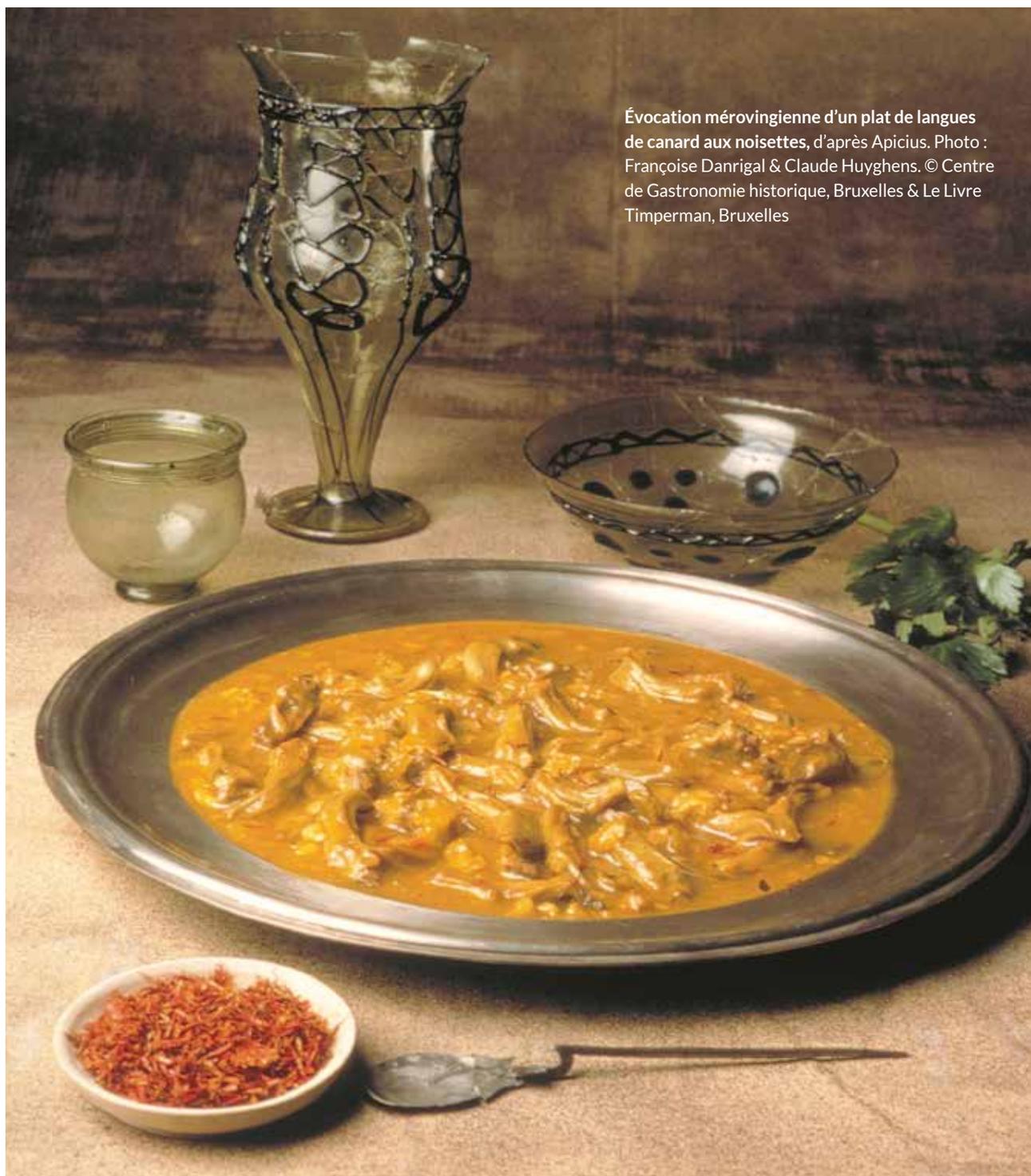


LA CUISINE ARISTOCRATIQUE

du début de l'époque mérovingienne



Évocation mérovingienne d'un plat de langues de canard aux noisettes, d'après Apicius. Photo : Françoise Danrigal & Claude Huyghens. © Centre de Gastronomie historique, Bruxelles & Le Livre Timperman, Bruxelles

Durant l'Antiquité tardive, on observe, pour l'alimentation, une évolution similaire à la plupart des pratiques sociales. Partant de modèles bien marqués de la République et du début de l'Empire, considérés comme des normes dans la totalité du territoire romain, les pratiques alimentaires prennent progressivement en compte les goûts de populations « barbares » de mieux en mieux connues par les Romains, voire intégrées dans la société romaine.

Alain DIERKENS, université libre de Bruxelles

Frugalité quotidienne et banquets somptueux

La base de l'alimentation romaine privilégiait le triangle à tendance végétarienne pain, huile et vin, trois produits nécessitant un savoir-faire humain et évoquant donc la « civilisation ». Conçus comme essentiellement nutritifs et efficaces, ces aliments se consommaient sans faste, avec sobriété. Mais, à côté de cette frugalité quotidienne, le Romain fortuné accordait une grande importance à l'hospitalité et aux banquets fastueux, dans lesquels les mets raffinés étaient des révélateurs du statut social et pouvaient donc jouer un rôle politique significatif (voir p. 54-59). Dans ces banquets, la place de l'alimentation carnée, notamment du gibier, croît notablement. Occupation de plus en plus appréciée par l'aristocratie, la chasse et, plus particulièrement, la vénerie font l'objet de représentations spectaculaires

sur les mosaïques qui décorent les grandes *villae* tardo-romaines ou sur la face antérieure des grands sarcophages de marbre fréquents surtout à partir du III^e siècle.

De façon plus générale, la très riche correspondance que s'échangent les membres de la noblesse sénatoriale témoigne de la place considérable occupée par les repas, les plats raffinés, les cadeaux de nature alimentaire dans la vie sociale des dignitaires civils et religieux des IV^e et V^e siècles. Il est vraisemblable que, si certaines de ses recettes remontent au début du I^{er} siècle après J.-C., la version conservée du *De re coquinaria* attribué à Apicius (Marcus Gavius Apicius était un célèbre et richissime gastronome de l'époque de Tibère) s'inscrit dans ce contexte culturel et social : elle date des environs de 400 et elle nous est parvenue grâce à des manuscrits carolingiens.



Les goûts « barbares » s'inscrivent à la table

Si l'on en croit les jugements souvent sévères que portent sur eux les riches membres de l'*establishment* romain, les populations germaniques, notamment franques, témoignent d'une propension pour la viande (singulièrement la viande rouge) consommée rôtie voire crue, le beurre et les produits laitiers, les oignons, la cervoise et l'hydromel. Elles privilégieraient un comportement valorisant la consommation abondante et les excès de boissons alcoolisées.

Chasse au lièvre dans une oliveraie, sur une mosaïque de Thysdrus, III^e siècle. El Djem (Tunisie), musée archéologique. © Akg-images / G. Mermet

Sans être dénuée de fondements, cette vision quelque peu caricaturale participe de l'imaginaire du « Barbare » ou de l'inculte et elle ne peut pas être acceptée sans nuances. Elle permet *a contrario* de définir la conduite du « bon mangeur », désireux de se rapprocher des manières de table plus civilisées, plus raffinées, mieux maîtrisées.

Il s'agit aussi de prendre en compte un autre modèle qui s'affirme progressivement, celui où l'hospitalité et les repas de qualité offerts aux hôtes qu'il convient d'honorer sont contrebalancés par une volonté de sobriété et de retenue. Cette façon de vivre qui était bien présente dans la société romaine traditionnelle, notamment sous la double influence stoïcienne et platonicienne, connaît en effet une nouvelle justification dans le cadre du christianisme, devenu religion d'État dès la fin du IV^e siècle, et des milieux chrétiens les plus exigeants, notamment monastiques.

Christianisme et incitation à la tempérance

Religion d'origine méditerranéenne, le christianisme reste fidèle au modèle alimentaire classique « pain, vin et huile », mis en évidence dans l'eucharistie et dans la liturgie. La place de l'alimentation carnée, considérée comme échauffante et incitant au relâchement moral, y est faible ; *a contrario*, l'idéal végétarien du Paradis terrestre avant la Faute reste très présent. Contrairement à la religion juive, il n'existe pour les chrétiens aucun interdit alimentaire, même si se marque çà et là l'influence des exclusives, comme l'attitude ambiguë envers la consommation du sang et la défiance envers les animaux étouffés ou suffoqués. Plutôt que d'accorder une importance majeure à la question des aliments purs et impurs, la morale chrétienne prône la lutte

Détail d'un banquet, mosaïque de Carthage, IV^e siècle. Tunis, musée du Bardo. © DeAgostini/Akg-images





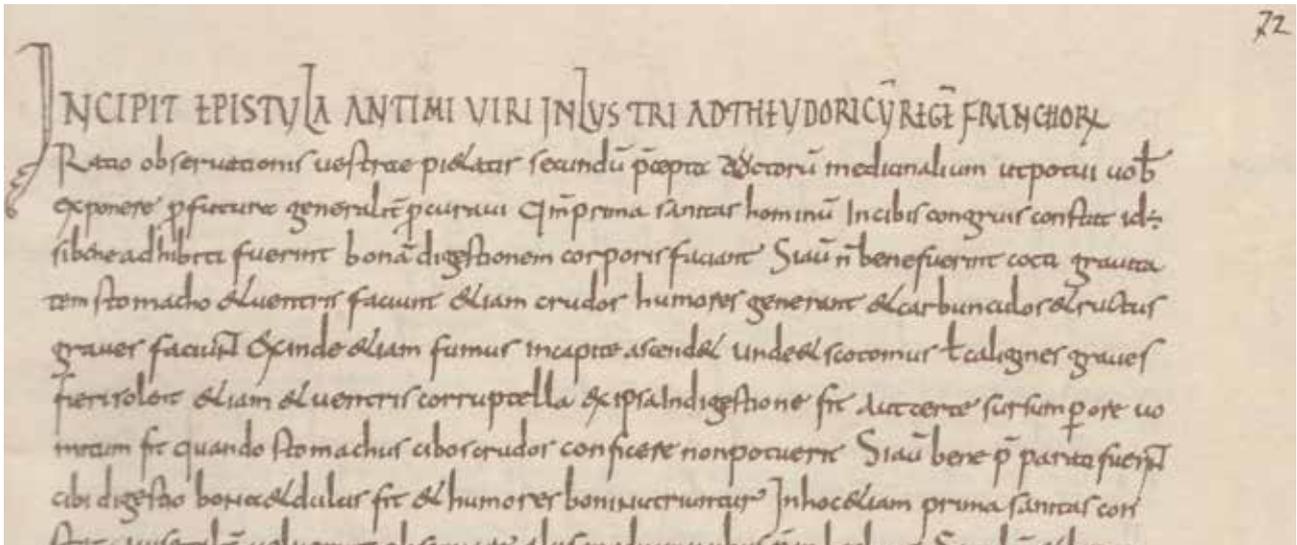
Scène de banquet. Fresque de la catacombe des saints Marcellin et Pierre. Rome, IV^e siècle. © DeAgostini/Leemage

contre les excès, goinfrerie comme ébriété ; elle valorise la sobriété et le contrôle des passions charnelles, et exalte le jeûne. Le repas pris en commun, le *convivium*, a pour vertu principale celle du partage et de l'échange autour de la consommation d'aliments volontiers chargés d'une valeur symbolique. On ne s'étonnera donc pas du grand nombre de représentations de banquets dans les peintures des catacombes, mais il ne s'agit en aucun cas des banquets fastueux dont est émaillée la vie sociale de l'aristocratie romaine et des « Barbares » de mieux en mieux intégrés et désireux de se couler dans le modèle romain.

Tirillée entre la valorisation du grand banquet coûteux et raffiné, signe identitaire de distinction et de pouvoir, manifestation de l'hospitalité due aux personnes civilisées, et la volonté d'intégrer les modèles de modération, de sobriété voire d'ascétisme suggérés sinon imposés par les Pères de l'Église, les dignitaires de l'Empire tardo-romain, évidemment chrétiens, se doivent de trouver un équilibre difficile.

Gastronomie vs diététique

Deux textes de la fin du V^e ou du début du VI^e siècle permettent d'entrer dans la réalité culinaire, voire gastronomique, des banquets organisés à la Cour des royaumes germaniques qui ont succédé à l'Empire romain d'Occident. La correspondance de Cassiodore révèle le luxe de la table de Théodoric I^{er}, roi des Ostrogoths ; une de ses lettres fait notamment état de la forte impression faite sur le roi Clovis († 511) par un citharède particulièrement brillant. C'est vraisemblablement dans cette atmosphère de luxe qu'il faut situer les recettes de Vinidarius, un amateur de cuisine dont le nom suggère une origine ostrogothique. Présentées comme des *Excerpta Apicii* (des « Extraits d'Apicius »), la plupart de celles-ci sont originales et n'ont pas d'équivalent chez Apicius, du moins dans la version qui nous est parvenue : Vinidarius nous transmet quelque trente plats de viandes et de poissons accompagnés de sauces parfois



Incipit de la lettre d'Anthime au roi des Francs Thierry I^{er}.
 « Livre de médecine » (Arzneibuch) de l'abbaye de Lorsch, manuscrit carolingien (vers 785) ; Bamberg, Staatsbibliothek, Msc. Med. 1, fol. 72.

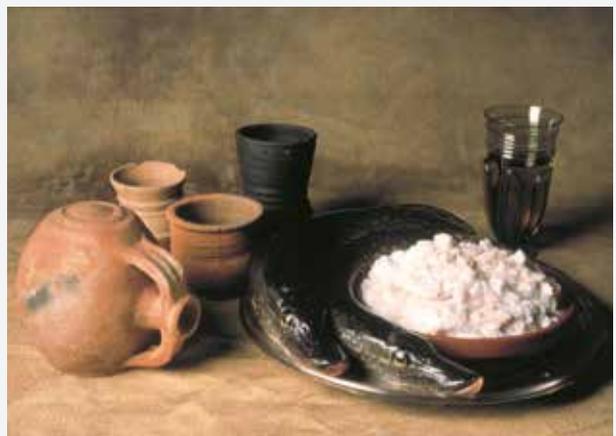
remarquables, de type mayonnaise, mousseline ou tartare, et requérant d'abondantes quantités d'herbes et d'épices parfois rares. Plus significatif encore, est le traité de diététique envoyé sous la forme d'une lettre en latin au roi mérovingien Thierry I^{er} († 534) – le fils aîné de Clovis, qui régnait sur le Nord-Est de la Gaule – par un certain Anthime, qui se qualifie lui-même de comte (*comes*) et de *vir inluster*, une dénomination réservée aux plus hauts dignitaires. Selon

toute apparence, Anthime était un médecin grec, un moment exilé à la cour du roi des Ostrogoths Théodoric et envoyé ensuite par celui-ci – ou par l'empereur de Byzance – comme ambassadeur auprès du roi Thierry. Il dédie au souverain mérovingien un *De observatione ciborum* (« De l'observance des nourritures »), qui allie des préoccupations de nature médicale et une excellente connaissance de la cuisine. Anthime, médecin gourmet, propose, en une petite centaine de recettes, un compromis entre la grande cuisine romaine raffinée des cours impériales et aristocratiques, les goûts des Francs auxquels il s'adresse et un souci de la diététique basé sur une connaissance intime des prescriptions

L'afratus, une recette d'Anthime

« L'afratus – selon le terme grec et qui se dit en latin *spumeum* – se prépare avec du poulet et du blanc d'œuf, mais il faut mettre beaucoup de blanc d'œuf pour que cette préparation prenne l'apparence de l'écume. On fera en outre un bouillon et on disposera l'afratus sous la forme de monticules dans du *garum* à l'eau et à l'intérieur d'une casserole (*gabata*) ; placer ensuite la *gabata* sur des charbons ardents et cuire l'afratus à la vapeur du bouillon. Alors, on met la *gabata* au milieu d'un plat (*missorium*) et on verse dessus un peu de vin pur et de miel. Manger ensuite avec une cuillère ou avec une fine palette. En outre, nous avons l'habitude de mêler à cette préparation du bon poisson ou des peignes de mer, parce qu'ils sont, eux aussi, excellents et qu'on les trouve chez nous en assez grande quantité. À partir des peignes purs se font aussi les boules de neige (*sferae niveae*). »

Anthime, *De observatione ciborum*, recette 34 (trad. C. Deroux)



Évocation de l'afratus (*spumeum*) de brochet, d'après Anthime, recettes 34 et 40. Photo : Françoise Danrigal & Claude Huyghens. © Centre de Gastronomie historique, Bruxelles & Le Livre Timperman, Bruxelles



Évocation de la recette d'estomac d'agneau farci, d'après Anthime, recette 17. Photo : Françoise Danrigal & Claude Huyghens. © Centre de Gastronomie historique, Bruxelles & Le Livre Timperman, Bruxelles.

des médecins antiques, dans la tradition hippocratique et galénique. Ce traité, redécouvert tardivement (en 1867), a d'abord été lu et utilisé par les philologues qui voyaient un intéressant témoin du « latin vulgaire ». Il se révèle d'un intérêt considérable pour l'histoire du goût. Anthime reprend, en effet, certains des plats les plus raffinés de la société romaine et il en crée de nouveaux, extrêmement délicats, comme les œufs à la neige et les quenelles soufflées. Il concède cependant aux Francs l'intérêt du lard, même cru, alors qu'il est un adepte de la diététique antique privilégiant le cuit sur le cru, le bouilli sur le rôti. Il mentionne avec faveur la cervoise et, s'il n'apprécie guère le beurre, il lui reconnaît cependant des vertus thérapeutiques. Il n'hésite pas à déconseiller le *garum*, cette sauce très forte de poisson macéré dans la saumure, pourtant omniprésent dans la cuisine romaine ; ce rejet est tout à fait surprenant et il faut probablement l'expliquer par des conceptions de nature diététique. Anthime réserve une place importante à l'alimentation carnée, notamment au gibier, mais c'est le porc qui tient, de loin, la meilleure place ; on en consomme aussi bien la chair que les abats dont certains (vulve, tétines) sont très appréciés. Comme Vinidarius, Anthime utilise beaucoup d'épices et d'herbes condimentaires. Par contre, et contrairement

à lui, il s'intéresse aux légumes, aux légumineuses et à leur cuisson, soigneusement décrite (trois cuissons successives pour les lentilles !).

Entre un livre de recettes raffinées dont on ne sait pas s'il fut mis souvent en pratique et la réalité de l'alimentation dans la Gaule mérovingienne, il y a certainement une différence considérable. Quelques textes, notamment de Grégoire de Tours († 594) et de Venance Fortunat († 609), confirment que les repas festifs pouvaient être impressionnants par leur raffinement et l'abondance de plats qui y étaient présentés. Mais, pour la majorité des habitants de la Gaule au VI^e siècle, la viande est rare ; le pain et les bouillies de céréales ou de légumes secs dominent.

BIBLIOGRAPHIE

- DEROUX (C.) — Anthime, un médecin gourmet des débuts des temps mérovingiens, dans *Revue belge de philologie et d'histoire*, n° 80, 2002, p. 1107-1124.
- DIERKENS (A.), PLOUVIER (L.) éd. — *Festins mérovingiens*, Bruxelles, Le Livre Timperman, 2008.
- MONTANARI (M.) — *La chère et l'esprit. Histoire de la culture alimentaire chrétienne*, Paris, Alma, 2017.