



Annuaire de l'École pratique des hautes études (EPHE), Section des sciences historiques et philologiques

Résumés des conférences et travaux

139 | 2008
2006-2007

Histoire des sciences au Moyen Âge

Textes sur l'alimentation du Moyen Âge et de la Renaissance

Bruno Laurioux



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ashp/267>

ISSN : 1969-6310

Éditeur

École pratique des hautes études. Section des sciences historiques et philologiques

Édition imprimée

Date de publication : 1 octobre 2008

Pagination : 158-159

ISSN : 0766-0677

Référence électronique

Bruno Laurioux, « Textes sur l'alimentation du Moyen Âge et de la Renaissance », *Annuaire de l'École pratique des hautes études (EPHE), Section des sciences historiques et philologiques* [En ligne], 139 | 2008, mis en ligne le 25 novembre 2008, consulté le 03 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ashp/267>

Tous droits réservés : EPHE

TEXTES SUR L'ALIMENTATION DU MOYEN ÂGE ET DE LA RENAISSANCE

Chargé de conférences : M. Bruno LAURIOUX

Programme de l'année 2006-2007 : *Textes sur l'alimentation du Moyen Âge et de la Renaissance*.

Fidèle à la méthode inaugurée en 2004-2005, la conférence a été consacrée conjointement à l'étude méthodologique d'un type de source utile à l'histoire de l'alimentation et à l'analyse détaillée d'une œuvre.

Le panorama typologique des sources de l'histoire de l'alimentation au Moyen Âge et à la Renaissance s'est poursuivi par des textes qui n'offrent sur celle-ci que des informations obliques et délicates à interpréter. Certains – telles les œuvres littéraires – ont fait l'objet de nombreuses études mais qui sont restées ponctuelles et dispersées. En revanche les traités philosophiques n'ont, semble-t-il, pratiquement pas été exploités de ce point de vue. Étant donné l'immensité du matériau littéraire médiéval, on s'est contenté de quelques coups de projecteurs, et d'abord sur les genres qui furent les principaux vecteurs d'un discours littéraire sur l'alimentation. Après qu'eurent été brièvement évoqués les produits et usages régionaux mentionnés dans l'*Yconomica* de Konrad von Megenberg (1309-1374), l'attention s'est focalisée sur la complexe tradition issue de la *Coena Cypriani*, qui a permis d'aborder le genre fort ancien de la parodie joyeuse. Attribuée à saint Cyprien, mais écrite en réalité au très haut Moyen Âge (entre le v^e et le viii^e siècle), cette œuvre – qui s'appuie sans doute sur une homélie de Zénon de Vérone remontant au iii^e siècle – déroule, sous le prétexte d'un banquet qui emprunte aussi bien aux Noces de Cana qu'à la parabole des invités, une longue et intéressante suite d'aliments qui s'enrichit de procédés tels les coqs-à-l'âne : Adam est ainsi décrit comme mangeant du thon sous prétexte que ce poisson est classé par Pline comme limoneux et que le premier homme fut formé par Dieu à partir du limon. Les caractéristiques de la *Coena Cypriani* ont été mieux cernées par la comparaison avec d'autres pastiches à thématique alimentaire, qui empruntent des formes juridiques : le *Testamentum porcelli* (ca 350) et le *Judicium coci et pistoris iudice Vulcano*. Loin de susciter la réprobation du corps ecclésiastique, la *Coena Cypriani* connut une diffusion certaine, qu'attestent trois adaptations, deux carolingiennes (l'une de Raban Maur, dédiée à Lothaire II, pour son amusement et l'autre, œuvre d'école du diacre Jean de Rome et qui fut présentée avec succès à un banquet de Charles le Chauve) et une encore au xi^e siècle (d'Asselin de Reims).

Les textes théologiques et philosophiques ont constitué le second gisement. On s'est intéressé prioritairement aux auteurs qui portent un regard articulé sur la gastronomie, à la fois comme pratique et comme discours, qui réfléchissent aux conditions de son émergence et jugent de sa pertinence au regard des principes moraux ou religieux. On a abordé en premier lieu la *Somme de Théologie* de Thomas d'Aquin. Les

questions développées et successives que le Docteur angélique a consacré à l'abstinence, au jeûne, à la gourmandise, à la sobriété et à l'ivrognerie constituent un véritable petit traité d'anthropologie alimentaire, insuffisamment exploité par les historiens. Si Thomas d'Aquin y montre sa parfaite maîtrise de la tradition théologique sur la *gula* – et il représente donc un bon point d'où observer la genèse et le développement de celle-ci –, il prend également en compte la réflexion de son maître à penser, Aristote : le caractère fondamentalement naturel de l'acte alimentaire, l'idéal positif d'une tempérance qui n'exclut pas le plaisir, la réhabilitation du goût, tout va dans le sens d'une déculpabilisation du gourmand – celui qu'on n'appelle pas encore le gastronome. L'un des textes aristotéliens les plus importants de ce point de vue est l'*Éthique à Nicomaque*. Le livre VII, sur la tempérance et le plaisir, n'a pas encore fait l'objet d'une étude systématique. On en a brossé les premiers linéaments en partant des diverses traductions (notamment celle de Robert Grosseteste au XIII^e siècle), des nombreux commentaires qui lui ont été donnés (aussi bien par Thomas d'Aquin et Jean Buridan que par Walter Burley ou Albert le Grand) ou des florilèges comme les *Auctoritates Aristotelis*. L'étude fouillée du vocabulaire des traductions du livre III, chapitre 13 a montré une inflexion progressive, qui fait passer d'une perspective relevant de l'éthique monastique de la *gula* à un discours nourri des réflexions sur la tempérance. L'étude de la nouvelle traduction de Leonardo Bruni au début du XV^e siècle et le commentaire qu'en fit Jean Argyropoulos au milieu de ce même siècle a été l'occasion de mesurer l'impact qu'eut l'œuvre d'Aristote sur la conception humaniste du plaisir – et singulièrement du plaisir de manger qui connut, vers 1465-1467, son premier monument dans le *De honesta voluptate* de Bartolomeo Sacchi dit Platina.

Le second volet de la conférence a poursuivi la minutieuse analyse de la *Summula de preparatione ciborum et potuum infirmorum* entamée en 2005-2006. Ce traité est l'un des plus appropriés pour cerner les relations entre alimentation et constitue d'autre part un exemple quasi unique de traité de cuisine pour malades. Après avoir rappelé combien l'attribution à Petrus Musandinus pouvait faire l'objet d'interrogation, on a poursuivi l'étude de la complexe tradition manuscrite, notamment à partir des manuscrits les plus anciens conservés à Florence, Paris et Rome. La question des sources du traité a été abordée sans être entièrement résolue. En-dehors de quelques citations (au *Tegni* de Galien ou aux *Aphorismes* d'Hippocrate) qui relèvent des lieux communs de l'enseignement médical de Salerne, on note peu d'emprunts repérables. Il apparaît que, si dans ses concepts fondamentaux, la *Summula* se rapproche des grands traités diététiques connus au XII^e siècle (*Régime* d'Hippocrate et surtout *Diètes* d'Isaac le Juif), la typologie des fièvres qu'utilise Musandinus diffère de celle que l'on trouve dans les nombreux ouvrages salernitains consacrés aux fièvres (ceux de Johannes Afflacijs, de Barthélemy de Salerne ou du mystérieux Petronius) ; elle figure en revanche dans la 4^e partie du *Liber de febris* d'Isaac le Juif. Mais ce dernier ne donne pas de détail sur les régimes alimentaires ; les ouvrages qui le font n'utilisent pas la même typologie. La *Summula* vient donc bien combler un manque, ce qui explique sans doute son durable succès.