actuellement à Princeton (Princeton, Garrett 80), recette n° 73 :

Per gota de freia natura fatz far de bona erugua ab de bon vinaigre fort e mit ins ganren de nos eisarchas, del gran e doas perras de sitoal et de bon girofle e de nozes muscadas e de gingibre e de bona cannella e fai o tot boillir. (Corradini Bozzi 144)  
[Pour la goutte froide, faites préparer de la bonne roquette avec du vinaigre fort et mettez dedans beaucoup de maniguette, de la graine<sup>13</sup> et deux morceaux de cardamome et de bon girofle et de la noix muscade et du gingembre et de la bonne cannelle et faire tout bouillir].<sup>14</sup>

De même, dans un réceptaire du quinzième siècle, actuellement à Chantilly (Musée Condé 330), dans un texte que Corradini Bozzi appelle *C ric3*, la « Terzo gruppo di ricetta contenute in C », recette n° 14, nous trouvons *nozes ysarc* parmi les ingrédients pour soigner les blessures. La recette est longue et comprend cette phrase :

Item de galengal e de pebre lonc e de nozes y[s]arc de cascuna d'aquestas egalment una drama e doze grans de girofle e quinze de pebre, e tot ayso sie ben polverizat. (409)  
[Item, de galenga et de poivre long et de maniguette, de chacun de ceux-ci également une drachme, et douze graines de girofle et quinze de poivre, et que le tout soit bien pulvérisé].<sup>15</sup>

Dans les deux cas, Corradini Bozzi a bien compris qu'il s'agit de « *noce di meleguetta* » (460 s.v.), de la maniguette.

Dans un article qui explique bien l'intérêt des Français médiévaux pour cette épice qu'ils ont appelée *graine de paradis* et qui, de par son nom, évoque un lieu céleste, Bruno Laurioux n'a pas signalé le fait que le médecin Arnaut de Villeneuve en a parlé. Laurioux n'a pas pris en considération des œuvres comme les registres des frères Bonis ni non plus les réceptaires médicaux

occitans dans ses recherches ; il s'est restreint aux seuls livres de cuisine médiévaux, où il a pu constater l'appétit des Français pour la maniguette, cela en contraste avec le goût des Anglais, Allemands, Espagnols et Italiens qui n'ont pas prisé cette épice (Laurioux 202). Selon ce chercheur, la maniguette connaît, au XV<sup>e</sup> siècle, « un succès aussi spectaculaire qu'éphémère » (Laurioux 200).

Le *Modus viaticorum preparandorum et salsarum* (Bibliothèque nationale de France, fonds latin 8435) comprend une recette, n° 18, qui fait appel à la *granam paradisi* pour la préparation d'un matefaim (Lambert, éd., 141). Ce réceptaire est le seul exemple occitan de livre de cuisine médiévale existant, bien que les recettes soient plutôt en latin qu'en occitan. Écrit sur papier, le manuscrit date probablement de la fin du XIV<sup>e</sup> siècle (Lambert, éd., 35) ; les filigranes correspondent à des papiers utilisés à Toulouse, Rodez et Montpellier (Lambert, éd., 35). Ce réceptaire confirme l'intérêt porté à la maniguette non seulement dans un cadre médical ou commercial, mais aussi dans la cuisine occitane médiévale. Cela dit, le *Modus* appelle l'épice par son nom latin, qui se traduit sans difficulté par « la maniguette ».

Laurioux reconnaît que l'épice est employée dans un autre livre de cuisine d'origine méridionale, le *Recueil de Riom* (Paris, Bibliothèque nationale de France fonds latin 6707) qui date des environs de 1460. Selon Carole Lambert, qui a édité ce réceptaire écrit en moyen français, le *Recueil de Riom* a été composé à Riom où le manuscrit est resté jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle (Lambert, éd., *Le Recueil*, 22). Lambert suggère que les recettes du recueil proviennent de plusieurs sources et que l'œuvre « ne semble pas offrir de rapport textuel pertinent avec d'autres réceptaires connus » (Lambert, éd., *Le Recueil* 41). Cela dit, dans le *Recueil de Riom*, la maniguette, toujours appelée *graine* ou *graine de paradis*, se trouve dans un tiers des recettes (Lambert, éd., *Le Recueil*, 62 ; Laurioux 201). Lambert ne poursuit pas les recherches au sujet de l'emploi de la maniguette dans le *Recueil de Riom*, qu'elle envisage comme un réceptaire assez méridional (Lambert, éd. *Le Recueil* 63). La présence de la maniguette dans de si fortes proportions nous suggère que l'auteur a subi l'influence sinon des livres de cuisine septentrionaux, du moins des goûts français.

C'est une vérité de la cuisine médiévale que l'on y employait beaucoup d'épices, y compris des épices étrangères à nos menus

d'aujourd'hui. Les graines de paradis ou la maniguette font bien partie de la cuisine et de la pharmacopée médiévale, pour des raisons de goût et de dénomination (voir Laurioux 200-208).

Les exemples présentés ici permettent de signaler l'emploi de l'expression *not yherca* et ses variantes orthographiques<sup>3</sup>, dans quelques textes occitans des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles. On peut regretter que la *Concordance de l'occitan médiéval 3*, non encore publiée, n'envisage pas d'incorporer tous les textes en prose, ce qui nous permettrait d'examiner ce vocable de façon plus approfondie. Mais il nous semble que les textes mis en avant ici suggèrent un commerce et un emploi de la maniguette dans le Midi plus actif que l'on ne l'aurait cru.

**Wendy Pfeffer**  
University of Louisville

---

NOTES

<sup>1</sup> Le *pimen* était une sorte de vin épicé, très apprécié lors des fêtes. Plusieurs commandes chez les Bonis font référence à des épices nécessaires pour préparer cette boisson, parfois, comme ici, globalement, parfois énumérées, comme on le verra plus loin.

<sup>2</sup> Les traductions sont de Pfeffer.

<sup>3</sup> Notons que cette commande comprend de la poudre à canon, suggérant la variété du commerce des Bonis.

<sup>4</sup> Dommage que Moureau n'ait pas consulté l'article de Dorveaux, publié en 1914, que nous-même avons trouvé tard dans nos propres recherches. D'autres exemples encore de *not yherca* se trouvent dans les registres des frères Bonis, en 1346 (Forestié, éd., fasc. 23, 150) pour faire du cotignac; en 1347, *not yserca* (Forestié, éd., fasc. 23, 257), en 1348 (Forestié, éd., fasc. 23, 272) et en 1362, dans ces trois derniers exemples pour faire du *pimen* (Forestié, éd., fasc. 26, 545).



<sup>5</sup> Selon Lambert, « Les graines broyées sont fort peu aromatiques, mais elles possèdent une saveur très piquante et brûlante » (Lambert, « Trois réceptaires », 279). À notre avis, les graines broyées ont un arôme légèrement fruité ; la saveur est, en effet, très piquante.

<sup>6</sup> Le marchand observe que la maniguette pouvait aussi s'acheter à Alexandrie, en Égypte (Evans, éd., 70), à Venise (138), à Pise (207), à Nîmes à Montpellier (225) et à Assilah au Maroc (277), ce qui indique un marché assez étendu.

<sup>7</sup> Le mot se trouve dans le *Französische etymologische Wörterbuch* de von Wartburg sous l'étymon *eš-šerk*, de l'arabe, voulant dire « [noix] des polythéistes », référence à un produit importé du Soudan. Batllori cite F. de B. Moll qui suggère que « La forma *exarch* fa pensar en l'àrab *aix-xarquía*, 'l'Orient' ; no és inversemblant que *nou d'exarch* valgués tant com 'nou d'Orient » (II : 179n.). L'étymon africain du mot *maniguette* est *Mállli* (FEW) qui donne en moyen français *malaguette* et en français moderne *maniguette*, « graine de paradis ».

<sup>8</sup> Nous avons trouvé chez Arnaud la forme catalane *nou d'exarch* dans son *Regiment de sanitat a Jaume II* (voir Batllori, II, 179).

<sup>9</sup> Nous avons traduit les symboles pharmaceutiques employés par Norwood par des mesures plus faciles à comprendre.

<sup>10</sup> Curieusement, Norwood cite Hermann Fischer, qui a bien compris l'équivalence de *nux sciarca* avec maniguette, « Frucht von *Amomun Melegueta* » (Fischer 108).

<sup>11</sup> Doit-on corriger la ponctuation de Corradini Bozzi en « ga(n)ren de nos eisarchas del gran, e doas pessas de sitoal », c'est-à-dire « beaucoup de graines de maniguette, et deux morceaux de cardamome » ?

<sup>12</sup> Traduction de Pfeffer.

<sup>13</sup> Traduction de Pfeffer.

<sup>14</sup> On trouve les formes : *graine de paradis* (recettes 1 et 3), *graine* (2, 7, 10, 23, 28), *greine* (13, 24, 29, 32, 39, 44), *greyne* (37), *grane* (9) et *grene* (8).

<sup>15</sup> Norwood signale la forme *noze ysarqua* ailleurs dans le manuscrit Ashburnham 105b, au feuillet 81r (213 n.336 et 237).

### Références bibliographiques

Batllori, P. Miquel, éd. Arnau de Vilanova, *Obres catalanes*, 2 vols. Els nostres classics, Col.lecció A, 55-56. Barcelona : Editorial Barcino, 1947.

Brunel, Clovis. « Recettes médicales d'Avignon en ancien provençal », *Romania* 80 (1959) : 145-190.

Carnevale Schianca, Enrico. *La cucina medievale : lessico, storia, preparazioni*. Biblioteca dell'« Archivum romanicum » série 1, 386. Firenze : Leo S. Olschki, 2011.

Corradini Bozzi, Maria Sofia, ed. *Ricettari medico-farmaceutici medievali nella Francia meridionale*. 2 vols. Firenze : Leo S. Olschki ed., 1997.

Dorveaux, Paul. « Anc. Prov. Notz ysserca, not ycherca, etc. », *Romania* 43 (1914) : 241-243.

Evans, Allan, éd. Francesco Balducci Pegolotti, *La Pratica della mercatura*. Medieval Academy of America Publication 24. Cambridge, MA : Mediaeval Academy of America, 1936.

Fischer, Hermann. *Mittelalterliche Pflanzenkunde*. Hildesheim : Georg Olms Verlagsbuchhandlung, 1967.

Forestié, Édouard, éd. *Les Livres de comptes des frères Bonis, marchands montalbanais du XIV<sup>e</sup> siècle*. 3 vols. Archives historiques de la Gascogne, fasc. 20, 23, et 26. Paris : Honoré Champion ; Auch : Cocharaux Frères, 1890, 1893, 1894.

García-Ballester, Luis et Michael R. McVaugh, éd. Arnaut de Villeneuve, *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, in *Arnaldi de Villanova opera medica omnia*. Vol. 10.1. Barcelona : Publicacions de la Universidad de Barcelona, 1996.

Lambert, Carole. « Trois réceptaires culinaires médiévaux : *Les Enseignemenz, les Doctrine et le Modus*. Édition critique et glossaire détaillé ». Diss. Université de Montréal, 1989.

\_\_\_, éd. *Le Recueil de Riom et La manière de henter soutillement. Un livre de cuisine et un réceptaire sur les greffes du XV<sup>e</sup> siècle*. Préface de Jean-Louis Flandrin. *Le Moyen Français* 20. Montréal : Éditions CERES : 1987.

Lauriou, Bruno. « Modes culinaires et mutations du goût à la fin du Moyen Âge. » 199-218 in R. Jansen-Sieben, éd. *Artes mechanicae en Europe médiévale / in middeleeuws Europa. Actes du colloque du 15 octobre 1987*. Brussels : Archives et bibliothèques de Belgique / Archief en Bibliotheekwezen in België, numéro spécial 34, 1989.

Leimgruber, Veronika, éd. Mestre Robert, *Libre del coch, tractat de cuina medieval*. Biblioteca Torres Amat 4, Edicions del Departament de filologia catalana de la Universitat de Barcelona. Barcelona : Curial Edicions Catalanes, 1977.

Moureau, Emmanuel. *Un Marchand au Moyen Âge : Regards sur la vie quotidienne au XIV<sup>e</sup> siècle : les comptes de Barthélemy Bonis (1345-1365)*. Cahors : La Louve éditions, 2012.

Norwood, Frances E. S. « A Fourteenth-Century Provençal Receptary ». *Proceedings of the Leeds Philosophical and Literary Society* 17 (1978) : 171-254.

Wartburg, Walther von. *Französische etymologische Wörterbuch (FEW)*. Band 20 (1968) : « Afrikanische sprachen », 86-89.