

SETTIMANE DI STUDIO
DELLA FONDAZIONE CENTRO ITALIANO DI STUDI
SULL'ALTO MEDIOEVO

LXIII

**L'ALIMENTAZIONE
NELL'ALTO MEDIOEVO:
PRATICHE, SIMBOLI, IDEOLOGIE**

Spoletto, 9-14 aprile 2015



FONDAZIONE
CENTRO ITALIANO DI STUDI
SULL'ALTO MEDIOEVO
SPOLETO
2016

I N D I C E

Consiglio di amministrazione e Consiglio scientifico della Fondazione Centro italiano di studi sull'alto medioevo	pag. IX
Intervenuti	» XI
Programma della Settimana di studio	» XIII
MASSIMO MONTANARI, <i>La fabbrica del cibo. Un percorso di gesti e di idee</i>	» I
JACOPO DE GROSSI MAZZORIN, <i>I resti archeozoologici come strumento di conoscenza dell'economia alimentare nell'alto medioevo</i>	» 21
Discussione sulla lezione De Grossi Mazzorin	» 83
LANFREDO CASTELLETTI, <i>L'alimentazione nell'alto medioevo. Il contributo dell'archeobotanica</i>	» 87
MARIA CARLA SOMMA, <i>Dal reperimento alla tavola: approvvigiona- mento e conservazione del cibo attraverso le fonti archeologiche</i>	» 165
Discussione sulla lezione Somma	» 209
ANTONI RIERA MELIS - MARIA SOLER SALA, <i>La distribución y los mercados de alimentos en el Mediterráneo Occidental (siglos VIII-XII)</i>	» 213
Discussione sulla lezione Riera Melis - Soler Sala	» 295
JEAN-PIERRE DEVROEY, <i>La politique annonaire des Carolingiens comme question économique, religieuse et morale</i>	» 299
Discussione sulla lezione Devroey	» 353
UMBERTO LONGO, <i>Una risorsa in più: miracoli e nutrimento nel- l'agiografia</i>	» 355
Discussione sulla lezione Longo	» 411

ALAIN DIERKENS, « <i>Equus non prohibetur ad manducandum, tamen non est consuetudo</i> ». <i>Goûts, dégoûts et interdits alimentaires pendant le haut Moyen Âge</i>	pag.	413
Discussione sulla lezione Dierkens	»	445
VINCENT VANDENBERG, <i>Les nourritures des affamés: décrire et penser les aliments de substitution au haut Moyen Âge</i>	»	447
BRUNO LAURIOUX, <i>Cuisine, médecine et diététique: traditions, rencontres, distorsions entre le V^e et le XII^e siècle</i>	»	467
WANESSA ASFORA NADLER, <i>Apicius in the early medieval manuscripts: medieval or roman cookery book?</i>	»	493
Discussione sulla lezione Asfora Nadler	»	515
MARIO CASARI, <i>Ibrāhīmiyya all'agresto: la rivoluzione gastronomica abbaside tra Oriente e Occidente</i>	»	519
Discussione sulla lezione Casari	»	551
FRANCESCA ROMANA STASOLLA, <i>Luoghi e strumenti della cucina nell'archeologia del quotidiano altomedievale</i>	»	555
Discussione sulla lezione Stasolla	»	595
PETER STOTZ, <i>Von Speisen und Getränken, vom Kochen und vom Essen: Kulinarisches in der lateinischen Dichtung des Mittelalters (bis etwa 1100)</i>	»	601
Discussione sulla lezione Stotz	»	655
GINO FORNACIARI, « <i>Tu sei quello che mangi</i> »: <i>le economie alimentari nelle analisi isotopiche di campioni medievali e post-medievali della Toscana</i>	»	657
Discussione sulla lezione Fornaciari	»	667
VENCESLAS KRUTA, <i>L'alimentation chez les Celtes: table des Dieux et des héros, nourriture des mortels</i>	»	671
Discussione sulla lezione Kruta	»	683
LAURA PASQUINI, <i>Il cibo nelle arti figurative</i>	»	687
Discussione sulla lezione Pasquini	»	731
SILVANA VECCHIO, <i>Il peccato di gola e la pratica del digiuno nella cultura altomedievale</i>	»	733
Discussione sulla lezione Vecchio	»	755

GABRIELE ARCHETTI, « <i>Mensura victus constituere</i> ». <i>Il cibo dei monaci tra Oriente ed Occidente</i>	pag.	757
Discussione sulla lezione Archetti	»	797
ROSA FIORILLO, <i>Il contributo dell'archeologia per la conoscenza degli utensili della tavola nell'alto medioevo</i>	»	799
Discussione sulla lezione Fiorillo	»	819
ANTONIO CARILE, <i>Posto a tavola e gerarchia delle portate</i>	»	821
Discussione sulla lezione Carile	»	847
PIER GIORGIO SPANU « <i>Pultes et panem et merum</i> » (aug. conf. VI, 2, 1). <i>Cibi e banchetti funerari tra tarda antichità e alto medioevo</i>	»	849
Discussione sulla lezione Spanu	»	905
ALBAN GAUTIER, <i>Festin et politique: servir la table royale dans le haut Moyen Âge</i>	»	907
Discussione sulla lezione Gautier	»	935
MATHIEU ARNOUX, <i>Manger ou cultiver: laboratores, oratores et bellatores entre production et consommation (XI^e-XIII^e siècle)</i>	»	939
Discussione sulla lezione Arnoux	»	963
FRANCESCO MOSETTI CASARETTO, <i>Il banchetto sempiterno della Cena Cypriani</i>	»	969
Discussione sulla lezione Mosetti Casaretto	»	1011
GIULIO D'ONOFRIO, <i>Il pane e il sale. La coena Domini e il pensiero dell'alto medioevo (secc. V-XI)</i>	»	1021
Discussione sulla lezione d'Onofrio	»	1059
PAUL TOMBEUR, <i>La nourriture métaphore du monde et ombre du divin</i>	»	1063

ALAIN DIERKENS

**« EQUUS NON PROHIBETUR AD MANDUCANDUM,
TAMEN NON EST CONSUETUDO ».
GOÛTS, DÉGOÛTS ET INTERDITS ALIMENTAIRES
PENDANT LE HAUT MOYEN ÂGE ¹**

C'est en 1989 que Pierre Bonnassie publiait son article classique sur « la consommation d'aliments immondes et (le) cannibalisme de survie dans l'Occident du haut Moyen Âge »². Travaillant en historien, mais dans la ligne des préoccupations anthropologiques de Claude Lévi-Strauss et de Mary Douglas³, il s'interrogeait sur le statut de la nourriture dans l'idéologie des sociétés alto-médiévales et, en tentant de définir les interdits alimentaires et de préciser les conditions de la consommation d'aliments prohibés, il fournissait une grille d'analyse particulièrement efficace. Cette étude rejoignait sur bien des points les recherches, bâties sur d'autres prémisses, de Jean-Louis Flandrin sur la sexualité médiévale et moderne: en effet, celui-ci réfléchissait semblablement sur les moments et conditions d'une vie sexuelle licite, confrontée à des interdits religieux et à une surveillance attentive de la part de l'Église institutionnelle⁴. Ce n'est évidemment pas un hasard si Jean-Louis Flandrin passa « du lit à la table » pour devenir un des précurseurs de l'histoire de l'alimentation et

1. Le texte qui suit est une version légèrement revue et complétée de la *lezione* présentée à Spolète le 10 avril 2015. À divers stades de rédaction, j'ai pu bénéficier de remarques d'amis et de collègues que je souhaite remercier chaleureusement: Luc Bourgeois, Jean-Pierre Devroey, Alban Gautier, Bruno Laurieux, Sophie Leclère, Philippe Migaud, Massimo Montanari, Olivier Puttelat et Vincent Vandenberg.

2. P. BONNASSIE, *Consommation d'aliments immondes et cannibalisme de survie dans l'Occident du haut Moyen Âge*, dans *Annales ESC*, 44 (1989), pp. 1035-1056; cité ici d'après la réimpr. dans *Id.*, *Les sociétés de l'an mil: un monde entre deux âges*, Bruxelles, 2001 (Bibliothèque du Moyen Âge, 18), pp. 143-168.

3. Par ex. M. DOUGLAS, *Purity and Danger. An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo*, Londres-New York, 1966.

4. Par ex. J.-L. FLANDRIN, *Un temps pour embrasser. Aux origines de la morale sexuelle occidentale, VT-XI^e siècle*, Paris, 1983 (L'Univers Historique).

de la « gastronomie historique »⁵; son dernier article, posthume, traitait précisément des rapports entre alimentation et religion durant le Haut Moyen Âge⁶.

Pierre Bonnassie, comme Jean-Louis Flandrin, ont basé une partie notable de leurs déductions sur l'étude attentive des pénitentiels, ces recueils de pénitences tarifées qui fournissent d'inépuisables listes de pratiques – réelles ou fantasmées – plus ou moins durement réprochées et condamnées par l'autorité ecclésiastique⁷. On redécouvrait alors, notamment sous l'impulsion de Cyrille Vogel, cette source fascinante, pourtant déjà largement accessible dès les années 1850⁸. Depuis, les publications de pénitentiels se sont multipliées et ont permis de mieux établir leur datation, leur plus ou moins grande originalité, leur interdépendance éventuelle; les travaux de Rob Meens et de Raymund Kottje font ici autorité⁹.

Discipline historique relativement récente, l'histoire de l'alimentation a notamment suscité un intérêt renouvelé pour l'alimentation carnée¹⁰, volontiers opposée au modèle végétarien réputé plus pur et mieux adapté aux genres de vie tournés vers la spiritualité et la quête d'un absolu

5. Par ex. J.-L. FLANDRIN, *L'ordre des mets*, Paris, 2002; *Histoire de l'alimentation*, ed. J.-L. FLANDRIN et M. MONTANARI, Paris, 1996.

6. J.-L. FLANDRIN, *Alimentation et religion pendant le Haut Moyen Âge*, dans *Festins mérovingiens*, ed. A. DIERKENS et L. PLOUVIER, Bruxelles, 2008, pp. 41-52.

7. Introduction bibliographique et méthodologique dans C. VOGEL, *Les libri paenitentiales*, Turnhout, 1978 (Typologie des sources du Moyen Âge occidental, 27), à compléter par la mise à jour, parue sous le même titre, de A.J. FRANTZEN, Turnhout, 1985. Pour une synthèse récente: R. MEENS, *Penance in Medieval Europe, 600-1200*, Cambridge, 2014.

8. F.W.H. WASSCHERLEBEN, *Die Bußordnungen der abendländischen Kirche*, Halle, 1851.

9. Par exemple R. MEENS, *Het tripartite boeteboek. Overlevering en betekenis van vroegmiddeleeuwse biechtvoorschriften*, Hilversum, 1994 (Middeleeuwse studies en bronnen, 41), surtout pp. 11-72; R. KOTTJE, *Bußpraxis und Bußritus*, dans *Settimane di studio del Centro italiano di studi sull'Alto Medioevo*, t. 33: *Segni e riti nella chiesa altomedievale occidentale*, Spolète, 1987, pp. 369-395. D'autres publications de ces historiens seront citées plus loin. Voir aussi L. KÖRNTGEN, *Studien zu den Quellen der frühmittelalterlichen Bußbücher*, Sigmaringen, 1993 (Quellen und Forschungen zum Recht im Mittelalter, 7), en particulier pp. 169-177. Les éditions de pénitentiels les plus récentes ont paru dans les CC SL, t. 156 (R. KOTTJE et al., 1994) et 156B (C. VAN RHIJN, 2009).

10. Notamment *L'animal dans l'alimentation humaine: les critères de choix*, Liège, 1988 (Anthropozoologica, n° spécial, 2) ou, plus récemment, *La viande: fabrique et représentation*. Actes du colloque international (Tours, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), 29 novembre-1er décembre 2012), ed. M.-M. HORARD-HERBIN et Br. LAURIOUX, Tours, sous presse.

dématérialisé¹¹. Se côtoient donc des études sur l'alimentation monastique et/ou ascétique, et d'autres qui tentent de mieux cerner les nourritures et les boissons largement déconseillées, voire interdites¹². L'histoire des animaux, elle aussi fort neuve, a, sur ce point, permis d'intéressants recoupements; dans cette optique, un article de Bruno Laurioux intitulé « Manger l'impur » apparaît comme pionnier¹³. L'intérêt des historiens des textes pour les recherches archéologiques et, plus récemment, pour le résultat des analyses basées sur les sciences naturelles (archéozoologie, paléobotanique, carpologie, palynologie, etc.) a ouvert de nouvelles voies de réflexion.

Sans prétendre à une quelconque originalité¹⁴, la présente contribution se donne pour but de tenter un bilan de quelques-unes de ces problématiques. Je me concentrerai ici sur l'Occident chrétien du Haut Moyen Âge et je n'aborderai qu'indirectement les religions et pratiques non-chrétiennes, volontiers qualifiées de « païennes » et donc condamnées, en tant que telles, avec rigueur¹⁵. J'examinerai successivement les fondements

11. Voir les travaux d'Emmanuelle Raga et, en particulier, sa thèse inédite: E. RAGA, *Le banquet et la « transformation du monde romain »: entre Romanitas, Barbaritas et christianisme. Espace romain occidental, IV^e-VII^e siècle*, thèse de doctorat de l'Université Libre de Bruxelles et de l'Université de Bologne (dir. Alain Dierkens et Massimo Montanari), 2011.

12. St. BOULC'H, *Le statut de l'animal carnivore et la notion de pureté dans les prescriptions alimentaires chrétiennes du Haut Moyen Âge*, dans *Le statut éthique de l'animal: conceptions anciennes et nouvelles. Journée d'étude, Université de Liège, 18 mars 1995*, ed. L. BODSON, Liège, 1996 (Colloques d'histoire des connaissances zoologiques, 7), pp. 41-59; Id., *Le repas quotidien des moines occidentaux du haut Moyen Âge*, dans *Revue Belge de Philologie et d'Histoire*, 75 (1997), pp. 287-328.

13. Br. LAURIOUX, *Manger l'impur. Animaux et interdits alimentaires durant le haut Moyen Âge*, dans *Homme, animal, société*, dir. A. COURET et Fr. OGIÉ, t. 3: *Histoire et animal*, Toulouse, 1989, pp. 73-87. Dans le prolongement de cette étude, voir Id., *Le lièvre lubrique et la bête sanglante. Réflexions sur quelques interdits alimentaires du haut Moyen Âge*, dans *L'animal dans l'alimentation humaine* cit., pp. 127-132. Actualisation dans Id., *Interdits, interdictions et prescriptions alimentaires dans le Moyen Âge occidental: état de la question*, dans *Religions et interdits alimentaires. Archéozoologie et sources littéraires*, dir. B. CASEAU et H. MONCHOT, Paris, sous presse.

14. Voir, surtout, R. MEENS, *Pollution in the Early Middle Ages. The Case of Food Regulations in Penitentials*, dans *Early Medieval Europe*, 4 (1995), pp. 3-19; Id., *Onreine dieren in de vroege Middeleeuwen*, dans *Madoc. Tijdschrift over de Middeleeuwen*, 11 (1997), pp. 142-149; H. LUTTERBACH, *Die Speisegesetzgebung in den mittelalterlichen Bußbüchern (600-1200)*, dans *Archiv für Kulturgeschichte*, 80 (1998), pp. 1-37; G. KRUTZLER, *Kult und Tabu. Wahrnehmungen der Germania bei Bonifatius*, Vienne-Berlin, 2011 (Anthropologie des Mittelalters, 2), surtout pp. 265-313.

15. Sur ces questions de terminologie, voir la bibliographie citée dans A. DIERKENS, *Christianisme et « paganisme » dans la Gaule septentrionale aux V^e et VI^e siècles*, dans *Die Franken und die Alemannen bis zur « Schlacht bei Zülpich » (496/497)*, ed. D. GEUENICH, Berlin-New York, 1998 (Ergänzungsband

scripturaires, patristiques et normatifs des interdits alimentaires, en essayant de déterminer s'il existe une hiérarchie implicite des nourritures déconseillées voire totalement prohibées; je traiterai ensuite d'un cas que je crois emblématique et méthodologiquement efficace: celui de la consommation de viande de cheval ¹⁶. Cette focalisation sur l'hippophagie impliquera quelques considérations sur la cynophagie et sur l'anthropophagie, la connaissance de ce dernier sujet ayant été totalement renouvelée par les études récentes de Vincent Vandenberg ¹⁷. Je tenterai, au passage, de croiser l'utilisation critique des textes avec quelques données archéologiques.

I. LES INTERDITS ALIMENTAIRES DANS L'ANCIEN TESTAMENT ET LEUR ABROGATION DANS LE NOUVEAU TESTAMENT

Mon propos n'est pas ici de m'interroger sur les origines et les manifestations de la crainte de toute « pollution » dans les sociétés pré- ou non-chrétiennes, mais bien de tenter d'établir, de façon plus pragmatique, les fondements des règles de pureté/impureté alimentaire en vigueur

zum Reallexikon der Germanischen Altertumskunde, 19), pp. 451-474. Pour une liste et un historique de ces « pratiques païennes », voir, par exemple, KRUTZLER, *Kult und Tabu* cit. (note 14), pp. 61-263.

16. J'ai, à plusieurs reprises, eu l'occasion de présenter mes idées sur le sujet. Cfr, par ex., *Une pratique alimentaire controversée: l'hippophagie au Haut Moyen Âge*, dans *Bulletin de liaison de l'Association Française d'Archéologie Mérovingienne*, n. 30, 2006 (= résumé des communications présentées aux XXVII^{es} Journées Internationales d'Archéologie Mérovingienne: *La Gaule mérovingienne, le monde insulaire et l'Europe du Nord, V^e-VIII^e siècle*), Université de Caen Basse-Normandie, Centre de Recherches Archéologiques et Historiques Médiévales/Centre Michel de Bouârd, 29 septembre-1^{er} octobre 2006), pp. 47-49. Deux articles, rédigés en collaboration, en développent les idées majeures: L. BOURGEOIS et A. DIERKENS, *Manger son cheval? Hippophagie et découpe des équidés dans les sources écrites médiévales (VIII^e-XIII^e siècle)*, dans *Vie et mort du cheval: des pratiques médiévales aux traditions camarguaises*. Actes du X^e Congrès de la Société d'Archéologie Médiévale (Arles, Espace Van Gogh, 3-5 mai 2012), éd. E. LORANS et al., Caen, sous presse; A. DIERKENS et A. GAUTIER, *Immundum atque exsecrabile: retour sur la question de l'hippophagie dans l'Europe du Nord et du Nord-Ouest au haut Moyen Âge*, dans *La viande: fabrique et représentation* cit. (note 10), sous presse.

17. Voir, en particulier, V. VANDENBERG, *Fames facta est ut homo hominem comederet: l'Occident médiéval face au cannibalisme de survie (V^e-XI^e siècles)*, dans *Revue Belge de Philologie et d'Histoire*, 86 (2008), pp. 217-272; et, surtout, l'ouvrage tiré de sa thèse de doctorat: ID., *De chair et de sang. Images et pratiques du cannibalisme de l'Antiquité au Moyen Âge*, Rennes, 2014 (Tables des hommes).

dans l'Occident du Haut Moyen Âge. Les textes de base sont évidemment bibliques et, d'abord, vétérotestamentaires; ils concernent presque exclusivement l'alimentation carnée, la licéité de la consommation de plantes, de graines, de légumes n'ayant (presque) jamais suscité aucun doute ou aucune objection¹⁸. Même si leur interprétation est bien connue, il convient, pour la clarté de l'exposé, d'en rappeler les lignes de force.

À la suite de Jean Soler qui a rédigé, en 1973, un article lumineux sur la question et dont je suis ici l'analyse¹⁹, on pourrait présenter les choses de la façon suivante. Tout commence par une évidence²⁰. Si l'on en croit le livre I de la Genèse, la nourriture au Paradis est végétarienne: « Voici que je vous ai donné toute herbe émettant semence, qui se trouve sur la surface de toute la terre et tout arbre qui a en lui fruit d'arbre, qui émet semence: ce sera pour votre nourriture » (Gen. I, 29). La Vie est propre à Dieu; l'homme n'est pas autorisé à tuer, sauf pour en faire le sacrifice à Dieu (opposition de Caïn et d'Abel). Avec le Déluge et l'histoire de Noé, commence une nouvelle phase de l'histoire de l'alimentation: l'homme peut manger de la viande: « Tout ce qui remue et qui vit vous servira de nourriture, comme l'herbe verte: je vous ai donné tout cela » (Gen. IX, 3). La concession que Dieu fait ainsi est une reconnaissance de l'instinct du mal qui réside en l'homme. Dieu se réserve néanmoins le sang, « signifiant du principe vital »: « Seulement vous ne mangerez point la chair avec son Âme, c'est-à-dire son sang » (Gen. IX, 4). Comme l'écrit Jean Soler, « en excluant le sang (la part de Dieu), la chair devient profane et licite »²¹.

La troisième étape est décisive: l'alliance de Dieu avec Moïse ne s'adresse plus à toute l'Humanité (celle qui est issue de Noé), mais aux seuls Hébreux. Cette spécificité implique un certain nombre de marques de reconnaissance et de distinction (circoncision, respect du sabbat) et notamment une alimentation pure qui amplifie l'interdiction absolue de consommer du sang (Deut. XII, 15-16). L'évitement précautionneux du sang conduit à ne permettre que l'ingestion de viande de ruminants,

18. Les réserves relatives à la consommation de vin ne touchent pas au statut du raisin, mais aux effets possibles de l'ivresse.

19. J. SOLER, *Sémiotique de la nourriture dans la Bible*, dans *Annales E.S.C.*, 27 (1973), pp. 943-955. Plus récemment ID., *Sacrifices et interdits alimentaires dans la Bible*, Paris, 2004.

20. Par commodité, je reprends ici la traduction de *La Sainte Bible traduite en français sous la direction de l'École biblique de Jérusalem*, Paris, 1956.

21. SOLER, *Sémiotique de la nourriture* cit. (note 19), p. 945.

dont on peut être certain qu'ils n'ont eu aucun contact avec une alimentation carnée. S'en suivent trois critères déterminants: le pied onglé (qui distingue l'herbivore du carnassier), le fait de ruminer (pour éviter, notamment, le porc, omnivore) et l'ongle fendu. Sont également prohibés les animaux tarés et les espèces hybrides, qui ne respectent pas le plan de la Création qui distingue nettement les animaux de la terre, de l'eau et de l'air (Gen. I, 20 et 24). Il en résulte une liste des viandes réputées impures et donc impropres à l'alimentation humaine, consignée dans le Lévitique XI, 1-46, puis dans le Deutéronome XIV, 3-21. On y lit notamment:

« Voici les animaux dont vous mangerez parmi toutes les bêtes qui sont sur la terre. Vous mangerez de tout animal qui a la corne fendue, le pied fourchu, et qui rumine. Mais vous ne mangerez pas de ceux qui ruminent seulement, ou qui ont la corne fendue seulement. Ainsi, vous ne mangerez pas le chameau, qui rumine, mais qui n'a pas la corne fendue: vous le regarderez comme impur. (...) Vous ne mangerez pas le lièvre, qui rumine, mais qui n'a pas la corne fendue: vous le regarderez comme impur. Vous ne mangerez pas le porc, qui a la corne fendue et le pied fourchu, mais qui ne rumine pas: vous le regarderez comme impur. Vous ne mangerez pas de leur chair, et vous ne toucherez pas leurs corps morts: vous les regarderez comme impurs. Voici les animaux dont vous mangerez parmi tous ceux qui sont dans les eaux. Vous mangerez de tous ceux qui ont des nageoires et des écailles, et qui sont dans les eaux, soit dans les mers, soit dans les rivières. Mais vous aurez en abomination tous ceux qui n'ont pas des nageoires et des écailles, parmi tout ce qui se meut dans les eaux et tout ce qui est vivant dans les eaux, soit dans les mers, soit dans les rivières. Vous les aurez en abomination, vous ne mangerez pas de leur chair, et vous aurez en abomination leurs corps morts [suit une longue énumération]. Telle est la loi touchant les animaux, les oiseaux, tous les êtres vivants qui se meuvent dans les eaux, et tous les êtres qui rampent sur la terre, afin que vous distinguiez ce qui est impur et ce qui est pur, l'animal qui se mange et l'animal qui ne se mange pas » (Lev. XI, 2-10 et 46-47).

Ces prescriptions touchent à des animaux dont la consommation est interdite « par nature » ou « par essence ». S'y ajoutent d'autres prescriptions qui, elles, touchent à l'état, considéré comme impur, dans lequel peut se trouver un animal théoriquement consommable: il est ainsi interdit de consommer un animal noyé, étranglé ou suffoqué. On est indirectement renvoyé à la crainte de la consommation du sang²². Il

22. Sur ce point particulier, voir LUTTERBACH, *Die Speisegesetzgebung* cit. (note 14), pp. 2-7;

est également précisé que le contact avec un animal impur (par nature ou par état) transmet par contagion le statut d'impureté et donc de non-consommabilité. Du respect de ces ordres divins dépendent l'acceptation et l'intégration sociales; il ne s'agit aucunement de goût et de dégoût, notations inévitablement subjectives et relevant de la culture ou de la coutume, mais de conditions *sine qua non* de vie dans une communauté dont il s'agit de préserver la spécificité et la pureté²³.

Comme on le verra, et même si elles ont largement été abolies par le Nouveau Testament, ces prescriptions conservent une indéniable présence, directe ou implicite, dans les pratiques alimentaires du Premier Millénaire²⁴.

Ces interdits ont, en effet, été levés par la venue du Christ et par son message relayé dans le Nouveau Testament (Matthieu XV, 11; Marc, VII, 19; Actes des Apôtres, X; Épître aux Colossiens II, 16-17; Première Épître à Timothée IV, 3-4; etc.). On peut, par exemple, lire: « Ayant appelé à lui la foule, il (Jésus) lui dit: "Écoutez, et comprenez. Ce n'est pas ce qui entre dans la bouche qui souille l'homme; mais ce qui sort de la bouche, c'est ce qui souille l'homme" » (Mathieu, XV, 11) ou « Et il leur dit: "Vous aussi, vous êtes à ce point sans intelligence? Ne comprenez-vous pas que rien de ce qui pénètre du dehors dans l'homme ne peut le souiller, parce que cela ne pénètre pas dans le cœur, mais dans le ventre, puis s'en va aux lieux d'aisance"; ainsi il déclarait purs tous les aliments. Il disait: "Ce qui sort de l'homme, voilà ce qui souille l'homme. Car c'est du dedans, du cœur des hommes, que sortent les desseins pervers: débauches, vols, meurtres, adultères, cupidités, méchancetés, ruse, impudicité, envie, diffamation, orgueil, déraison. Toutes ces mauvaises choses sortent du dedans et souillent l'homme" » (Marc, VII, 19).

Un passage des Actes des Apôtres (X, 9-16) est souvent cité dans ce contexte: « Le lendemain, tandis qu'ils faisaient route et approchaient de

J. VOISENET, *Le tabou du sang dans les pénitentiels du haut Moyen Âge*, dans *Le sang au Moyen Âge*. Actes du quatrième colloque international de Montpellier, Montpellier, 1999 (Les Cahiers de CRISMA, 4), pp. 111-125 et V. ROUSSEAU, *Le goût du sang. Croyances et polémiques dans la chrétienté occidentale*, Paris, 2005, surtout le ch. 3, pp. 70-104. En dernier lieu, voir les travaux de Vincent Vandenberg (supra, n. 17) ainsi que le chap. 4 « Mangiare il sangue » de M. MONTANARI, *Mangiare da Cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storia di una cultura*, Milan, 2015, pp. 80-96.

23. MONTANARI, *Mangiare da Cristiani* cit. (note 22), notamment pp. 16-25.

24. À replacer dans un contexte plus général: R. KOTTJE, *Studien zur Einfluß des Alten Testaments auf Recht und Liturgie des früheren Mittelalters (6.-8. Jahrhundert)*, Bonn, 1970 (Bonner Historische Forschungen, 23).

la ville, Pierre monta sur la terrasse, vers la sixième heure, pour prier. Il sentit la faim et voulut prendre quelque chose. Or, pendant qu'on lui préparait à manger, il tomba en extase. Il voit le ciel ouvert et un objet, semblable à une grande nappe nouée aux quatre coins, en descendre vers la terre. Et dedans il y avait tous les quadrupèdes et les reptiles, et tous les oiseaux du ciel. Une voix lui dit alors: "Allons, Pierre, immole et mange". Mais Pierre répondit: "Oh non! Seigneur, car je n'ai jamais rien mangé de souillé ni d'impur!". De nouveau, une seconde fois, la voix lui parle: "Ce que Dieu a purifié, toi, ne le dis pas souillé". Cela se répéta par trois fois, et aussitôt l'objet fut remporté au ciel ».

Le même message se lit dans l'Épître aux Colossiens (II, 16-17): « Que personne donc ne vous juge au sujet du manger ou du boire, ou au sujet d'une fête, d'une nouvelle lune, ou des sabbats: c'était l'ombre des choses à venir, mais le corps est en Christ » et dans la Première Épître à Timothée (IV, 3-4): « Mais l'Esprit dit expressément que, dans les derniers temps, quelques-uns abandonneront la foi, pour s'attacher à des esprits séducteurs et à des doctrines de démons, par l'hypocrisie de faux docteurs portant la marque de la flétrissure dans leur propre conscience, prescrivant de ne pas se marier, et de s'abstenir d'aliments que Dieu a créés pour qu'ils soient pris avec actions de grâces par ceux qui sont fidèles et qui ont connu la vérité. Car tout ce que Dieu a créé est bon, et rien ne doit être rejeté, pourvu qu'on le prenne avec actions de grâces, parce que tout est sanctifié par la parole de Dieu et par la prière ».

Ainsi, le christianisme ne prévoit pas d'interdit alimentaire par nature ou par essence, même si le statut du sang continue à poser problème et même si se marquent de nettes réticences à l'utilisation alimentaire de charognes, d'animaux étranglés, suffoqués ou noyés²⁵; j'y reviendrai plus loin. Fort logiquement, l'Église condamne la consommation consciente de viande d'animaux immolés à des dieux païens ou lors de sacrifices païens. C'est ce dont se fait l'écho une décision, bien connue, du « concile » de Jérusalem (c. 50 de notre ère) sur la conversion au christianisme des non-Juifs et conservée dans les Actes des Apôtres (XV, 19-20): « C'est pourquoi je suis d'avis qu'on ne crée pas des difficultés à ceux des païens qui se convertissent à Dieu, mais qu'on leur écrive de s'abstenir des

25. Voir, en particulier, LUTTENBACH, *Die Speisegesetzgebung* cit. (note 14), pp. 7-12 et LAURILOUX, *Interdits, interdictions* cit. (note 13).

souillures des idoles, de l'impudicité, des animaux étouffés et du sang » (*ut abstineant se a contaminationibus simulacrorum, et fornicatione, et suffocatis, et sanguine*). Par ailleurs, il existe – et existera – des recommandations alimentaires applicables durant certaines périodes de l'année (Carême, périodes de pénitence ou de jeûne liturgique, etc.) ou certains jours particuliers (le poisson du vendredi), et des normes strictes pour certaines catégories de religieux (clauses particulières des règles ou des coutumes monastiques, par exemple)²⁶. Rien n'est dit en revanche au sujet d'animaux interdits ou autorisés: la consommation de viande de porc, devenue au fil du temps constitutive de l'identité chrétienne face aux interdits juifs et musulmans (« le porc, car il a le sabot fendu, mais ne rumine pas: pour vous, il est impur »), ne fait par exemple l'objet d'aucune régulation dans les textes fondateurs du christianisme, ni pour l'autoriser, ni pour l'interdire²⁷.

On ne peut sous-estimer l'importance de ces textes néotestamentaires en prétendant, par exemple, qu'en Occident durant le haut Moyen Âge ils auraient été négligés et que l'on se serait principalement appuyé sur l'Ancien Testament. La situation n'est pas tout à fait semblable en Occident et en Orient. Dans le monde byzantin en effet, les prescriptions vétérotestamentaires étaient observées avec plus de zèle qu'en Occident: on trouve ainsi dans les sources grecques des listes de nourritures désignées comme mangeables ou immangeables, qui s'inscrivent bien souvent dans un contexte de polémique anti-juive ou anti-latine²⁸. On en verra plus loin une illustration éloquentes relative à la consommation de viande de cheval.

26. J. SEMMLER, *Volatilia. Zu den benediktinischen Consuetudines des 9. Jahrhunderts*, dans *Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktinerordens*, 69 (1958), pp. 163-176.

27. Sur le porc au Moyen Âge et, notamment, dans l'alimentation, la bibliographie est immense. Voir, en dernier lieu, C. FABRE-VASSAS, *La bête singulière. Les juifs, les chrétiens et le cochon*, Paris, 1994; M. PASTOUREAU, *Le roi tué par un cochon. Une mort infâme aux origines des emblèmes de la France*, Paris, 2015, surtout pp. 67-103 et MONTANARI, *Mangiare da Cristiani* cit. (note 22), pp. 97-104. Quoique le livre concerne l'Égypte et une période bien plus ancienne, voir la substantielle Introduction de Y. VOLOKHINE, *Le porc en Égypte ancienne. Mythes et histoire à l'origine des interdits alimentaires*, Liège, 2014, pp. 13-39.

28. Les critiques de Michel Cérulaire se lisent, *a contrario*, dans l'*Adversus Graecorum calumnias* d'Humbert de Moyenmoutier (éd. C. WILL, *Acta et scripta quae de controversiis Ecclesiae Graecae et Latinae saeculo XI composita extant*, Leipzig-Marbourg, 1861, pp. 93-126), surtout consacré à la question du pain azyme mais faisant aussi des allusions à d'autres divergences entre chrétiens grecs et latins, cf. LAURIOUX, *Interdits, interdictions* cit. (note 13).

En Occident en revanche, on marquait une nette préférence pour les principes pauliniens. Un exemple suffira ici : dans les très officielles réponses faites par le pape Nicolas I^{er} (857-858) aux questions du khan bulgare Boris (le futur tsar Michel) sur les observances chrétiennes – une longue liste de cent six questions sur lesquelles le pape exprime l'avis de l'Église romaine de son temps –, il est question d'interdits alimentaires²⁹. Le pape, s'appuyant précisément sur certains des textes que je viens de mentionner, dit en substance que l'on peut manger toutes les sortes de viandes et qu'elles ne sont pas nuisibles par elles-mêmes : « Quels animaux et quels oiseaux il est permis de manger, je pense que le Seigneur l'a montré clairement quand, après le Déluge, il a tout donné à Noé et à ses fils pour que cela leur serve de nourriture (Gen. IX, 2-4). C'est pourquoi il n'est pas interdit de manger de tout animal dont on sait que la consommation n'est pas nocive pour le corps et que la société humaine l'admet comme nourriture (*Itaque omne animal, cuius cibus minime corpori nocivus esse probatur et societas hoc in cibum admittit humana, comedi non prohibetur*) (...). Le Seigneur réduit à néant l'opinion de ceux qui voient quelque chose d'impur dans les aliments (*eorum opinionem qui quippiam in cibis immundum esse perhibent, per se Dominus destruit*) ».

Résumées à grands traits, les choses semblent claires :

– l'alimentation idéale est végétarienne. C'est sur cette base, mise en pratique par les ermites et les Pères du désert, que se définissent notamment les repas des communautés monastiques³⁰.

– dépourvu du sang rouge des mammifères et, *a fortiori*, du sang noir des gros gibiers³¹, le poisson, dont la signification symbolique est obvie, est volontiers substitué à la viande en contexte de jeûne ou d'abstinence (relative).

– les interdits judaïques n'ayant plus de raison d'exister dans le catholicisme du Haut Moyen Âge, il ne devrait pas exister d'empêchements théologiques à la consommation de toute viande, pour autant – bien sûr

29. *Responsa Nicolai Papae ad consulta Bulgarorum*, 43 : éd. E. PERELS dans *Epistolae Karolini Aevi*, t. 4, Berlin, 1925 (M.G.H. Ep., 6), lettre n. 99, pp. 568-600, à la p. 584. Sur cette liste, de façon générale, voir L. HEISER, *Die Responsa ad consulta Bulgarorum des Papstes Nikolaus I. (858-867). Ein Zeugnis päpstlicher Hirtensorge und ein Dokument unterschiedlicher Entwicklungen in den Kirchen von Rom und Konstantinopel*, Trèves, 1979 (Trierer Theologische Studien, 36).

30. BOULC'H, *Le repas quotidien des moines* cit. (note 12).

31. B. HELL, *Le sang noir. Chasse et mythes du Sauvage en Europe*, Paris, 1994 (réimpr. 1997).

– qu’ait préalablement été éliminé tout sentiment d’avidité, d’envie, de désir ou de plaisir³².

– le modèle général de tempérance et de sobriété s’impose en matière alimentaire³³.

Mais, entre la théorie et la pratique, l’écart peut être considérable. Quelques textes privilégiés et les trouvailles archéologiques permettent de dépasser un constat quelque peu idéalisé ou trop peu nuancé.

II. DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE

Pour en savoir plus et pour approcher la pratique quotidienne, une des méthodes les plus utilisées, en particulier depuis l’article de Pierre Bonnassie et les recherches de Jean-Louis Flandrin que j’ai déjà mentionnés³⁴, est de recourir aux pénitentiels, ces recueils de pénitences individuelles tarifées d’origine insulaire et dont la mode se diffuse sur le Continent à partir de la fin du VI^e siècle, pour croître aux VII^e et VIII^e siècles avant de perdre peu à peu de son importance dans le courant du IX^e siècle et de disparaître au XI^e siècle³⁵. Dans ces recueils plus ou moins détaillés selon les cas, tout manquement ou tout délit spirituel est associé à une pénitence appropriée, faite le plus souvent de prières, de jeûnes, d’abstinences, de coups et/ou de pratiques de mortification. Chaque pénitentiel est l’œuvre de son auteur qui s’inspire évidemment d’autres recueils similaires qu’il a vus et/ou lus et/ou entendus; il reflète ses conceptions du monde chrétien idéal, ses priorités et son système de valeur. Chaque pénitentiel est donc une œuvre unique, que l’on peut replacer dans un *stemma* complexe de recueils semblables partiellement recopiés et qui l’ont influencé³⁶. Ces écrits sont d’extraordinaires

32. C. CASAGRANDE et S. VECCHIO, *I sette vizi capitali. Storia dei peccati nel Medioevo*, Turin, 2000 (trad. fr. *Histoire des péchés capitaux au Moyen Âge*, Paris, 2003).

33. R. MEENS, *Dronkenschap in de vroege Middeleeuwen*, dans *Tijdschrift voor Geschiedenis*, 109 (1996), pp. 424-442; R. VAN UYTVEN, *De zinnelijke Middeleeuwen*, Louvain, 1998; ID., *Geschiedenis van de dorst: twintig eeuwen drinken in de Lage Landen*, Louvain, 1997; R. KAISER, *Trunkenheit und Gewalt im Mittelalter*, Cologne-Weimar-Vienne, 2002; MONTANARI, *Mangiare da Cristiani* cit. (note 22), pp. 125-152.

34. *Supra*, n. 2-6.

35. *Supra*, n. 7; surtout MEENS, *Penance* cit. (note 7).

36. Le même raisonnement s’applique évidemment à d’autres types de sources, notamment aux règles monastiques antérieures à l’obligation de suivre la Règle de saint Benoît en 816-817.

répertoires de pratiques réelles mais aussi d'actes fantasmés, craints, voire redoutés, dans lesquels les « délits » sexuels occupent une place significative.

La redécouverte de cette source exceptionnelle a, un moment, suscité l'enthousiasme. On aurait tenu là un point d'observation concret et direct qui, bien au-delà des injonctions des Pères de l'Église, aurait touché à la vie quotidienne des fidèles de l'Occident altomédiéval. On connaît, en effet, plusieurs dizaines de pénitentiels, dont la lecture attentive aurait permis de dégager des constantes inattendues. Sans vouloir minorer ici la valeur de ces textes singuliers, il convient d'en mesurer la portée et de ne pas se leurrer sur leurs apports.

Pour le dire autrement: chaque pénitentiel, œuvre personnelle qui s'inspire inévitablement d'œuvres similaires, antérieures ou contemporaines, fournit un cadre de référence et fixe des propositions de peines tarifées qui semblent justifiées à l'auteur du manuel. L'utilisateur est libre d'appliquer comme il l'entend les sanctions suggérées. Un pénitentiel n'est pas un texte de loi au caractère obligatoire. Il apparaît donc comme un peu vain de tenter un décompte minutieux, voire d'établir des statistiques, de tel type de délit en suggérant que le plus ou moins grand nombre d'occurrences renvoie à la réalité de la pratique. Pour autant qu'il ne s'agisse pas d'une reprise « mécanique », une mention reflète tout au plus la préoccupation de l'auteur du pénitentiel, de ses sources et du milieu dans lequel il évolue. Comment s'étonner dès lors de la diversité des pratiques et du montant des peines énumérées? Pour tel Irlandais (comme on le verra), l'hippophagie est une pratique répréhensible; pour tel autre, la consommation de viande de cheval est acceptable; pour un autre encore, le fait ne mérite même pas d'être évoqué... Bref, si le pénitentiel se révèle un extraordinaire témoin de l'action missionnaire (au sens large) et des priorités d'un responsable ecclésiastique, il n'est pas utilisable (ou presque) pour identifier de vrais interdits alimentaires communs au christianisme altomédiéval³⁷.

En procédant à une analyse rigoureuse et systématique de plusieurs dizaines de pénitentiels et en isolant les mesures relatives à l'alimentation,

37. C'est surtout dans le domaine de la sexualité que les pénitentiels ont bénéficié d'études détaillées. Voir, notamment, l'étude de référence en la matière Pierre PAYER, *Sex and the Penitentials. The Development of a Sexual Code, 550-1150*, University of Toronto Press, Toronto, 1984; et en dernier lieu Christine McCANN, *Transgressing the Boundaries of Holiness. Sexual Deviance in the Early Medieval Penitential Handbooks of Ireland, England and France, 500-1000*, Online These paper 76, 2010.

Pierre Bonnassie avait distingué un certain nombre de catégories d'interdits, essentiellement centrés sur la distinction entre le pur et l'impur³⁸. Une analyse complémentaire basée sur les nouvelles éditions de pénitentiels déjà connus ou les premières éditions satisfaisantes de pénitentiels négligés conforte ces résultats³⁹. Des sept types d'interdits distingués alors, plusieurs se recourent. Le principal reste cependant la consommation d'animaux impurs par nature (chien, chat, rat)⁴⁰ et renvoie aux catégories vétérotestamentaires; on pourrait y joindre les contaminations de viande, par contact avec un animal impur ou avec une charogne. Les chairs d'animaux immolés aux divinités païennes s'inscrivent dans des discours stéréotypés énumérant, sans qu'elles soient nécessairement soumises à un nouvel examen ou à une actualisation, des « superstitions et coutumes païennes » systématiquement condamnées depuis l'Antiquité tardive. Comme l'a bien montré Jean-Louis Flandrin, les animaux souillés par un contact sexuel ne présentent qu'une variante des fantasmes (peut-être parfois fondés) de religieux obsédés par ce genre de préoccupations. Restent les interdits liés, de près ou de loin, à la consommation de sang, singulièrement de sang (et de sperme) humain: animaux ayant mangé de la chair humaine (porcs et poulets), chairs crues ou insuffisamment cuites, charognes et corps d'animaux morts sans avoir été tués par l'homme⁴¹.

La lointaine origine insulaire du « genre » des pénitentiels peut expliquer à la fois l'obsession de la pureté et la fidélité implicite à des raisonnements mosaïques⁴². Les dérogations sont rares. Seuls les cas de famine autorisent la transgression ou, du moins, en atténuent la rigueur; même l'anthropophagie peut, dans de tels cas, bénéficier d'une certaine indulgence⁴³. Ce que Dieu avait demandé aux Hébreux lors de l'alliance conclue avec Moïse, se retrouve *mutatis mutandis* dans bien des exigences de purification présentes sous la plume des auteurs de pénitentiels, souvent proches des milieux monastiques...

38. BONNASSIE, *Consommation d'aliments immondes* cit. (note 2), pp. 145-152.

39. Cf MEENS, *Het tripartite boeteboek* cit. (note 9), pp. 11-72.

40. KRUTZER, *Kult und Tabu* cit. (note 14), pp. 269-273; LUTTERBACH, *Die Gesetzgebung* cit. (note 14), pp. 13-15.

41. VANDENBERG, *De chair et de sang* cit. (note 17), pp. 103-114 et LUTTERBACH, *Die Gesetzgebung* cit. (note 14), pp. 20-22.

42. Cf. *infra*, n. 97.

43. VANDENBERG, *Fames facta est* cit. (note 17), pp. 270-272.

Le maintien, dans le christianisme, de quelques interdits alimentaires vétérotestamentaires qui auraient dû être considérés comme périmés n'a pas manqué de susciter des explications ingénieuses durant tout le Haut Moyen Âge. Je voudrais ici en reprendre une, qui ne me semble pas avoir bénéficié de toute l'attention souhaitable⁴⁴. Il s'agit d'une lettre anonyme et non datée, envoyée à un souverain carolingien; on s'accorde habituellement à en placer la rédaction au milieu (850?) ou dans le troisième quart du IX^e siècle (868? 873? 874?) et à identifier le souverain destinataire avec Louis le Germanique (†876)⁴⁵. La lettre émane manifestement d'un homme d'Église – abbé ou évêque –, subtil polémiste et fin connaisseur des Écritures, confronté à des difficultés de gestion dans le cadre de guerres et de famines. Cette lettre tourne autour de la consommation d'animaux étouffés ou suffoqués, *lato sensu*. En voici les grandes lignes de l'argumentation, dont hélas, on n'a pas conservé le début.

Pour l'auteur anonyme, peut être qualifié de *suffocatum* un animal qui aurait été étranglé ou mis en pièces (*strangulatum vel laceratum*) par un loup, un ours ou une autre bête sauvage; selon lui, il convient de s'abstenir de ce type de viande. Par contre, on ne peut considérer comme « étouffé » un animal qui aurait été capturé grâce à un chien de chasse: c'est, en effet, l'homme qui, ayant profité du flair et de l'agilité du chien, doit être considéré comme le responsable de la capture. Il en est de même des animaux pris grâce à des lacets, des collets, des pièges, de la glu ou autres produits de l'intelligence humaine (*humanum ingenium et artificiosa industria*); une bénédiction suffit à les rendre consommables. Le même raisonnement s'applique au gibier (onagre, cerf *vel aliquod comestibile animal*) qui, poursuivi par une meute de chiens, se serait réfugié dans un cours d'eau ou un lac et qui s'y serait noyé: la cause ultime de la mort n'est pas la noyade, mais bien la chasse, occupation voulue par l'homme. N'en est-il pas de même pour le poisson pêché qui meurt, une fois sorti de son élément: on ne peut pas plus le considérer comme « suffoqué » que le cerf qui se serait noyé et on peut donc le manger tout à fait licite-

44. Son intérêt m'a été signalé par Vincent Vandenberg (cfr. aussi VANDENBERG, *Fames facta est* cit. (note 17), p. 245-246). Elle est mentionnée dans BONNASSIE, *Consommation d'aliments immondes* cit. (note 2), p. 160; MEENS, *Pollution* cit. (nota 14), p. 17 et LAURIJOUX, *Interdits, interdictions* cit. (note 13).

45. Ed. E. DÜMLER, dans *Epistolae Karolini Aevi*, t. 3, Berlin, 1899 (*M.G.H. Ep.*, 5), pp. 633-635, suppl. n. 16.

ment. Le plaidoyer pour la chasse se poursuit par l'évocation des oiseaux de proie dressés pour ramener une colombe, une grue, une oie ou un quelconque autre oiseau: une fois de plus, c'est l'homme qui est le vrai responsable de la proie, qui peut donc être consommée (*absque crimine comeditur*).

S'appuyant sur l'Épître à Tite (I, 15): « Tout est pur pour ceux qui sont purs; mais rien n'est pur pour ceux qui sont souillés et incrédules » et sur la Première Épître à Timothée (IV, 4): « tout ce que Dieu a créé est bon, et rien ne doit être rejeté, pourvu qu'on le prenne avec actions de grâces », mais en complétant le passage *Quia omnis creatura Dei bona est* par un *nihil immundum*, il affirme avec une netteté inhabituelle: puisque « tout est pur aux purs » et que toute créature est bonne, rien n'est impur/immonde en soi (*nihil per se immundum*) et aucun aliment ne peut être condamné ou rejeté.

La suite de la démonstration est tout aussi intéressante. Se plaçant dans la ligne des Actes des Apôtres, l'auteur de la lettre explique que c'est dans les premiers temps de l'Église, pour ne pas heurter certains Juifs observants et pour ne pas les dissuader de se convertir, qu'ont été maintenues quelques-unes des prescriptions qui leur étaient chères, choisies parmi les moins importantes (*modica*). Ainsi, c'est parce que le Lévitique (XVII, 15) préconisait de ne pas manger de charogne (*morticinum*) ou d'animal pris par un animal sauvage, que les « saints apôtres » auraient décidé qu'il restait permis de s'abstenir de viande « suffoquée ». Une simple latitude donc, immédiatement contrebalancée par une citation de la Première Épître aux Corinthiens (X, 25) dans laquelle Paul se réfère à Job: « Mangez de tout ce qui se vend au marché, sans vous enquérir de rien par motif de conscience ». Le vrai problème n'est évidemment pas la viande (Adam n'a-t-il pas été puni parce qu'il avait mangé un fruit?), mais la concupiscence, les désirs, l'envie. Par nature, tout est bon et peut être consommé...

La démonstration aurait pu s'arrêter là, mais l'auteur ajoute quelques lignes un peu étonnantes, dans lesquelles il accorde une importance considérable à l'habitude, à la coutume (*consuetudo*). « Si je voyais quelqu'un manger quelque chose que la coutume réprovoque, je l'exécrais, je le fuirais et je proclamerais impurs (*contaminatum et abhominatum*) à la fois le mangeur et ce qu'il mange »⁴⁶. Car une chose est la connaissance (« nous

46. Ep. cit., p. 634-635: « Quantum itaque ad naturam, que bona est, licet uti his, sed non

savons que tout est bon »), autre chose est la charité (*caritas*) qui nous conduit à accepter et à suivre la coutume. Ce point est manifestement capital pour l'auteur de la lettre, qui explique qu'il se soumet au jugement et au magistère d'un homme plus haut placé que lui (le souverain?); il a dû se faire tancer pour avoir enfreint une règle alimentaire et il tente de se justifier. Le dernier paragraphe de la lettre est tout entier consacré à l'exposé des circonstances difficiles auxquelles il est confronté: la guerre, les armées, une faim et une pénurie inouïes et inconnues *per omnem nostram regionem*. La lettre se termine par un appel à la largesse royale.

Comme je l'ai écrit plus haut, la date de cette lettre est mal établie. Le lien avec un passage, très romancé, des *Annales Fuldenses* à l'année 850⁴⁷ pourrait être intéressant, puisqu'on y trouve la mention d'une famine exceptionnelle qui aurait poussé une dame de Thuringe à manger son fils si elle n'avait trouvé une charogne de biche lacérée par deux loups⁴⁸. C'est le corps de la biche qui est donc mangé. L'Annaliste termine par ces mots: *Ambo (sc. la femme et son mari) de carnibus lege prohibitis necessitate coacti se recrearunt*. Quoi qu'il en soit de la pertinence du rapprochement des deux textes, la lettre anonyme se distingue par son argumentation inhabituelle et, surtout, par l'importance donnée à la *consuetudo*. J'y reviendrai en conclusion.

III. UNE ÉTUDE DE CAS: L'HIPPOPHAGIE⁴⁹

Le cas particulier de l'hippophagie me permettra de préciser quelques idées⁵⁰.

À la différence de l'âne et de l'onagre, le cheval n'est pas nommé dans l'Ancien Testament. Mais il doit évidemment être englobé implicitement dans les interdits alimentaires vétér testamentaires: « Parmi tous les

expedit consuetudine prohibente. Si enim viderem aliquem hec vel alia comedentem, que consuetudo respuit, execrerem, refugerem pariterque vescentem et quo vesceretur contaminatum abhominatumque clamarem. Sit ergo in nobis scientia, qua noverimus omnia esse bona, sit caritas, qua multorum consuetudini condescendamus usuique cedamus ».

47. *Annales Fuldenses*, ed. Fr. KURZE, Hanovre, 1891 (*M.G.H.*, SSRG, n. s., 7), pp. 40-41.

48. VANDENBERG, *Fames facta est* cit. (note 17), pp. 245-246 (avec la n. 105).

49. Sur l'hippophagie, il faut lire et relire le petit article dense de Fr. POPLIN, *Le cheval, viande honteuse*, dans *Ethnozootechnie*, t. 48: *L'homme et la viande*, Paris, 1992, pp. 23-34.

50. Je renvoie ici aux études que j'ai rédigées avec Alban Gautier et avec Luc Bourgeois; *supra*, n. 16.

animaux terrestres, voici ceux que vous pouvez manger: ceux qui ont le sabot fendu et qui ruminent, ceux-là, vous pouvez les manger »; or le cheval n'est pas un ruminant et il n'a pas le sabot fendu... Comme ces interdits extrêmement contraignants ont très rapidement été abolis dans le christianisme, on ne s'étonnera pas de ce que, d'un point de vue théorique et canonique, on ne trouve guère, dans l'Église du Moyen Âge occidental, de réel interdit alimentaire qui s'appliquerait à l'hippophagie. C'est ce que montrent aussi les pénitentiels du Haut Moyen Âge, pourtant extrêmement attentifs au moindre comportement déviant ou considéré comme tel. La quasi-totalité d'entre eux ne condamnent pas la consommation de la viande de cheval, mais – quand ils estiment que la question mérite une mention détaillée – précisent que ce n'est guère l'usage (avec des formules du genre « Nous n'interdisons pas de manger du cheval; ce n'est cependant pas l'habitude »⁵¹). Les rares exceptions se lisent dans quelques pénitentiels irlandais, comme les Canons d'Irlande (*Canones Hibernenses*, I, 12-24), qui, au début du VII^e siècle, interdisent expressément la consommation de la viande de cheval et la condamnent avec une extrême vigueur⁵².

Par contre, dans l'Église d'Orient, qui a maintenu plus scrupuleusement certaines pratiques ou habitudes d'origine vétérotestamentaire⁵³, et dans le monde byzantin, qui s'inscrit ici dans la suite directe du monde classique gréco-romain, la consommation de cheval est unimaginable et, même si elle ne s'appuie sur aucun texte précis, la condamnation de l'hippophagie est radicale⁵⁴. C'est dans ce contexte qu'il convient de placer deux lettres pontificales conservées dans la correspondance de l'Anglo-Saxon Boniface († 754); elles émanent toutes deux d'évêques de Rome d'origine

51. L'injonction *Equus non prohibetur ad manducandum, tamen non est consuetudo*, choisie comme titre de cette *lezione*, provient du pénitentiel de Mersebourg, datable du milieu du VIII^e siècle: *Paenitentiale Merseburgense b*, ed. R. KOTTJE, *Paenitentia minora Franciae et Italiae saeculi VIII-IX*, Turnhout, 1994 (CC SL, 156), pp. 173-177, §32, p. 176.

52. Ed. L. BIELER, *The Irish Penitentials*, Dublin, 1963 (*Scriptores Latini Hiberniae*, 5), ici, p. 160. Voir aussi, KRUTZLER, *Kult und Tabu* cit. (note 14), pp. 274-288.

53. B. CROSTINI, *What was Kosher in Byzantium?*, dans *Eat, Drink and Be Merry (Luke 12:19). Food and Wine in Byzantium (Papers for the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies in Honour of Professor A. A. M. Bryer)*, ed. L. BRUBAKER et K. LINARDOU, Aldershot, 2007 (*Society for the Promotion of Byzantine Studies Publications*, 13), pp. 165-174.

54. T.G. KOLIAS, *The Horse in the Byzantine World*, dans *Le cheval dans les sociétés antiques et médiévales*. Actes des Journées internationales (Strasbourg, 6-7 novembre 2009), ed. S. LAZARIS, Turnhout, 2012 (*Bibliothèque de l'Antiquité Tardive*, 22), pp. 87-97.

orientale (Grégoire III, d'origine syrienne, et Zacharie, dont la famille était originaire de Byzance même)⁵⁵ et contiennent des réponses à certaines des demandes inquiètes que le célèbre évêque missionnaire aimait à envoyer à tout propos aux évêques de Rome⁵⁶. Dans la première de ces lettres (vers 732), est notamment condamnée sans appel la consommation de viande de cheval, tant domestique que sauvage (*agrestem caballum comedere... et domesticum*)⁵⁷, considérée comme une « pratique impure (immonde) et exécrationnelle » (*immundum et execrabile*): « Entre autres, tu nous fais savoir que certains (Germaines) mangent du cheval sauvage et que la plupart d'entre eux mangent aussi du cheval domestique. Ne permets pas que cela se fasse, très saint frère, mais empêche-le, avec l'aide du Christ, par tous les moyens possibles et impose-leur une pénitence appropriée; c'est impur et exécrationnelle »⁵⁸.

Dans la seconde lettre (4 novembre 751), outre la viande de cheval sauvage (*equi silvatici*), sont mentionnées celles du castor, du lièvre et de certains oiseaux (choucas, cigogne, corbeau): « (des aliments qui sont les leurs) vous me priez de dire lesquels sont acceptables et lesquels doivent être rejetés. En premier lieu, parmi les volatiles, on doit absolument s'abstenir, dans une nourriture chrétienne, des choucas [ou des geais?], des corneilles et des cigognes. De même, on doit encore davantage éviter les castors, les lièvres et les chevaux sauvages »⁵⁹.

55. Sur ces deux papes, orientation rapide et bien documentée dans les notices que leur ont consacrées Jean-Charles Picard, dans *Dictionnaire historique de la papauté*, ed. Ph. LEVILLAIN, Paris, 1994, respectivement aux pp. 741-742 et 1741-1742 et KRUTZLER, *Kult und Tabu* cit. (note 14), pp. 24-30.

56. Sur cette question voir surtout KRUTZLER, *Kult und Tabu* cit. (note 14), *passim* et M. GLATTHAAR, *Bonifatius und das Sakrileg. Zur politischen Dimension eines Rechtsbegriffs*, Francfort, 2004 (Freiburger Beiträge zur mittelalterlichen Geschichte, 17).

57. La distinction entre chevaux domestiques et chevaux sauvages (dont la consommation, ici, est semblablement condamnée) est intéressante et, dans le prolongement des recherches de M.-A. Wagner (*infra*, n. 84), mériterait une étude particulière.

58. BONIFACE, *Epistolae*, 28, éd. M. TANGL, *Die Briefe des Heiligen Bonifatius und Lullus*, Berlin, 1916, rééd. Berlin, 1955 (*M.G.H. Ep. Sel.*, 1), pp. 49-52: « inter ea agrestem caballum aliquantos adiunxisti comedere plerosque et domesticum. Hoc nequaquam fieri deinceps sanctissime sinas frater, sed, quibus potueris Christo iuvante modis, per omnia conpesce et dignam eis interdicito paenitentiam; immundum enim est atque execrabile » (p. 50).

59. BONIFACE, *Epistolae*, 87, éd. cit., pp. 194-201: « In primis de volatilibus, id est graculis et corniculis atque ciconiis: quae omnino cavendae sunt ab esu christianorum. Etiam et fibri atque lepores et equi silvatici multo amplius vitandi » (p. 196). Examen systématique, mais hélas assez superficiel et s'appuyant sur une bibliographie lacunaire, de ces animaux interdits dans KRUTZLER, *Kult und Tabu* cit. (note 14), pp. 274-309.

Ces lettres ont souvent été considérées comme la preuve de la condamnation de l'hippophagie par l'Église catholique, qui aurait ainsi fait du cheval une viande « taboue »⁶⁰. Or ces lettres ressortissent de la correspondance privée; il ne s'agit en aucun cas de documents normatifs et leur diffusion au-delà de l'abbaye de Fulda est restée extrêmement limitée, voire quasiment nulle⁶¹. De plus, au milieu du VIII^e siècle, le pouvoir de l'évêque de Rome n'est évidemment pas encore celui qu'il deviendra peu à peu, après le milieu du XI^e siècle, dans le sillage de la réforme grégorienne. Aussi important peut-il être pour Boniface qui, comme d'autres missionnaires d'origine insulaire, se tourne volontiers vers Rome, l'avis d'un pape n'a alors aucun pouvoir contraignant.

L'origine orientale de cette prohibition de l'hippophagie est explicitement attestée dans les actes des conciles anglo-saxons tenus en 786 sous le contrôle d'envoyés de Charlemagne mais placés sous la direction de deux évêques grecs, Georges et Théophylacte: « Par une habitude honteuse, vous mutilez vos chevaux, vous fendez leurs narines, vous unissez leurs oreilles et vous les rendez sourdes, vous amputez leurs queues; et parce ce que vous refusez de ne pas faire de dommage à vos chevaux alors que vous en avez la possibilité, vous vous rendez haïssables à tous (...). La plupart d'entre vous mangez des chevaux; ce qu'aucun chrétien ne fait en Orient. Évitez également de le faire. Tendez à ce que, chez vous, tout soit honnête et conforme au Seigneur »⁶². Tout au long des IX^e-XII^e siècles, les coutumes alimentaires font, implicitement ou explicitement, partie des reproches faits par les Byzantins aux Latins en matière de religion⁶³ et, dès 1054, de nombreux textes byzantins relèvent, pour la condamner, la consommation de viande chevaline par les Occidentaux⁶⁴.

60. En dernier lieu, WAGNER, *Le cheval* cit., surtout pp. 457-479.

61. C'est ce que montrent, par exemple, le petit nombre et la provenance de manuscrits qui en ont conservé le texte.

62. *Epistolae Alcuini*, ed. E. DÜMMLER, *M.G.H., Epistolae*, 4: *Epistolae Karolini Aevi* 2, Berlin, 1895, pp. 19-29, lettre 3. pp. 19-29: « Equos etiam vestros turpi consuetudine detruncatis, nares finditis, aures copulatis verum etiam et surdas redditis, caudas amputatis; et quia illos inlaesos habere potestis, hoc nolentes, cunctis odibiles redditis. (...) Equos etiam plerique in vobis comedunt, quod nullus christianorum in Orientalibus facit. Quod etiam evitate. Contendite, ut omnia vestra honeste et secundum Dominum fiant » (ch. 19, p. 27).

63. Voir surtout les études de T.M. KOLBABA, dont *The Byzantine Lists. Errors of the Latins*, Urbana-Chicago, 2000.

64. KOLIAS, *The Horse* cit. (note 54), p. 93; et, surtout, LAURIJOUX, *Interdits, interdictions* cit. (note 13).

La situation est radicalement différente dans l'Empire carolingien et dans l'Occident post-carolingien: même si elle apparaît comme marginale et relativement peu répandue, la consommation de viande de cheval n'y posait manifestement pas de problèmes doctrinaux majeurs. À titre d'exemples, on mentionnera ici un passage des *Statuta* d'Adalhard de Corbie (822) relatif à l'alimentation des pauvres à la porterie du monastère⁶⁵, une formule de bénédiction de viande de cheval, présente dans un manuscrit scolaire de Saint-Gall des environs de 1025 (« par la Croix du Christ, que la chair du cheval sauvage te soit agréable! »)⁶⁶, ainsi que l'avis plus récent (1151-1158) d'Hildegarde de Bingen qui, si elle n'apprécie manifestement pas la viande de cheval, n'en considère pas l'ingestion comme répréhensible ou condamnable: « Le cheval est plus chaud que froid et il a une très bonne nature; il a en lui une force tellement grande qu'il ne s'en rend pas compte; il désire toujours aller de l'avant et mange des aliments sains. Sa chair est dure, difficile à manger, mauvaise pour l'homme, tant et si bien qu'il a beaucoup de peine à la digérer. En effet, la chair des animaux qui ruminent est en quelque sorte attendrie comme par un pressoir, si bien qu'elle peut être mangée et digérée plus facilement, mais la chair de ceux qui ne ruminent pas est plus lourde et ne se digère pas facilement » (suivent plusieurs paragraphes sur l'usage thérapeutique du sang de cheval, qui se terminent par ces mots: « Le reste de son corps ne vaut rien en médecine »)⁶⁷. Les fouilles archéologiques montrent, elles aussi, que l'hippophagie est attestée un peu partout dans le monde carolingien et, notamment, à Villiers-le-Sec

65. ADALHARD, *Statuta*, c. 5 (relatif à l'alimentation des pauvres à la porterie du monastère), éd. J. SEMMLER, *Statuta seu brevia Adalhardi abbatis Corbeiensis*, Siegburg, 1963 (Corpus consuetudinum monasticarum, 1), pp. 355-408, aux pp. 373-374: « Similiter omnem quintam decimae de pecudibus, id est in vitulis, in herbicibus vel omnibus que dantur de gregibus portario, etiam in caballis ». Passage relevé notamment par M. MONTANARI, *Gli animali e l'alimentazione umana*, dans *L'uomo di fronte al mondo animale nell'Alto Medioevo*. Settimane di Studio del Centro di studi del Centro italiano di Studi sull'Alto Medioevo, 31, Spolète, 1985, t. 1, pp. 619-663, à la p. 630.

66. *Benedictiones ad mensas* d'Ekkehard IV de Saint-Gall (bénédictions probablement rédigées alors qu'Ekkehard était écolâtre au chapitre cathédral de Mayence, vers 1025): *Sit feralis equi caro dulcis in hac cruce Christi*; cfr. le manuscrit unique conservé à Saint-Gall, Stiftsbibliothek, Cod. Sang. 393, p. 190 (<http://www.e-codices.unifr.ch/en/csg/0393/190>). Texte mis en évidence par LAURIJOUX, *Manger l'impur* cit. (note 13), p. 75, n. 24.

67. HILDEGARDE DE BINGEN, *Physica, sive Subtilitatum diversarum naturarum creaturarum libri novem, sive Liber simplicis medicinae*, chap. 8, éd. et trad. Pierre MONAT, Grenoble, 1988, p. 251.

(Val-d'Oise), à Compiègne au X^e siècle, à Vuillonex près de Genève (jusque 15 % des restes d'animaux consommés aux IX^e et X^e siècles!)⁶⁸.

Le célèbre capitulaire *De villis* des environs de 800 s'inscrit peut-être dans ce contexte. Il y aurait été exigé des intendants des domaines royaux « qu'ils aient aussi, quand ils seront de service pour la fourniture de viande [au Palais](*ad carnes*), des bœufs boiteux mais non malades et des vaches ainsi que des chevaux non galeux »⁶⁹. Cette interprétation est cependant sujette à caution, dans la mesure où elle privilégie la leçon *ad carnes*, retenue par la plupart des éditeurs du texte, alors que l'unique manuscrit conservé porte *ad canes*⁷⁰: cette viande de cheval pourrait donc être réservée à la meute du palais, selon une pratique bien attestée⁷¹.

Nulle part dans les textes cités ci-dessus, il ne se trouve de mention – explicite, implicite voire allusive – de ce que la consommation de viande de cheval aurait été une pratique païenne qu'il aurait fallu condam-

68. J.-H. YVINEC, *Éléments de synthèse sur l'alimentation carnée durant le haut Moyen Âge en Douaisis*, dans *L'homme et la nature au Moyen Âge. Paléoenvironnement des sociétés occidentales*. Actes du V^e Congrès international d'Archéologie Médiévale (Grenoble, 6-9 octobre 1993), ed. M. COLARDELLE, Paris, 1996, pp. 30-35; Cl. OLIVE, *Les restes de la table: étude de la faune*, dans *L'ancienne église Saint-Mathieu de Vuillonex à Genève. L'étude des vestiges archéologiques dégagés sur le site de l'ancienne église et son insertion dans le contexte des églises rurales de la région genevoise*, ed. J. TERRIER, Genève-Lausanne, 2014 (Mémoire et documents de la Société d'Histoire et d'Archéologie de Genève, 67, = Cahiers d'Archéologie Romande, 149), pp. 268-283, aux pp. 270-276.

69. *Capitulare de villis*, ed. A. BORETIUS, *Capitularia regum Francorum*, t. 1, Hanovre, 1883 (M.G.H., Leges, sectio II), pp. 83-90, ici p. 85, §18: *Et habeant quando servierint ad carnes [canes?] dandum, boves cloppos non languidos, et vaccas sive caballos, non scabiosos [...]*. Pour la traduction française: B. GUÉRARD, *Explication du capitulaire De villis*, dans *Bibliothèque de l'École des Chartes*, 14 (1853), pp. 201-247, 313-350 et 546-572, ici pp. 233-236 et 564; É. MAGNOU-NORTIER, *Capitulare De villis et curtis imperialibus (v. 810-813). Texte, traduction et commentaire*, dans *Revue Historique*, 607 (1998), pp. 643-689, aux p. 643-644 (n. 3) et 657. Dans le même sens, MONTANARI, *Gli animali e l'alimentazione umana* cit. (note 65), pp. 629-630, n. 35 et 41.

70. Fac-similé: C. BRÜHL, *Capitulare De Villis. Cod. Guelf. 254 Helmst., der Herzog August Bibliothek Wolfenbüttel*, Stuttgart, 1971 (Dokumente zur deutschen Geschichte in Faksimiles, Reihe I: Mittelalter, 1), p. 57-58. La traduction de Günther Franz (p. 18) privilégie, comme c'est presque toujours le cas dans l'historiographie allemande, la leçon *canes* ("zur Fütterung der Hunde").

71. Interprétation défendue, notamment, dans BOURGEOIS et DIERKENS, *Manger son cheval*, cit. Voir aussi A. DIERKENS, *Le cheval de l'évêque Folquin de Thérouanne (7855)*, dans *Faire lien. Aristocratie, réseaux et échanges compétitifs. Mélanges en l'honneur de Régine Le Jan*, ed. S. JOYE, L. JÉGOU, Th. LIENHARD et J. SCHNEIDER, Paris, 2015 (Histoire ancienne et médiévale, 132), pp. 279-288.

ner en vertu de critères religieux. Il est question de pureté, d'habitude sociale ou de convenance, pas de paganisme. Avec l'hippophagie, on toucherait alors non à un interdit religieux *stricto sensu*, mais à une coutume, à une question de goût (ou de dégoût) ultérieurement et tardivement formulée en termes religieux.

Mais, pour confirmer cette hypothèse, il convient évidemment d'en savoir plus en ce qui concerne la consommation de viande de cheval avant la romanisation et avant la christianisation de l'Occident, mais aussi d'essayer de comprendre pourquoi, où et quand l'hippophagie a pu être considérée comme choquante voire dégoûtante. Alban Gautier et moi avons eu l'occasion de mener cette enquête approfondie pour l'Europe du Nord-Ouest, singulièrement dans quatre espaces pour lesquels on retrouve des traces de pratique et de condamnation de l'hippophagie, à la fois dans les textes⁷² et dans l'archéologie⁷³: l'Irlande, progressivement convertie à partir du V^e siècle; le Nord du monde franc, pour lequel la conversion s'étend selon les régions du IV^e siècle (pour la Gaule du Nord) au début du IX^e siècle (pour la Saxe); l'Angleterre, convertie pour l'essentiel au cours du VII^e siècle; et enfin la Scandinavie, christianisée au cours des X^e et XI^e siècles⁷⁴. Cette enquête a permis de dégager quelques lignes de force.

Dans l'Antiquité classique, à moins de circonstances d'extrême nécessité comme les périodes de famine ou les longs sièges, ni les Romains, ni les Grecs ne mangeaient de cheval, alors que la consommation de viande d'âne ne semble pas leur avoir posé de problème majeur⁷⁵. Cette tendance

72. Nous avons essayé d'éviter de compenser les défauts de la documentation dans une région ou une période par la relative abondance de sources dans une autre.

73. Quel que soit l'intérêt majeur des renseignements fournis par l'archéozoologie, la prudence reste de mise; cfr, par exemple, les remarques méthodologiques de P. MÉNIEL, *Manuel d'archéozoologie funéraire et sacrificielle. Âge du Fer*, Gollion, 2008. « Ni la présence, ni même une forte proportion d'os de chevaux sur un site ne suffisent à prouver que les animaux ont effectivement été mangés. Au-delà des chiffres bruts, il importe donc de s'arrêter à des signes plus probants comme le repérage de marques de boucherie comparables à celles pratiquées sur les bovins (et donc différentes de celles qu'implique un simple équarrissage ou le prélèvement de la peau), l'inclusion des os dans les mêmes dépotoirs que ceux des autres espèces animales consommées, ou encore la brisure des os dans le but de récupérer la moelle » (DIERKENS et GAUTIER, *Immundum et exsecrabile* cit.).

74. Pour plus de détails et de références, je renvoie à cet article dont sont issus, parfois littéralement, certains passages repris ici.

75. R.-M. ARBOGAST *et al.*, *Archéologie du cheval. Des origines à la période moderne en France*, Paris, 2002, p. 59-60; J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 2e éd., 2009, p. 134 et n.

semble avoir été renforcée dans l'Antiquité tardive par le développement de l'intérêt pour les qualités militaires du cheval et par le perfectionnement de l'hippiatrie⁷⁶. Étayée par les prescriptions mosaïques et par l'influence de l'Ancien Testament, l'attitude des Byzantins sur l'hippophagie s'inscrit dans cette tendance hippophile.

De façon très différente, l'archéologie montre que les Gaulois n'hésitent pas à manger du cheval (et du chien), mais il s'agirait d'une viande assez peu valorisée⁷⁷. Après la Conquête romaine, les indices d'hippophagie et de cynophagie disparaissent de façon spectaculaire dans les lieux les plus romanisés (camps militaires, villes) et régressent de façon presque aussi remarquable dans les campagnes, même aux marges de l'Empire. Des fouilles menées, notamment, à Arras et en Gaule septentrionale sur des sites (surtout militaires) de l'Antiquité tardive⁷⁸ ont révélé une timide réapparition de l'hippophagie aux IV^e et V^e siècles, mais non de la cynophagie; il s'agirait donc d'une influence germanique plutôt que d'une revalorisation d'habitudes gauloises⁷⁹. Par la suite, on l'a vu, l'hippophagie est attestée épisodiquement en Gaule pendant la totalité du haut Moyen Âge, mais elle constitue une pratique minoritaire. Les animaux consommés sont, le plus souvent, des animaux âgés et rien n'évoque un élevage destiné à la consommation⁸⁰.

8; A. PILOT et Gr. SCHUTZ, *Viande et carcasses de chevaux*, dans *Le cheval dans le monde romain*, ed. A. CRISTINA et V. HINCKER, Bayeux, 2014, pp. 46-47.

76. S. LAZARIS, *Essai de mise au point sur la place du cheval dans l'Antiquité tardive*, dans *Le cheval dans les sociétés antiques et médiévales* cit. (note 54), pp. 15-23, ici p. 20.

77. P. MÉNIEL, *Les Gaulois et les animaux. Élevage, repas et sacrifice*, Paris, 2002, pp. 57-60 et 100-101.

78. Sur le site d'Arras aux IV^e et V^e siècles, en dernier lieu, A. JACQUES, *Arras*, dans *Le Haut Moyen Âge dans le nord de la France. Des Francs aux premiers comtes de Flandre, de la fin du IV^e au X^e siècle*, Douai, 2014, pp. 27-29. Autre exemple récemment publié: A. GAUTIER, *Restes animaux des occupations de l'Âge du Fer, gallo-romain et médiéval du site castral de Montaigne*, dans *Vie Archéologique*, 68 (2009), pp. 85-100.

79. S. LEPETZ, *L'animal dans la société gallo-romaine de la France du Nord*, Amiens, 1996 (*Revue Archéologique de Picardie*, n. spécial 12), pp. 132-134; A. FERDIÈRE, *Militaires, Barbares en Gaule intérieure: interprétations, surinterprétations et effets de mode dans la recherche en archéologie*, dans *Industria apium. L'archéologie: une démarche singulière, des pratiques multiples. Hommages à Raymond Brulet*, ed. M. CAVALIERI avec la coll. de E. DE WAELE et L. MEULEMANS, Louvain-la-Neuve, 2012, pp. 282-329, ici p. 310-311.

80. Voir la thèse de doctorat en médecine vétérinaire, inédite, de P. MIGAUD, *Le cheval dans le haut Moyen Âge occidental*, Nantes, 1993, ainsi qu'un article de synthèse, lui aussi inédit, du même auteur: *Le point sur l'hippophagie au Moyen Âge d'après les restes osseux*. Je remercie Philippe Migaud de m'avoir communiqué ces travaux. Voir aussi O. PUTTELAT, *Les relations homme-animal*

En ce qui concerne l'Irlande préchrétienne, à défaut de textes contemporains, c'est l'archéologie qui révèle que le cheval était assez couramment consommé avant le V^e siècle, période où les traces de boucherie et de rôtissage ne sont pas rares; cette pratique ne disparaît pas complètement durant les siècles suivants. On a cependant pu établir que les chevaux consommés étaient plutôt des animaux âgés, abattus après une longue vie de travail. En Irlande non plus, le cheval ne semble pas avoir fait l'objet d'un élevage spécifique pour la viande. Quelques indices suggèrent même que l'animal était plutôt consommé occasionnellement par des populations pauvres, notamment dans des contextes de pénurie⁸¹.

Il en est tout autrement en *Germania libera* intérieure et côtière, le long de la mer du Nord, où on trouve des traces nettes d'hippophagie, tant avant qu'après la fin de l'Empire romain. La consommation de cheval semble même avoir été largement pratiquée par des communautés indigènes de l'embouchure du Rhin, et singulièrement par des Frisons qui vivaient au nord du *limes rhénan*⁸². On se trouverait donc dans une situation similaire au monde anglo-saxon, dans lequel – on l'a vu – la consommation de cheval est attestée par des textes explicites. L'archéologie confirme cette impression dans divers sites du V^e au XI^e siècle, mais suggère que les chevaux ne semblent jamais avoir constitué un apport en viande significatif⁸³.

De ce panorama, présenté ici trop brièvement, on peut déduire que, contrairement à ce qui a été établi pour le monde méditerranéen, la viande de cheval était consommée presque partout dans l'Europe du Nord et du Nord-Ouest à la fin de l'Antiquité et dans les premiers siècles du Moyen Âge. Néanmoins cette consommation, assez rare et non systématique, semble conjoncturelle et opportuniste, le cheval n'étant de toute évidence pas élevé pour sa viande. Les indices dont on

dans le monde des vivants et des morts. Étude archéozoologique des établissements et des regroupements funéraires ruraux de l'Arc jurassien et de la Plaine d'Alsace, de la fin de l'Antiquité tardive au Premier Moyen Âge, thèse de doctorat inédite, Université de Paris I Panthéon-Sorbonne, notamment t. 2, pp. 565-569 et t. 3, pp. 714-722.

81. F. McCORMICK, *The Horse in Early Ireland*, dans *Anthropozoologica*, 42/1 (2007), pp. 85-104, ici p. 91; F. McCORMICK et E. MURRAY, *Knowth and the Zooarchaeology of Early Christian Ireland*, Dublin, 2007 (Excavations at Knowth, 3), notamment pp. 197-198, 230-231 et 269-270.

82. R.C.G.M. LAUWERIER, *Eating Horsemeat. The Evidence in the Roman Netherlands*, dans *Archaeofauna*, 8 (1999), pp. 101-113.

83. La proportion d'os de cheval sur les sites anglais dépasse rarement les 2%: il s'agit le plus souvent d'animaux adultes, voire âgés, ce qui montre que la viande n'était pas la principale ressource recherchée à travers l'élevage équin.

dispose montre que la viande de cheval n'était pas considérée comme un mets de choix et qu'elle était plutôt caractéristique de milieux humbles ou pauvres. Enfin, la pratique n'a pas cessé avec la christianisation, même si elle semble avoir décliné presque partout au cours de cette période. On en a logiquement déduit que l'on mangeait du cheval à l'occasion, quand cette viande était disponible en raison de l'abattage d'un animal âgé. Ni plus, ni moins.

Une autre explication, relayée notamment par Pierre Bonnassie et, plus récemment, défendue avec vigueur par Marc-André Wagner, reste très présente dans l'historiographie⁸⁴. La viande de cheval aurait occupé une place essentielle dans des cultes « païens » : on aurait mangé du cheval uniquement dans certaines circonstances exceptionnelles, singulièrement lors de sacrifices aux divinités du paganisme. Cette hypothèse permettrait d'expliquer l'acharnement supposé de l'Église contre la consommation de la viande de cheval et, corollaire de la christianisation, la disparition progressive de celle-ci. Dans ce sens, on évoque volontiers un curieux passage de la *Description de l'Irlande* rédigée par Giraud de Barri à l'extrême fin du XII^e siècle⁸⁵, mais une critique attentive, confortée par le fait que l'archéologie ne permet pas de confirmer l'existence d'une hippophagie rituelle en Irlande durant le Haut Moyen Âge, réduit considérablement la portée de cette assertion⁸⁶.

En Gaule du Nord et en Germanie altomédiévales, le cheval a assurément joué un rôle social majeur et il est considéré comme un « marqueur » de richesse et de puissance. L'étude des tombes de chevaux ou des tombes contenant des chevaux, assez rares à l'ouest du Rhin mais plus fréquentes à

84. BONNASSIE, *Consommation d'aliments immondes* cit. (note 2), p. 151; M.-A. WAGNER, *Le cheval dans les croyances germaniques. Paganisme, christianisme et traditions*, Paris, 2005 (Nouvelle bibliothèque du Moyen Âge, 73). Dans le même sens et en dernier lieu, Id., *Le cheval dans les croyances germaniques entre paganisme et christianisme*, dans *Paganism in the Middle Ages. Threat and Fascination*, ed. C. STEEL, J. MARENBOON et W. VERBEKE, Louvain, 2012 (Mediaevalia Lovaniensia, ser. I, 43), pp. 85-108.

85. GIRAUD DE BARRI, *Topographia Hibernica*, III, 25, éd. J.F. DIMOCK, *Giraldus Cambrensis Opera*, t. 5, Londres, 1867; trad. fr. J.-M. BOVIN, *L'Irlande au Moyen Âge. Giraud de Barri et la Topographia Hibernica (1188)*. Paris, 1993, ici p. 254.

86. Bibliographie et discussion dans BOURGEOIS et DIERKENS, *Manger son cheval* cit. (note 16) *Contra*, par ex.: R. MEENS, *Van koningen en paarden, Gerald van Wales en het inauguriertuueel van de koningen van Kenelcunill*, dans *Millennium. Tijdschrift voor Middeleeuwse Studies*, 9 (1995), pp. 14-26.

l'est, va dans ce sens⁸⁷. Mais il ne s'agit pas d'hippophagie⁸⁸. Tout au contraire, puisque le cheval n'apparaît jamais dans les offrandes alimentaires des tombes d'époque mérovingienne, avant comme après la christianisation⁸⁹. Certes, une dimension sacrale du cheval est probable, mais les éléments invoqués à l'appui d'un « culte » du cheval – sa présence dans les sépultures mais aussi dans l'art et les mythes⁹⁰ – ne constituent pas un indice de consommation rituelle de viande de cheval⁹¹. Une fois encore, on ne peut pas expliquer les diverses mises en garde contre l'hippophagie par une méfiance envers des rituels païens. De surcroît, en Gaule comme en Germanie, les mises en garde contre l'hippophagie, sporadiques, n'apparaissent jamais dans les textes réglementaires officiels⁹² ou même dans l'*Indiculus superstitionum et paganiarum*, liste ouverte de questions litigieuses dressée au milieu du VIII^e siècle⁹³. Plutôt que d'interdits au

87. Voir surtout M. MÜLLER-WILLE, *Pferdegrab und Pferdeopfer im frühen Mittelalter*, dans *Berichten van de Rijksdienst voor het Oudheidkundig Bodemonderzoek*, 20-21 (1970-1971), pp. 119-248 et J. OEXLE, *Mérovingische Pferdebestattungen: Opfer oder Beigaben?*, dans *Frühmittelalterliche Studien*, 18 (1984), pp. 122-172. Pour la période antérieure, voir S. LEPETZ, *Sacrifices et inhumations de chevaux et de chiens en France du nord au III^e siècle après J. C.*, dans *Ces animaux que l'homme choisit d'inhumér. Contribution à l'étude de la place et du rôle de l'animal dans les rites funéraires. Journée d'étude, Université de Liège, 20 mars 1999*, ed. L. BODSON, Université de Liège, 2000 (Colloques d'histoire des connaissances zoologiques, 11), pp. 93-125.

88. La confusion entre les tombes de chevaux d'une part, l'hippophagie d'autre part est très fréquemment faite (par ex. KRUTZLER, *Kult und Tabu* cit. [note 14], pp. 274-288), entraînant des erreurs de perspective et d'analyse.

89. A. DIERKENS, Cl. LE BEC et P. PÉRIN, *Sacrifice animal et offrandes alimentaires en Gaule mérovingienne*, dans *Archéologie du sacrifice animal en Gaule romaine. Rituels et pratiques alimentaires*, ed. S. LEPETZ et W. VAN ANDRINGA, Montagnac, 2008, pp. 279-299, qui s'appuie, sur ce point, sur I. MITTERMEIER, *Speisebeigaben in Gräbern der Merowingerzeit*, thèse de doctorat inédite, Université de Würzburg, 1986 et sur Cl. LE BEC, *Les offrandes alimentaires dans les nécropoles mérovingiennes entre Seine et Rhin*, mémoire de maîtrise inédit, Université de Paris I-Sorbonne, 2002.

90. Les livres généraux sur le cheval qui accordent une grande attention à la place des équidés dans les arts et les mythes au Moyen Âge abondent. En plus de l'indispensable WAGNER, *Le cheval* cit. (note 84), on peut se reporter aux indications rassemblées dans M.-A. WAGNER, *Dictionnaire mythologique et historique du cheval*, Paris, 2006.

91. On trouvera dans DIERKENS et GAUTIER, *Immundum et exsecrabile* cit. (note 16) des éléments d'analyse des sites anglo-saxons de Yeavinger en Northumbrie et de Melton dans le Yorkshire.

92. Comme je l'ai souligné plus haut, on ne peut considérer comme des textes normatifs les lettres pontificales envoyées à Boniface en réponse à ses questions inquiètes.

93. H. HOMANN, *Der Indiculus Superstitionum et Paganiarum und verwandte Denkmäler*, Diss. inédite, Univ. Göttingen, 1965; A. DIERKENS, *Superstitions, christianisme et paganisme à la fin de l'époque mérovingienne. À propos de l'Indiculus superstitionum et paganiarum*, dans *Magie, sorcellerie*

sens strict, il serait donc plus adéquat de parler de mises en garde et d'admonitions.

Il en est de même dans la documentation anglo-saxonne. Ainsi, le *Pénitentiel de Théodore* (fin du VII^e siècle) confirme cette impression d'une répugnance qui n'est pas un interdit: « le cheval n'est pas interdit (*equum non prohibent*), mais la coutume est de ne pas le manger (*consuetudo non est comedere*) »⁹⁴. Et un passage du rapport, déjà mentionné, fait en 786 par les légats Georges et Théophylacte au pape Hadrien I^{er} interdit aux clercs de simuler le jeûne et de manger *in secreto* du bœuf ou du cheval, dans des termes qui suggèrent que la consommation de l'un comme de l'autre n'était guère exceptionnelle ou condamnable en elle-même: « Que personne parmi les ecclésiastiques n'ose consommer en secret (*in secreto*) de la nourriture, sauf en cas de grande infirmité, car c'est une hypocrisie digne des Sarrasins. [...] Cela touche au cas où nous simulons devant les hommes le jeûne et l'abstinence, alors qu'en réalité nous nous gorgeons en secret de bœuf ou de cheval (*in secretis vero nostris bovem aut equum glutiamus*) »⁹⁵.

Certes, des condamnations apparaissent en Irlande dans quelques textes normatifs des VII^e et VIII^e siècles. Les *Canones Hibernenses* (VII^e siècle), déjà cités, interdisent expressément la viande de cheval et punissent sa consommation de quatre jours de jeûne strict (I, 13) et un pénitentiel un peu plus tardif prévoit même quatre ans de pénitence au pain et à l'eau pour avoir mangé de la chair de cheval (I, 2)⁹⁶. Ces condamnations, qui sont très loin d'être systématiques, reflètent un climat d'hostilité à l'hippophagie, jugée détestable; elles s'inscrivent dans le contexte, déjà souligné plus haut, de la prégnance des modèles légaux vétérotestamentaires dans l'Irlande du haut Moyen Âge⁹⁷.

et parapsychologie, éd. H. HASQUIN, Bruxelles, 1984, pp. 9-26; GLATTHAAR, *Bonifatius und das Sakrilieg* cit. (note 56), pp. 435-599, surtout pp. 580-599.

94. Liste de pénitentiels ayant une même position indulgente envers l'hippophagie: par ex. BONNASSIE, *Consommation d'aliments immondes* cit. (note 2), p. 147.

95. *Epistolae Alcuini*, ed. cit., lettre 3, p. 19-29, aux pp. 22-23 (§9).

96. Ed. L. BIELER, *The Irish Penitentials* cit. (note 52), pp. 160 et 259.

97. À la suite de R. Kottje (*Studien zur Einfluß des Alten Testaments* cit.) et de L. Körntgen (*Studien zu den Quellen* cit., pp. 169-170) par exemple, je crois que l'influence des prescriptions issues de l'Ancien Testament a été particulièrement forte en Irlande et qu'elle est déterminante pour comprendre certains des articles les plus rigoureux des pénitentiels irlandais. Je n'ignore cependant pas que des critiques ont été émises envers cette opinion et que certains historiens (comme R. Meens et H. Lutterbach) privilégient l'influence des traditions celtiques et irlandaises pré-chrétiennes. Mise au point et exposé des nombreuses hypothèses, souvent complémentaires et non exclusives: KRUTZLER, *Kult und Tabu* cit. (note 14), pp. 266-269.

Après la fin du VIII^e siècle, les textes se rapportant à la Gaule, à la Germanie ou à l'Angleterre ne mentionnent plus jamais l'hippophagie parmi les pratiques condamnables. Toutefois, dans divers textes plus tardifs, la pratique de l'hippophagie est manifestement jugée comme répugnante et déplacée, typique de la barbarie⁹⁸. Il semble qu'au début du XII^e siècle, l'hippophagie était parfois vue comme une pratique à la limite, propre aux situations de famine, à mettre presque sur le même plan que la cynophagie et que l'anthropophagie sur une échelle de l'horreur et du dégoût⁹⁹. Alban Gautier estime même que « dans de tels cas (sc. famines), on ne pourrait même pas parler d'un tabou, puisque le plus souvent le cheval ne relevait plus de la catégorie du mangeable »¹⁰⁰.

Il n'en reste pas moins que ces pratiques et leur rejet n'ont eu à aucun moment une tonalité religieuse; aucune répression cohérente ne peut être repérée. La pratique a pu être sporadiquement condamnée, mais elle n'a pas fait l'objet d'une répression en bonne et due forme¹⁰¹. Mieux vaut donc parler d'une marginalisation de l'hippophagie, de plus en plus forte au fil du temps s'il faut en croire l'archéozoologie. Cette marginalisation s'inscrit dans la suite directe d'une tendance ancienne qui faisait du cheval une viande de substitution, une solution des temps difficiles: comme le remarque François Sigaut, plutôt que la position de l'Église, c'est la répugnance ancienne des Européens à manger du cheval qu'il s'agirait d'expliquer¹⁰². Peut-être l'essor de la chevalerie, qui entraîna l'utilisation croissante du cheval à la guerre et sa promotion dans l'univers de la noblesse, a-t-elle renforcé cette tendance¹⁰³.

98. Exemples dans DIERKENS et GAUTIER, *Immundum et exsecrabile* cit. (note 16).

99. Nombreux exemples dans VANDENBERG, *De chair et de sang* cit. (note 17).

100. Dans DIERKENS et GAUTIER, *Immundum et exsecrabile* cit.

101. Pour le cas particulier des pays scandinaves, dans lesquels l'interdit est spécifiquement formulé à partir du XII^e siècle, et même mis en œuvre de manière vigoureuse puisqu'il est incorporé au droit civil, Alban Gautier et moi l'expliquons par le fait que la consommation de cheval était devenue, dans l'esprit des gouvernants, des clercs et des auteurs chrétiens, « diagnostic de paganisme ». L'influence, directe ou indirecte (via des missionnaires), du discours de clercs anglo-saxons marqués par les invasions vikings et décrivant les envahisseurs scandinaves comme des êtres répugnants a pu jouer un rôle déterminant. Remarques dans le même sens (avec exemples) dans BOURGEOIS et DIERKENS, *Manger son cheval* cit. (note 16).

102. Fr. SIGAUT, *La viande de cheval a-t-elle été interdite par l'Église?*, dans *Ethnozootechnie*, 50 (1992), pp. 85-91.

103. Par exemple J.-P. DIGARD, *Une histoire du cheval. Art, techniques, société*, Arles, 2007, pp. 83-100; D. BARTHELEMY, *La chevalerie: de la Germanie antique à la France du XII^e siècle*, Paris, 2007.

Les conclusions de notre enquête sur l'hippophagie dans l'Occident du Haut Moyen Âge peuvent être résumées comme suit.

L'hippophagie apparaît comme une catégorie atypique d'alimentation carnée. Volontiers pratiquée dans les sociétés anciennes dites « à cavaliers »¹⁰⁴ comme dans les communautés qui n'accordaient pas au cheval un prestige plus grand qu'au bœuf ou au mouton, l'hippophagie est indirectement stigmatisée par les interdits alimentaires mosaïques qui, cependant, ne mentionnent pas le cheval, alors quasiment absent au Moyen-Orient. Elle semble inconcevable dans le monde classique gréco-romain, probablement en raison de la grande proximité, pour ne pas dire la complicité, entre l'homme et le cheval. La répugnance à manger du cheval n'est pas due à des facteurs religieux, mais plutôt à des mécanismes psychologiques et sociaux. Ce n'est que de manière occasionnelle, notamment dans le monde byzantin plus enclin que l'Occident à suivre les injonctions vétérotestamentaires, que ce refus de la consommation de viande chevaline a été justifié par une exigence de pureté. La place occupée par le cheval dans les systèmes de pensées et les religions germaniques n'a que peu de répercussion dans le domaine de l'alimentation ou de la consommation rituelle et il ne semble pas que le rejet de l'hippophagie puisse être justifié par la volonté d'éradiquer des coutumes païennes. Ce n'est que très tard, et de façon occasionnelle dans le monde scandinave, que la confusion a pu s'opérer. La valorisation du cheval dans la société médiévale occidentale et, plus particulièrement, dans le cadre de la chevalerie naissante a fort logiquement induit un nouveau discours sur le cheval, dont la consommation, déjà marginale, s'est encore réduite. On passe alors au domaine de ce que François Poplin a appelé l'anthropomorphisme de conformité¹⁰⁵.

IV. QUELQUES MOTS DE CONCLUSION

L'analyse esquissée ici à partir de l'exemple du cheval doit évidemment encore être développée. Elle pourrait (et devrait) être

104. La distinction, extrêmement pertinente, entre sociétés de cavaliers et sociétés d'écuycers est due à Jean-Pierre Digard. Cfr., notamment; J.-P. DIGARD, *Qu'ont à voir les sciences sociales avec le cheval?*, dans *Le Mouvement Social*, 229 (2009), pp. 3-11; ID., *Une histoire du cheval* cit. (note 103), passim; ID., *Hippophagie*, dans *Dictionnaire des cultures alimentaires*, ed. J.-P. POULAIN, Paris, 2012 (Quadrige Dicos-Poche), pp. 689-695.

105. Fr. POPLIN, *Essai sur l'anthropocentrisme des tabous alimentaires dans l'héritage de l'Ancien Testament*, dans *L'animal dans l'alimentation humaine* cit. (note 10), pp. 163-170 et, sur le « cas prodigieux du cheval », pp. 167-169.

menée systématiquement pour d'autres animaux dont la consommation peut apparaître comme problématique dans une société donnée et/ou durant une période déterminée. On pense tout naturellement au porc (déjà fréquemment et bien étudié) et, dans un tout autre registre, au chien ou au chat. Mais il conviendrait aussi de repartir, selon le modèle mis en pratique par Bruno Laurioux, d'animaux dont la consommation fait l'objet de prises de position inattendues, tels le lièvre ou le castor explicitement mentionnés dans une lettre pontificale du milieu du VIII^e siècle.

L'intérêt majeur d'un nouvel examen du dossier des interdits alimentaires médiévaux tient, me semble-t-il, surtout à une évidence. Les raisons de ces interdits ou de jugements défavorables à la consommation d'un aliment ont rarement, dans l'Occident médiéval, une origine véritablement religieuse. Certes, il peut s'agir de survivances de mesures mentionnées dans l'Ancien Testament (je pense, en particulier, au cas assez spécifique de la consommation de sang), conservées dans une volonté de pureté allant bien au-delà des obligations requises des fidèles. Modèle de pureté par excellence, la vie monastique a pu, dans ce domaine comme dans d'autres (notamment en matière de sexualité *lato sensu*) infléchir progressivement, et parfois tardivement, la morale chrétienne.

L'idée sous-jacente pourrait aussi être que, dans sa volonté d'ouverture à de nouveaux convertis, le christianisme a supprimé l'obligation de se conformer à une série d'exigences jugées trop dures même si elles restent théoriquement recommandables. Cette tolérance a pu être ressentie comme du laxisme. Que l'on pense aux polémiques sur le respect du jour du Seigneur: le dimanche chrétien doit-il différer du sabbat juif? Dans d'autres cas, comme l'obligation de s'abstenir de viande et, éventuellement, de manger du poisson le vendredi, c'est une pratique qui apparaissait comme cohérente dans un souci d'adhésion plus intime au modèle chrétien, qui a progressivement été imposée et est devenue la norme. C'est dans cette logique qu'il faut situer les mesures contre l'hippophagie prises dans la Scandinavie des XI^e-XII^e siècles: la christianisation *a posteriori* d'habitudes mal comprises.

De manière plus générale, on a l'impression qu'il faut chercher, pour des interdits ou des préventions alimentaires, une explication autre que simplement religieuse. François Poplin a parlé d'«anthropomorphisme» pour évoquer le refus de consommer des animaux dont l'homme se sent proche et avec lesquels il a noué des liens personnels, d'affection et de confiance (chien, cheval). L'explication est tout à fait

pertinente, mais elle ne suffit pas. Il faut certainement rechercher, au cas par cas, les raisons qui ont conduit à rejeter tel animal. Le refus de manger des escargots ou des cuisses de grenouille n'a évidemment pas plus de raisons religieuses que le dégoût de certaines populations pour la consommation de gibier faisandé ou de fromage bien fait, considérés comme ressortissant à la catégorie du pourri...

On en revient alors aux études minutieuses de cas. On en revient surtout à réfléchir sur ce que l'auteur anonyme de la lettre du IX^e siècle sur les viandes suffoquées appelait la *consuetudo*. C'est cette coutume, cette mode, cette habitude qui explique le goût et le dégoût et que l'on a trop souvent, par commodité ou par idéologie, placée sous l'étiquette commode d'« interdit religieux ».

Discussione sulla lezione Dierkens

LAURIOUX: *je voudrais remercier le Prof. Dierkens pour sa très éclairante communication. Un prolongement intéressant de la question des interdits d'espèces comme d'états peut être trouvé dans le conflit religieux Orient-Occident, notamment à la suite du schisme de 1054 où l'on a vu ressurgir les accusations orientales à l'encontre des coutumes occidentales concernant la viande dite « étouffée », ou encore la consommation de lièvre, de choucas ou de castor.*

DIERKENS: *je remercie Bruno Laurieux pour ce complément judicieux à mon exposé. Il reste, en effet, un intéressant travail à réaliser en examinant attentivement les listes de critiques et de reproches faits par les Byzantins aux Latins, particulièrement depuis le XI^e siècle. Les textes de base sont publiés parfois depuis plus d'un siècle et cette recherche a donc déjà été entreprise dans de nombreux domaines, mais pas dans tous. Du point de vue de l'histoire de l'alimentation, elle pourrait conduire à mettre en évidence, à Byzance, d'une part de nets conservatismes doctrinaux et des fidélités durables envers certaines injonctions vétérotestamentaires, d'autre part d'indiscutables continuités par rapport aux comportements sociaux et aux habitudes alimentaires du monde gréco-romain « classique ».*

