

I libri di Viella  
397



# A banchetto con gli amici

Scritti per Massimo Montanari

*a cura di*

*Tiziana Lazzari e Francesca Pucci Donati*

viella

Copyright © 2021 - Viella s.r.l.  
Tutti i diritti riservati  
Prima edizione: ottobre 2021  
ISBN 978-88-3313-834-3

Questo volume è stato pubblicato anche grazie al contributo del Dipartimento di Storia Culture Civiltà (DISCI) dell'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna e di Coop Allenza 3.0

**A BANCHETTO**

con gli amici : scritti per Massimo Montanari / a cura di Tiziana Lazzari e Francesca Pucci Donati. - Roma : Viella, 2021. - 635 p. : ill., tab. ; 24 cm. (I libri di Viella ; 397)

ISBN 978-88-3313-834-3

1. Montanari, Massimo - Scritti in onore 2. Alimentazione - Storia I. Lazzari, Tiziana II. Pucci Donati, Francesca

907.202 (DDC 23.ed)

Scheda bibliografica: Biblioteca Fondazione Bruno Kessler



**viella**

*libreria editrice*

via delle Alpi, 32

I-00198 ROMA

tel. 06 84 17 758

fax 06 85 35 39 60

[www.viella.it](http://www.viella.it)

## Indice

TIZIANA LAZZARI, FRANCESCA PUCCI DONATI Introduzione	11
PARTE PRIMA	
<i>Omaggi</i>	
ALBERTO CAPATTI Ricette e politica	15
PAOLA MINOLITI La cultura del cibo nel carrello della spesa	19
GIANFRANCO PASQUALI Esordi scientifici e intersezioni biografiche nella fioritura della medievistica negli anni Settanta	23
FRANÇOISE SABBAN L'oeil de Pékin: quand l'Égo-histoire rencontre l'Histoire	31
ANTONIO SANTINI Un saluto all'amico e allo storico	43
ANGELO VARNI Ripensando alla mazziniana Repubblica Romana	45
NORIKO S. YAMABE La diffusione del cibo italiano in Giappone	51
<i>Istituzioni e società</i>	
STEFANO GASPARRI Matrimoni nell'Italia dei secoli VIII e IX. Alcuni casi di studio	59
NICOLA MANCASSOLA Comunità rurali e monasteri nella pianura Padana tra IX e XII secolo	71

VITO LORÉ		
Le due vite dell'abate di S. Massimo. Angelberto/Angelo e i suoi testamenti (Salerno, 903)		83
BRUNO FIGLIUOLO		
Sulla signoria dell'arcivescovo di Salerno nei secoli X-XIII		91
BERARDO PIO		
Dal <i>castrum Triani</i> a Fano Adriano: dinamiche insediative nell'alta valle del Vomano		105
GIAN MARIA VARANINI		
Il patrimonio dei SS. Fermo e Rustico di Lonigo (Vicenza) fra Duecento e Trecento		115
PAOLO CAMMAROSANO		
Seduzione plebea e giustizia oligarchica: Trieste 1410		131
<i>Territorio e produzione</i>		
PAOLA GALETTI		
Boschi e maiali. Storia e archeologia		137
GABRIELE ARCHETTI		
Cascine e strutture rurali: note sparse dalle carte medievali		145
ANGELA LANCONELLI		
Breve nota sulla pastorizia ovina in un'area dell'Italia centrale (Patrimonio di S. Pietro in Tuscia, secoli XIII-XIV)		157
GABRIELLA PICCINNI		
Ingegni contadini. Tracce di protagonismo dei mezzadri toscani del Tre e Quattrocento nelle scelte colturali e di gestione del podere		171
ALFIO CORTONESI		
Note sui paesaggi del Lazio meridionale nel Medioevo. Dialogando con Massimo		183
PAOLO PIRILLO		
Le pecore e il confine. I retroscena di un'inchiesta nell'Appennino tosco-romagnolo della prima metà del secolo XIV		195
ROSSELLA RINALDI		
Terre di famiglie. Letture di memorie domestiche nei secoli XIV e XV		209

*Società e culture*

- IRENE BUENO  
L'Oriente in città: crociate, manoscritti e nuovi saperi ad Avignone 225
- ANNA LAURA TROMBETTI BUDRIESI  
Falchi, falconeria e regalità tra Oriente e Occidente 237
- TOMMASO DURANTI  
Lavoro, igiene, salute. Studio preliminare sull'arte dei barbieri di Bologna (ante 1348) 253
- FRANCO FRANCESCHI  
Questione di pelle. I calzolai di Arezzo e un conflitto corporativo del tardo Quattrocento 265
- LEARDO MASCANZONI  
I cinquanta anni "italiani" (1971-2021) di *Popolo e movimenti popolari nell'Italia del '300 e '400* di Victor Ivanovic Rutenburg 275

## PARTE SECONDA

*Di cibi e bevande*

- PAOLO SQUATRITI  
L'erba cattiva in epoca carolingia: agricoltura e teologia 289
- GIUSEPPE ALBERTONI  
Estirpare ortiche, coltivare salvia, gigli e rose: l'orto politico e morale di Valafrido Strabone 301
- JEAN-PIERRE DEVROEY  
Cultures médiévales et modernes en pays d'épeautre 311
- SAURO GELICHI  
Il peso del vino e il sapore dell'olio: contenuto e contenitori nell'alto Medioevo padano 323
- ALLEN J. GRIECO  
Spice Consumption in Late Medieval Florence: The Accounts of the *Mensa della Signoria* (1344-1345) 335
- RICCARDO RAO  
Il mercato e la cucina. Prime note sui tariffari come fonte per la storia dell'alimentazione nell'Italia settentrionale del tardo Medioevo 353

PETER SCHOLLIERS	
The Colour of Bread in Western Europe around 1900	363
GINO RUOZZI	
Di vini, cibi e letteratura	375
<i>Fare cucina</i>	
ANTONELLA CAMPANINI	
Lettori di ricette tra Medioevo e Rinascimento	387
FRANCESCA PUCCI DONATI	
Ricette di cucina in un inedito manoscritto ravennate in volgare del XV secolo	397
MARIA GIUSEPPINA MUZZARELLI	
La cuciniera e il cuoco	407
GIULIANO PINTO	
I mestieri della cucina nella Firenze del Trecento. Prime considerazioni	419
GIANFRANCO MARRONE	
Grammatica della ricetta, retorica della cucina	429
FABRIZIO LOLLINI	
Storia dell'arte e produzione enoalimentare: minime note trasversali di metodo	441
<i>Banchetti e identità alimentari</i>	
CRISTINA LA ROCCA	
A tavola con Teoderico	455
TIZIANA LAZZARI	
Mangiare insieme: amicizia e clientele alle tavole dei potenti	467
RICCARDO PARMEGGIANI	
La tavola dell'inquisitore. Consumi alimentari e strategie di relazione, tra prassi e costruzioni letterarie	477
DAVIDE DOMENICI	
Un'infinità di pietanze e di parole. Appunti per una vita sociale del pasto di Moctezuma	489
GIULIANA ALBINI	
Una festa rinascimentale a Crema: Malatesta Baglioni e il Carnevale del 1526	503



FLORENT QUELLIER	
Astérix ou la parodie des identités alimentaires	517
FRANCESCA ROVERSI MONACO	
«Mangiare il Medioevo». Medievalismi alimentari fra <i>heritage cuisine</i> e nostalgia	529
ILARIA PORCIANI	
Spazio, tempo e memoria della cucina istriana dopo la migrazione forzata	539
PAOLO CAPUZZO	
I luoghi di <i>Carosello</i> (1957-1967): geografie del consumo nell'Italia del boom	551
<i>Attorno al gusto</i>	
CARMEN SOARES	
Comfort food in Homer	563
BRUNO LAURIOUX	
À la recherche du moine gastronome au XII <sup>e</sup> siècle	575
YANN GRAPPE	
Le vin et l'alimentation paysanne dans la littérature de la fin du Moyen Âge aux débuts des Temps Modernes	587
FILIPPO RIBANI	
Il sapore della dieta. Gusto, natura e abitudini di vita secondo i medici del basso Medioevo	599
ROSARIA CAMPIONI	
Giulio Cesare Croce, il "poeta campestre" in città	609
NICOLA PERULLO	
Il gusto senza <i>Io</i>	623
Gli autori	633



JEAN-PIERRE DEVROEY

## Cultures médiévales et modernes en pays d'épeautre

J'ai goûté (en Belgique) un pain délicieux: du blé biologique, moulu sur pierre, raffiné mais pas trop. Arôme intense, goût délicat et savoureux [...]. La principale particularité de ce pain est qu'il est fabriqué avec de la farine d'épeautre (le fournil s'appelle "Le pays de l'épeautre").<sup>1</sup>

Le naturaliste français Pierre Belon est reconnu pour l'acuité et l'exactitude de ses observations de la nature. Il a ramené de ses voyages plusieurs livres consacrés à la faune et à la flore et, le premier livre d'agriculture écrit directement en français en 1558. Il y rapporte ses impressions de voyage le long des routes des cols alpestres qui traversaient la Suisse alémanique et rhétorique.<sup>2</sup> Comme Massimo Montanari, Belon fait écho à une «expérience gustative agréable» liée aux habitudes alimentaires des autochtones et à la consommation de pain d'épeautre.<sup>3</sup>

Voyageurs français [...] qui avez traversé les monts en passant en Italie, si vous aviez à répondre de quelle chose vous avez vécu par les Suisses et Grisons, vous diriez de pain et de vin. Mais de quel pain? L'ayant vu bon, blanc, savoureux et bien levé, sans doute répondriez-vous de bon froment; et toutefois ce serait mal répondu.<sup>4</sup>

Ce pain «bon, blanc, savoureux» n'est pas fait de froment. Celui-ci n'est d'ailleurs ni cultivé, ni même consommé dans ces contrées. Pour satisfaire sa

1. Massimo Montanari, *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Roma-Bari, Laterza, 2009, pp. 22-23.

2. Au cours de ses déplacements en Europe, Pierre Belon du Mans traverse la Suisse en 1542, 1544, 1546 et 1552. Pierre Belon du Mans, *Voyage au Levant (1553). Les observations de Pierre Belon du Mans. Texte établi et présenté par Alexandra Merle*, Paris, Chandeigne, 2001, pp. 18-19, 22. Toutes les citations littéraires sont transcrites en français moderne.

3. Montanari, *Il riposo*.

4. Pierre Belon du Mans, *Les remonstrances sur le default du labour & culture des plantes & de la cognoissance d'icelles, contenant, La maniere d'affranchir & apprivoiser les arbres sauvages*, Paris, Gilles Corrozet, 1558, pp. 37-38.

curiosité, le voyageur doit «entrer dans leurs moulins [...]. Vous (y) auriez vu des meules dédiées à purger leur épeautre, avant d'être moulue».<sup>5</sup>

Dans ces contrées, quels que soient le rang social, les goûts ou la fortune des consommateurs, le pain quotidien était fait d'épeautre. Le jeu imaginaire des questions et des réponses tire son argument de la surprise gustative de l'étranger-voyageur accoutumé à la prépondérance absolue du froment: Mangeant le pain local, il peut se méprendre sur la nature de la farine utilisée et le trouver aussi bon que le pain qui lui serait servi chez lui. Cette méprise transgresse les représentations sociales des céréales et, comme on le verra, elle n'est pensable au XVI<sup>e</sup> siècle qu'en pays d'épeautre comme la Suisse alémanique, où la céréale a dominé les cultures d'automne jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

Ces «sanctuaires» que la documentation médiévale permet de cartographier avec précision étaient situés au XIX<sup>e</sup> siècle dans le sud de la Belgique actuelle,<sup>6</sup> dans le sud-ouest de l'Allemagne, en Suisse alémanique et dans les Grisons,<sup>7</sup> ainsi que dans quelques cantons montagneux isolés des Asturies.<sup>8</sup> En raison du travail supplémentaire exigé par le décorticage et de la cote inférieure des grains entiers sur le marché, le déclin de l'épeautre dans ces sanctuaires s'amorça dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle devant l'emprise croissante du froment en boulangerie. En Belgique, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, l'épeautre est réputé «servir à l'alimentation du peuple»,<sup>9</sup> chez qui il contrebalance dans les régions productrices la consommation de pommes de terre.<sup>10</sup> En Suisse alémanique, les paysans commencèrent à l'abandonner pour le froment dans les zones de basse altitude comme la campagne bâloise. L'arrivée sur le marché de variétés plus résistantes de froment

5. Belon du Mans, *Les remonstrances*. Charles de l'Écluse écrit dans sa traduction en latin (Anvers, Plantin, 1589, p. 43) que «ces meules sont appropriées à débarrasser l'épeautre de ses glumes, avant la mouture».

6. Léopold Genicot, *La limite des cultures du froment et de l'épeautre dans le Namurois au bas Moyen Âge*, in «Namurcum», 22 (1947), pp. 17-24; Claire Billen, *L'épeautre en Wallonie du Bas Moyen Âge jusqu'à l'époque contemporaine. Une mise au point*, in *L'épeautre (Triticum spelta). Histoire et ethnologie*, édité par Jean-Pierre Devroey et Jean Jacques Van Mol, Treignes, DIRE, 1989, pp. 177-193; Léon Zylbergeld, *Le prix des céréales et du pain à Liège dans la première moitié du XIII<sup>e</sup> siècle (I<sup>ère</sup> partie)*, in «Revue belge de philologie et d'histoire», 51 (1973), p. 277.

7. Robert Gradmann, *Der Getreidebau im deutschen und römischen Altertum. Beiträge zur Verbreitungsgeschichte der Kulturgewächse*, Jena, Hermann Costenoble, 1909; Id., *Der Dinkel und die Alamannen. Eine geographische Untersuchung*, in «Württembergische Jahrbücher für Statistik und Landeskunde», (1901), pp. 103-158; Peer Schilperoord, *Plantes cultivées en Suisse: l'épeautre*, Alvaneu, Verein für alpine Kulturpflanzen, 2013.

8. Ramon Buxo I Capdevila, *La présence de l'épeautre (Triticum spelta L.) dans l'alimentation en Espagne: Les temps anciens et les temps modernes*, in *L'épeautre (Triticum spelta)*, pp. 107-122.

9. Déclaration du botaniste Dumortier, député de Tournai, à la Chambre en 1854. Voir infra notes 30 et 48.

10. Edouard Ducpétiaux, *Budgets économiques des classes ouvrières en Belgique: subsistances, salaires, population*, Bruxelles, Hayez, 1855. Consommation moyenne annuelle: en Belgique, céréales = 211 kg – pommes de terre = 312 kg; dans la province de Namur, céréales = 178 kg – pommes de terre = 189 kg.

accéléra son déclin au XX<sup>e</sup> siècle.<sup>11</sup> En 1950, l'épeautre alimentaire était devenu une «curiosité ethnologique» en Europe, conservée localement pour des préparations traditionnelles et pour l'alimentation du bétail.<sup>12</sup>

La consommation des céréales était très différenciée socialement en Occident depuis l'essor de la boulangerie et du froment au début du premier millénaire de notre Ère.<sup>13</sup> Le pain de froment était un produit de prestige. Sous l'Ancien Régime, la culture des classes aisées mettait en contraste ce pain blanc avec le régime alimentaire des paysans et des classes populaires, composé de gruaux et de bouillies ou de pains confectionnés avec des céréales dites *inférieures*, des «menus grains» comme les millets et le sorgo ou mélangés avec des légumineuses.<sup>14</sup> Le degré d'affinage de la farine constituait un second critère important de distinction. Après que la population ait été forcée de consommer des pains noirs pendant la seconde guerre mondiale, le pain standard se démocratisa à partir des années cinquante grâce à l'industrialisation de la panification et à l'utilisation des agents de blanchiment et des adjuvants qui répondaient à la demande d'un pain blanc à prix démocratique.

Au Moyen Âge, la «frontière» sociale et culturelle du pain ne séparait pas les aristocrates (qui consommaient relativement peu de pain proprement dit) des autres ordres de la société, mais les citadins et les habitants des campagnes. Les modes sociaux d'alimentation constituaient un marqueur identitaire puissant: l'image des céréales et des nourritures rustiques recouvait pour ainsi dire «les signes d'infériorité de ceux auxquels elles étaient destinées»: couleur sombre, manque de finesse, saveurs grossières et lourdeur des préparations culinaires ressemblaient à s'y méprendre aux stéréotypes du paysan. «Mangiafarre», «polentoni», «macaroni»..., «dans la plupart des cultures, définir l'identité de l'autre à partir d'une habitude alimentaire [...] plus qu'à le désigner, sert à le dénigrer».<sup>15</sup> Dans l'Italie centrale et septentrionale, à la fin du XIII<sup>e</sup> et au début du XIV<sup>e</sup> siècle, la consommation de la population urbaine, y compris du peuple et des assistés, consistait presque exclusivement en pains, et en froment (pur ou mélangé). Il en allait de même de l'approvisionnement commercial assuré par les «officiers

11. Markus Mattmüller et Anne-Marie Dubler, *Épeautre*, in *Dictionnaire historique de la Suisse (DHS)*, 2010. En 1885, l'épeautre occupe encore la première place parmi les céréales d'automne avec 1/3 des emblavures. Ce chiffre diminue à 19 % en 1900, à 10 % en 1931-1940 pour atteindre son étiage à 3 % en 1971-1980.

12. Les superficies cultivées sont à nouveau en progression depuis 1980 sous l'influence de l'évolution des habitudes de consommation. Lorsque mes parents firent l'acquisition d'une maison de week-end au Brûly-de-Couvin dans les années 1950, la frontière franco-belge servait encore de limite entre la baguette «française» de froment cuite à Rocroi, et les pains «boulots» blancs d'épeautre confectionnés par les boulangers de Couvin. Sur les blés vêtus et l'alimentation du bétail, voir Georges Comet, *Le paysan et son outil: essai d'histoire technique des céréales; (France, VIII<sup>e</sup>-XI<sup>e</sup> siècle)*, vol. CLXV, Paris, Collection de l'École Française de Rome, 1992, p. 239.

13. Véronique Zech-Matterne, *L'épeautre en France et dans les pays limitrophes: témoignages carpologiques d'un blé devenu secondaire*, in *Les changements dans les économies antiques*, Bordeaux, Ausonius, 2020, pp. 143-183.

14. Montanari, *Il riposo*.

15. Cristina Papa, *Un segno dell'identità: il farro in Valnerina*, in «L'Uomo», 3 (1990), p. 12.

du Blé» à Sienne. La Commune faisait confectionner deux types de pain, un de froment, l'autre fait d'un méteil de froment, d'orge et de sorgo. Dans d'autres zones de la Toscane comme à Florence, ou en Émilie et en Romagne, la disponibilité locale d'épeautre favorisait sa présence régulière sur les marchés. Pour les citadins moins aisés, ses qualités boulangères offraient une alternative acceptable aux pains sombres et grossiers qui constituaient l'ordinaire du petit peuple.<sup>16</sup> S'il est bien fait, note le Bolognais Pietro de' Crescenzi, l'épeautre mélangé de fèves convient pour le pain de ménage:

Le pain d'épeautre est modéré et léger. Et en mêlant trois part d'épeautre et la quatrième de fèves, on en fait un très beau pain et bon pour cause de la légèreté de l'épeautre, et tel pain est bon pour la famille qui le fait diligemment et par art comme (nous l'avons) indiqué pour le froment.<sup>17</sup>

Au nord d'une ligne passant par Rome, la culture des blés vêtus était l'objet de choix opportunistes dans les zones d'*alti* et dans les exploitations «pauvres en moyens et en ressources naturelles», dans une répartition géographique et une proportion sans doute plus importantes qu'au haut Moyen Âge.<sup>18</sup>

Les habitants des «pays d'épeautre» étaient capables de le distinguer des autres blés vêtus et, par-delà les différences sociales, ils plaçaient l'épeautre aux côtés du froment au sommet de la pyramide des grains. En Île-de-France où le froment prédominait déjà à la fin de l'époque gauloise sous l'influence du développement urbain, l'approvisionnement des monastères est déterminé au IX<sup>e</sup> siècle par la préférence sociale pour le froment, consommé par les moines et leurs hôtes; les domestiques devaient se satisfaire de seigle.<sup>19</sup> Au-delà de la limite septentrionale des cultures du froment, les statuts de Corbie (avant 826) exposent une situation alimentaire différente: le pain quotidien des moines et de leurs familiers était confectionné exclusivement d'épeautre. Le froment était réservé aux infirmes et aux clercs voyageurs. Les guerriers logés dans l'abbaye avaient le choix entre le froment et l'épeautre pour le pain de «vassal» qui leur était distribué.<sup>20</sup> À l'autre extrémité de l'échelle sociale, les pauvres assistés par l'office de la Porte sont les seuls à consommer des pains mélangés, sans doute d'épeautre et de seigle.<sup>21</sup>

16. Alfio Cortonesi, *I cereali nell'Italia del tardo Medioevo. Note sugli aspetti qualitativi del consumo*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», 37 (1997), p. 6.

17. Pietro de' Crescenzi, *Le Livre des prouffitz champrestres et ruraux...*, Paris, À l'enseigne de la Roze blanche couronnée, 1521, livre III, c. 16, f. 29.

18. Domenico Tamaro, *Trattato completo di agricoltura, Seconda edizione rifatta*, vol. I, Milan, Ulrico Hoepli, 1922, p. 519. Massimo Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Naples, Liguori, 1979, pp. 130-133.

19. Léon Levillain, *Un état de redevances dues à la mense conventuelle de Saint-Denis (832)*, in «Bulletin de la Société d'Histoire de Paris», 36 (1909), pp. 79-90.

20. Émile Lesne, *Histoire de la propriété ecclésiastique en France*, 6. *Les églises et les monastères centres d'accueil, d'exploitation et de peuplement*, Lille, Girard, 1910, pp. 135-136.

21. Adalard de Corbie, *Consuetudines Corbeienses*, édité par Josef Semmler, in *Corpus consuetudinum monasticarum*, 1, Siegburg, Schmitt, 1963, pp. 355-422.

Tableau: Dénomination de l'engrain (m), de l'amidonnier (d) et de l'épeautre (s) dans les langues romanes modernes, en allemand et en néerlandais

Langue	Nom d'espèce	petit	grand
français	<u>m</u> engrain, ingrain		
	<u>d</u> amidonnier	<u>d</u> petit épeautre	
	<u>s</u> épeautre		<u>s</u> grand épeautre
italien	<u>m</u> farro		
	<u>d</u> farro		
	<u>s</u> spelta, scandela		<u>s</u> gran farro
espagnol		<u>m</u> escaña menor	
	<u>d</u> trigo almidonero <u>s</u> escanda		<u>d</u> escaña mayor
catalan	<u>s</u> espelta		
portugais	<u>m</u> trigo candial	<u>m</u> escanha menor	
	<u>d</u> trigo branco/emer		
	<u>s</u> espelta		
roumain	<u>m</u> alac		
allemand	<u>s</u> grâu spelt		
	<u>m</u> Eicher, Einkorn		
	<u>d</u> Ammer, Emmer		
	<u>s</u> Dinkel, Korn, Grünkern, Spelz		
néerlandais	<u>d</u> emer, emerkoorn, tweekoorn		
	<u>s</u> spelt, dinkelkoren		

Liste construite sur la base de l'EPPO (European and Mediterranean Plant Protection Organization) global database): <https://www.eppo.int/>

La «supériorité» de l'épeautre sur les autres blés vêtus se traduit par des faits de langue: après le repli général de l'engrain au début du premier millénaire après J.-C.,<sup>22</sup> l'amidonnier et l'épeautre se différenciaient dans les langues romanes par l'emploi des adjectifs «petit» ou «grand» ajouté à un nom d'espèce: “*farro*” en italien, “épeautre” en français, “*escaña*, *escanha*” en espagnol et en portugais.<sup>23</sup>

22. Zech-Matterne, *L'épeautre*.

23. Paul Aebischer, *Les dénominations des “Céréales”, du “Blé” et du “Froment” d'après les données du latin médiéval: Étude de stratigraphie linguistique*, in *Miscelánea Paul Aebischer*, Abadia de San Cugat del Vallés, 1963, pp. 135-152. Sur le vocabulaire antique et chrétien, voir Pierre Ouzoulias, *Les céréales vêtues dans l'Antiquité: menues observations en hommage à François Sigaut*, in *Les changements dans les économies antiques*, pp. 79-142.

Dans nos provinces, écrit l'agronome madrilène Antonio Sandallo à propos du sanctuaire espagnol de l'épeautre:

Les noms de ces deux espèces différentes (l'amidonnièr et l'épeautre) sont employés avec une certaine désinvolture de sorte qu'ils prêtent à confusion; et même à Madrid, l'épeautre double ou "escanda" des Asturies est vendu dans les boutiques des gourmets étrangers, à un prix très élevé, avec le nom de "farro de Italia" en oubliant ou en ignorant qu'il est cultivé en Espagne.<sup>24</sup>

### 1. *Savoirs agronomiques et cultures alimentaires en pays d'épeautre*

Entre 1584 et 1598, le brabançon Paul de Croonendael écrit dans sa chronique du comté de Namur que «le grain plus excellent (et qui est aussi très bon) que ce pays produit, est l'épeautre (*espeaultre*), ne cédant guère au froment». Aussi bien informé que Belon, il mentionne les moulins qui sont capables d'ôter «la première écorce des grains» de ce blé vêtu. Croonendael indique aussi les motivations géoclimatiques qui conduisaient les cultivateurs à recourir à la plante, de préférence au froment: celui-ci «croît aussi (en Namurois), mais plus vers Brabant que vers Luxembourg, et seulement en terres grasses, ailleurs il ne peut résister (comme l'épeautre) à la froidure (nous soulignons)». <sup>25</sup> Le comté de Namur, écrit une décennie plus tôt l'échevin namurois Gabriel de Plumecocq fournit l'épeautre (*spelta*) «comme on l'appelle ici». <sup>26</sup> Sa description des productions locales oppose le nord du comté (la Hesbaye) qui «produit toutes les céréales (et implicitement aussi le froment)» au sud (le Condroz) «hérissé de beaucoup de rochers, plus âpre sous le vent et le froid [...] qui ne donne, stérile qu'elle est, que la stérile avoine». <sup>27</sup> Les deux écrivains disposaient donc de solides informations sur les aptitudes de l'épeautre à prospérer sur des sols et dans des climats où le froment ne réussissait pas. <sup>28</sup> En Suisse, écrit en 1782 le médecin-botaniste Albrecht von Haller, «dès l'instant qu'un champ présente ne serait-ce qu'un tout petit peu d'humidité, les gens sèment de préférence de

24. Antonio Sandalio de Arias y Costa, *Lecciones de agricultura esplicadas en la Catedra del Real Jardin Botanico de Madrid el ano de 1815*, vol. II, Madrid, 1818, p. 21.

25. Paul De Croonendael, *Cronique contenant l'estat ancien et moderne du pays et conté de Namur (...)*, édité par Léon de Limminghe, vol. I, Bruxelles, Olivier, 1878, p. 46.

26. «patrio de nomine speltam», Albert Deman, *L'épeautre dans la description du comté de Namur par Gabriel de Plumecocq*, in *L'épeautre (Triticum spelta)*, pp. 141-148.

27. *Descriptio comitatus Namurcensis autore Gabriele de Plumecocq, scabino Namurcensi*. Traduction d'Albert Deman, *ibidem*, pp. 130-131.

28. De' Crescenzi, *Le livre des prouffitz*: «il vient très bien en craie et en plein champ». De Serres, *Le théâtre*, p. 94: «les ménagers se servent de l'épeautre pour employer leurs pauvres terres où tel grain profite assez bien moyennant qu'on le sème de bonne heure, étant le blé le plus hâtif à semer et le plus tardif à moissonner».



l'épeautre ou *grand épeautre*, car l'humidité lui porte moins atteinte (que le froment)».<sup>29</sup>

Les auteurs namurois partageaient le même attachement pour la céréale: «*Notre épeautre*», écrit le prêtre Jacques Marchant, né à Couvin vers 1587, dans un traité où il défend l'usage de confectionner les azymes avec de la farine d'épeautre:

Le pain (fait avec cette céréale) peut être consacré valablement, parce que ce grain est fréquent dans le diocèse de Liège, et c'est un grain excellent, avec lequel on fait un pain délicat, blanc [...] et qui ne distingue du froment que par l'enveloppe et la paille». D'où vient alors que la doctrine condamne ailleurs l'emploi de l'épeautre dans la fabrication des hosties? C'est qu'on peut le confondre avec d'autres céréales issues d'une dégénération et, par ces faits, impropres et indignes de servir à la célébration eucharistique: les auteurs qui défendent une opinion contraire (à la nôtre) ont en vue, non pas notre épeautre, mais un autre grain issu d'une dégénérescence (nous soulignons). Il n'est pas non plus question du grain que certains appellent "spelta martii", parce qu'il a des épillettes et des barbes semblables à notre épeautre, mais semé en mars et récolté en août. Ce grain est appelé chez nous *de l'amoy*, mais [...] le pain qui est fait avec lui, bien qu'il ait la blancheur du pain d'épeautre [...] est grossier et âpre au palais, et il n'est pas usuel d'en faire du pain. Il tire plus vers le pain d'orge.<sup>30</sup>

La métamorphose d'une plante dans une autre a fait partie d'un savoir commun non disputé depuis l'Antiquité jusqu'à sa réfutation par Linné. Les Anciens croyaient à ces phénomènes pour l'amélioration des plantes, mais surtout pour leur dégénération. Ces mutations étaient expliquées par une mauvaise sélection des semences ou par les défauts du sol ou du climat. Le froment occupait le rôle de pivot dans ces théories botaniques: il dégénère en seigle là où on le cultive sur des sols pauvres et dans des climats trop froids et trop humides pour lui (De Croonendael); une mauvaise sélection des semences le transforme en une plante toxique, l'ivraie enivrante (Théophraste, Galien); dans un environnement hostile, l'épeautre dégénère en amidonnier (Marchant) et en avoine. À l'inverse, celui qui sème soigneusement de l'épeautre mondé (sic), récolte du froment la troisième année (Rembert Dodoen)!

Les textes que nous avons rassemblés illustrent l'image paradoxale de l'épeautre auprès des intellectuels médiévaux et modernes depuis le XII<sup>e</sup> siècle. Dans les pays où il constituait la céréale dominante, l'épeautre était considéré à l'égal du froment. Ayant passé la plus grande partie de son existence en

29. Albrecht von Haller, *Beschreibung der Geschlechter, Arten und Spielarten des Getreydes*, in «Neue Sammlung physisch-ökonomischer Schriften», 2 (1782), pp. 45-46. Cité et traduit par Schilperoord, *Plantes*, p. 21.

30. Jacques Marchant, *Hortus pastorum sacrae doctrinae floribus polymitus*, Lyon, Gervais Alliot, 1661, p. 82. Le "blé d'amoy" pourrait être un engrain ou un amidonnier. La culture des deux céréales est encore mentionnée en Belgique en 1827 dans la *Florula Belgica* de Barthélemy Dumortier en Luxembourg (engrain) et en Condroz (amidonnier).

Hesse Rhénane, un pays d'épeautre<sup>31</sup>, Hildegarde de Bingen (c. 1098-1179) a consacré les dix premières rubriques de sa *Physica* aux plantes alimentaires.<sup>32</sup> Suivant l'usage de l'encyclopédisme médiéval, l'ouvrage commence par le froment qui est «chaud et riche de fruit, au point qu'il ne lui manque rien...». L'épeautre est «un excellent grain (*optimum granum*)». Ses qualités diététiques lui confèrent les vertus d'une sorte de panacée.<sup>33</sup> À l'extérieur de ces régions de culture, l'épeautre pouvait souffrir occasionnellement de la dévalorisation générale des céréales dites «inférieures» ou de l'ignorance. Mais de nombreux auteurs influents soulignent la qualité de sa farine et de son pain.<sup>34</sup>

Les encyclopédistes médiévaux et les médecins-botanistes et agronomes de la Renaissance et de l'époque moderne éprouvaient de sérieuses difficultés à faire le tri entre le vocabulaire grec et latin hérité des traités botaniques ou agronomiques de l'Antiquité et les dénominations des blés vêtus dans les langues vulgaires. Ces obstacles favorisaient les confusions entre mots et les glissements sémantiques des termes les moins répandus dans l'usage, ainsi que l'absorption progressive des mots signifiant «nourriture», «récoltes», «préparation alimentaire» ou «céréales en général» par la plante principale dans les hiérarchies alimentaires régionales.

«L'épeautre, écrit Croonendael (qui puise sans doute cette information dans un dictionnaire) est ce que les Latins appellent *zea*, et les anciens Romains en faisaient si grand cas, qu'ils lui donnèrent le nom de *semen* par excellence».<sup>35</sup> Par un curieux lapsus, il ajoute «que les Italiens, où l'épeautre croît en grande abondance, l'appellent *biada* (froment)». En Namurois, l'épeautre est donc le grain par excellence: la «semence» des anciens romains (en réalité l'amidonnier/*far*) ou le «blé» des Italiens. Dans les chartes de l'abbaye de Saint-Gall du premier Moyen Âge, en pays alémanique, l'épeautre est appelé *kerno*, c'est-à-dire grain, ce qui le place au sommet de la hiérarchie locale des céréales, comme l'italien *grano* sert à désigner spécifiquement le froment dans la péninsule.<sup>36</sup>

31. Hildegarde fonde le monastère de Rupertsberg situé en pays d'épeautre au sud-ouest de Bingen en Hesse rhénane. Sur Rupertsberg et l'épeautre, voir Karl Lamprecht, *Deutsches Wirtschaftsleben im Mittelalter*, Leipzig, Alphonse Dürr, 1886, p. 551.

32. Le froment est la première plante citée (livre 1, 1), suivi du seigle, de l'avoine, de l'orge, de l'épeautre (livre 1, 5), du pois, de la fève, de la lentille, du millet et du panis. Hildegarde de Bingen, *Physica*, livre I, chap. 1, 1-10. Hildegarda di Bingen, *Libro delle creature. Differenze sottili delle nature diverse*, édité par Antonella Campanini, Rome, Carocci, 2011, pp. 41-46.

33. *Ibid.*, I, 1, 5.

34. Au XIX<sup>e</sup> siècle, la fameuse «farine de Strasbourg» est confectionnée à partir d'épeautre provenant du Nord de l'Alsace. On peut ajouter aux jugements positifs du Moyen Âge: Hildegarde de Bingen, Pietro de' Crescenzi, ceux de l'époque moderne: le médecin-botaniste malinois Rembert Dodoens, Olivier de Serres et Rozier au XVIII<sup>e</sup> siècle.

35. De Croonendael, *Cronique*. Robert Estienne, *Dictionarium seu Latinae linguae Thesaurus*, 2<sup>e</sup> édition, Paris, Robert I Estienne, 1536, p. 1779: *Zea*: genre de blé (*frumentum*) que les Latins ont appelé *semen* (= semence) en raison de l'excellence de la céréale. Les Italiens d'aujourd'hui appellent la *zea* «*spelta*», un mot plus rustique que latin, (les Français ...) «*espeautre*». Traduction Deman, *L'épeautre*.

36. Gradmann, *Der Dinkel*, Aebischer, *Les dénominations*.

En tant que céréale prédominante l'épeautre est chez nous (en Suisse) tellement omniprésent qu'on lui donne généralement le nom de «grain», terme utilisé en Allemagne pour désigner le seigle, céréale prédominante, et en Souabe pour renvoyer à l'orge.<sup>37</sup>

Avant l'apogée culturelle du froment qui commence au premier siècle après J.-C. dans l'empire romain, le *far* avait lui aussi cette fonction linguistique générale en latin. *Far farris* (qui a donné *farina*/farine) servait à désigner l'ensemble des céréales vêtues, qui avaient dominé les paysages agricoles européens depuis le Néolithique, et spécifiquement l'amidonner, qui avait supplanté progressivement l'engrain. *Far* a des correspondants dans les autres langues italiques, et dans l'espace des langues indo-européennes du Nord-Ouest de l'Europe qui était resté extérieur à la domination romaine. Les linguistes rapprochent le latin *far* notamment du vieil irlandais *bairen*, pain, miche, du vieil islandais *barr*, céréales ou grain, de l'anglo-saxon *bere*, orge, du balto-slave *brašvno*, nourriture.<sup>38</sup>

Un dernier élément important a contribué à dévaloriser les céréales vêtues au bénéfice des plantes à grain nu dans les cultures chrétiennes d'Occident. La distinction entre plantes à grain nu ou vêtu était un des critères principaux de classification des botanistes de l'Antiquité, parce que ce trait biologique avait une importance cruciale dans le traitement post-récolte<sup>39</sup>. Alors qu'un grain nu pouvait être directement utilisé dans des préparations culinaires, une fois séparé de sa balle et débarrassé des impuretés par un simple battage et un vannage, pour être concassé ou moulu en farine, les grains vêtus exigeaient une série d'opérations techniques compliquées et gourmandes en main d'œuvre ou en installations technologiques: décorticage, après détrempage ou grillage, criblage, concassage, puis mouture en farine ou en semoule.<sup>40</sup> Au nord du sillon Sambre-Meuse, de nombreuses redevances seigneuriales sont stipulées au XV<sup>e</sup> siècle en “nu grain” et en “épeautre”, c'est-à-dire en froment ou en grains d'épeautre mondés, et en grains vêtus.<sup>41</sup> Les Pères de l'Église se sont emparés très tôt de cette opposition pour illustrer la supériorité de l'Évangile sur l'Ancien testament: Semée en orge (vêtu) dans la Loi, la parole de Dieu a été semée en froment (nu) par le Christ. La présence d'une glume, qui adhère au fruit et ne peut être enlevée qu'avec peine, déterminait donc l'identité religieuse des céréales vêtues. Au XIII<sup>e</sup> siècle, dans ses questions disputées sur la matière de l'eucharistie, Thomas d'Aquin rappelle d'abord la supériorité du froment sur l'orge:

À cause de sa grande consistance, le pain d'orge représente la dureté de l'ancienne loi. Cette propriété lui appartient parce que l'amande de l'orge (enveloppée par sa

37. Haller, cité par Schilperoord, *Plantes*, p. 21.

38. «*farīna*, -ae (f.), 6. Histoire du lexème», dans *Dictionnaire historique et encyclopédie linguistique du latin*, <http://www.dhell.paris-sorbonne.fr>.

39. Cette opposition est connue de Théophraste, *Historia plantarum*, IV, 6 et de Pline, *Histoire naturelle*, XVIII, 112. Comet, *Le paysan*, pp. 204-205.

40. Ouzoulias, *Les céréales*.

41. Genicot, *La limite*, p. 21.

glume) figure la loi elle-même, or l'eucharistie est un sacrement de la loi nouvelle qui a le trait de vérité manifeste. Il ne peut donc pas convenir comme matière de ce sacrement.

Thomas examine ensuite le cas des autres blés vêtus qui ont une "figure" qui les rapproche du froment:

Pourtant, certains avancent que la figure, ou forme sensible, est le signe distinctif de l'espèce pour les choses de la nature. Selon cet argument, il serait licite de fabriquer le pain d'eucharistie avec certains grains qui ont une figure semblable au froment comme le *far* ou la *spelta*.

Cette opinion est erronée:

C'est le principe générateur et non l'apparence qui produit un être qui lui est spécifiquement semblable. Or, il n'existe aucun lieu où la semence du froment puisse engendrer de l'orge, de la *spelta* ou du far qui lui sont pourtant les plus semblables. Pourtant ces céréales diffèrent du froment par l'espèce comme le chien et le loup!<sup>42</sup>

La *Somme théologique* (1266-1273) montre le dilemme posé au clergé par les blés vêtus. Une fois décortiqués, leurs grains ont la même apparence que le froment, de sorte qu'on peut les employer dans les mêmes préparations et, en particulier pour fabriquer le pain<sup>43</sup>. Dans certains endroits, on fabrique le pain de l'eucharistie avec «du *far* ou de la *spelta*».<sup>44</sup> Thomas a pu glaner ces informations à propos des pratiques liturgiques en «pays d'épeautre» durant son séjour à Cologne, auprès de son maître Albert le Grand, ou parmi les étudiants et les maîtres des nations picarde ou anglo-germanique qu'il a côtoyés en Sorbonne entre 1245 et 1259 et entre 1268 et 1272. La discussion sur la matière des azymes entamées par saint Thomas au XIII<sup>e</sup> se poursuivait encore au XIX<sup>e</sup> siècle. La rhétorique chrétienne ne disqualifiait pas qualitativement les farines issues de blés vêtus, mais l'argument de la différence d'espèce renforçait évidemment la prédominance du froment sur les autres blés, alors qu'orge et seigle souffraient de dévalorisations, et que le seigle ou les blés vêtus avaient la réputation de pousser en terrain stérile, ce qui allait à l'encontre de la parabole de Jean, 12: 24<sup>45</sup>. Pour le napolitain Alphonse de Liguori (1696-1787), «le pain de *far* ou *spelta* de même que celui de seigle, est une matière douteuse [...] car il croît en terrain stérile»<sup>46</sup>.

42. Thomas d'Aquin, *Somme théologique*, Tertia Pars, Quaestio 74.

43. L'idée que la "*figura*" est similaire ne peut évidemment s'appliquer qu'aux grains débarassés de leur enveloppe, puisque celle-ci constitue aux yeux des Anciens la différence essentielle entre céréales nues et céréales vêtues.

44. La formulation est ambiguë. *Far* et *spelta* pouvaient désigner génériquement les blés vêtus (qui sont connus en Italie sous ces deux noms), ou des espèces différentes, l'amidonniér ou l'engrain (*far*) et l'épeautre vrai (*spelta*).

45. Hermann Busenbaum, *Medulla Theologiae Moralis*, Anvers, Verdussen, 1723, p. 536. «Panis ex farre, sive spelta, item ex siligine, est materia dubia; quia alii dicunt, soles accidentibus, propter loci sterilitatem, alii specie distingui a tritico [...]».

46. Alphonse de Liguori, *De eucharistia*, cap. 1, dubium 4. Alphonse de Liguori, *Theologia moralis*, édité par Michel Heilig, vol. IV, Paris, Mellier, 1845, pp. 10-11.

Malgré l'autorité doctrinale de la *Somme Théologique*, le statut à donner aux différentes espèces de blés demeurait matière à débats aux XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles: les théologiens allemands vivant en pays d'épeautre persistaient à le considérer comme une espèce licite; la question était encore d'actualité en Suisse et en Belgique au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle.<sup>47</sup> Froment et épeautre étaient considérés comme voisins: les statistiques agricoles françaises du XIX<sup>e</sup> chiffrent ensemble les deux céréales, comme le fait Ducpétiaux dans les tableaux de ses *Budgets économiques*. À l'occasion des récoltes déficitaires des années 1853-1856, la question s'invita en Belgique à la Chambre des représentants à l'occasion de la discussion des lois sur la libre-entrée des céréales: «Il serait illogique de ne pas assimiler l'épeautre au froment, ce serait une injustice»<sup>48</sup>.

«Très propre à faire pain blanc et friand»,<sup>49</sup> l'épeautre occupe une place originale dans la culture des céréales au Moyen Âge. Malgré des obstacles technologiques liés à sa nature de blé vêtu et à sa décote commerciale,<sup>50</sup> il présente une belle résistance dans des environnements régionaux inappropriés au froment. Son accommodement aux sols légers et peu fertiles, et à l'humidité et au froid, offre des opportunités de cultures extensives et peu exigeantes en main d'œuvre. L'épeautre «talle» fortement (il produit de nombreuses pousses), ce qui limite l'infestation par les plantes concurrentes et réduit les travaux de désherbage.<sup>51</sup> L'enveloppe épaisse des grains permettait également de stocker les récoltes plusieurs années. Ces atouts peuvent expliquer des permanences régionales ou des résurgences à l'extérieur des pays d'épeautre, comme en Toscane ou en Émilie aux XIII<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècles.<sup>52</sup> Le blé vêtu rend la question du mode de prélèvement fondamentale: vise-t-on un stockage massif ou durable dans une optique de sécu-

47. Ce point de vue est défendu par des jésuites allemands comme Paul Laymann, Adam Tanner et Georges Gobat et par les auteurs du *Cursus Sanctigallensis*. Georges Gobat, *Experientiae theologicae, sive Experimentalis theologia*, Einsiedeln, Reymann, 1678, p. 163. Répondant en 1857 à des prêtres fribourgeois, les auteurs belges de la «Revue Théologique» défendent encore l'emploi pour la confection des azymes consacrés de farine d'épeautre. *Consultation I*, in «Revue Théologique [...]», 2 (1857), pp. 122-127.

48. Armand Wasseige, député de Namur, cité dans *Consultation I*, pp. 123-124. Sur le contexte des débats, voir Pascale Delfosse, *État, crises alimentaires et modernisation de l'agriculture en Belgique (1853-1857)*, in «Revue du Nord», (1990), pp. 71-95.

49. Olivier de Serres, *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs...*, Genève, Pierre et Jacques Chouet, 1610, p. 94. Né dans la montagne vivaroise à Villeneuve-de-Berg, Olivier de Serres a pu y observer des cultures de petit et de grand épeautre.

50. Comet, *Le paysan*, p. 233: les glumes et glumelles représentent environ un tiers du grain. À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, dans la principauté de Liège où les trois céréales d'automne sont en concurrence, une mesure d'épeautre s'échange en moyenne contre une demi-mesure de seigle ou un tiers de froment. Joseph Ruwet, *Mesure de la production agricole sous l'Ancien Régime*, in «Annales E.S.C.», (1964), pp. 625-642.

51. Dans son *Comento alla Divina Commedia*, Boccaccio observe que l'épeautre est «un blé, qui semé dans une bonne terre, donne de nombreuses pousses. Luigi Messedaglia, *Le piante alimentari del Tacuinum sanitatis*, in «Atti del Reale Istituto Veneto di scienze, lettere ed arti», 96 (1937-1936), pp. 658-660.

52. Messedaglia, *Le piante*. Montanari, *L'alimentazione contadina*, p. 131.

rité des approvisionnements, ou le moindre effort/coût en prélevant des céréales déjà traitées (et donc plus fragiles), à consommer ou commercialiser plus rapidement. C'est une logique à la fois économique et stratégique.<sup>53</sup>

Au-delà des modèles de consommation déterminés par la nature des céréales et par leur préparation – «l'âge des soupes, des bouillies, des galettes, du pain»,<sup>54</sup> le goût «délicieux» de l'épeautre a pu contribuer à brouiller les frontières culturelles du «pain blanc» jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle. La farine d'épeautre partageait avec le froment et le blé dur méditerranéen l'aptitude à la fabrication des pâtes cuites. Actifs en cuisine et au pétrin, les moines craignaient le pain dur et rassis.<sup>55</sup> Dès le XI<sup>e</sup> siècle, les sources témoignent de leurs efforts pour rompre la monotonie du pain quotidien: pain cuit à l'eau, biscottes, petites tourtes peut-être farcies, semoules et polentas de fine fleur de farine consommées les jours de fête.<sup>56</sup> La même époque témoigne de la réalisation de pâtes cuites fraîches qui prolongent les traditions de l'Antiquité: flans, crêpes à base de farine blanche délayée et fermentée, lasagnes, rissoles frites, etc. Hasard de la documentation, les deux textes du XI<sup>e</sup> siècle sont originaires de la région germanique de l'épeautre.<sup>57</sup> Ces savoir-faire du premier Moyen Âge préfigurent la culture culinaire médiévale qui distinguera le régime alimentaire des citadins et des privilégiés fait de pains blancs, de tourtes et de pâtes cuites, des bouillies ou du pain sombre et grossier qui constituaient l'ordinaire du menu peuple des campagnes.<sup>58</sup>

53. Je remercie Alexis Wilkin pour cette suggestion.

54. André Maurizio, *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Payot, 1932, p. 508.

55. Lesne, *Histoire de la propriété*, p. 382.

56. Pain cuit à l'eau: Ulrich de Zell, *Antiquiores consuetudines Cluniacensis monasterii*, livre II, cap. 4: «De signis loquendi», *PL*, 149, p. 703: «Pro signo panis qui coquitur in aqua et melior esse solet quam quotidianus (1082)». Sur la provenance du texte, voir note suivante. Biscotte: Godescalc de Gembloux, *Gesta abbatum Gemblacensium. Continuatio*, c. 48, *MGH SS*, 8, pp. 542-543. Une dotation aux moines faite par l'abbé de Gembloux Mysach (1048-1071) inclut des biscottes («paximates similagineos») faites de la plus fine fleur de farine. Semoule (polenta): Levillain, *Un état*: 5 muids du «froment le plus pur pour faire la polenta».

57. Ekkehard IV de Saint-Gall (c. 1060), *Benedictiones ad mensas*. Le coutumier d'Ulrich de Zell des alentours de 1080 n'était pas destiné à Cluny mais à l'abbaye d'Hirsau, à la demande de son abbé Guillaume. Susan Boynton et Isabelle Cochelin, *Les coutumiers clunisiens*, in «Bulletin du centre d'études médiévales d'Auxerre BUCEMA», 7 (2003).

58. Massimo Montanari, *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Bari-Roma, Laterza, 2019, pp. 19-21.