

REGARDS NOUVEAUX SUR LA CUISINE PROVENÇALE DU BAS MOYEN ÂGE : LE TÉMOIGNAGE DES LIVRES DE CUISINE

INTRODUCTION

Si en Provence subsistent des traditions alimentaires parfois millénaires, les modes culinaires qui y prévalent à la fin du Moyen Âge sont toutefois très différentes de celles qu'on connaît aujourd'hui.

Et, pour cause, les matières premières qui en font son actuel succès n'existaient pas encore.

D'aucunes proviennent du Nouveau Monde. Les haricots (à la base notamment de la soupe au pistou) et les courges (qui, en compagnie des citrouilles/potirons, sont les fleurons des marchés d'Aix), arrivent au XVI^e siècle, tandis que la courgette, le poivron, le piment et la tomate, incontournables dans les ratatouilles, s'implantent progressivement entre les XVII^e et XVIII^e siècles. Quant à la pomme de terre, qui fait le bonheur de la morue à la marseillaise, elle n'est vraiment acceptée que vers 1830¹.

Par ailleurs, la Provence est aussi redevable aux Arabes qui, lors de leur conquête de la Méditerranée, apportent avec eux de nombreux produits inconnus jusqu'alors. L'épinard et la canne à sucre sont les premiers venus. Tandis que l'un s'adapte aussi bien dans le Nord que le Sud, l'autre ne s'acclimate que dans les pays subtropicaux et est surtout cultivée en Sicile et en Andalousie². Tout en important du sucre sicilien *via* notamment son port de Marseille, la Provence médiévale reste néanmoins fidèle

1. Yvonne KNIBIEHLER, « Essai sur l'histoire de la cuisine provençale », *National and Regional Styles of Cookery, Oxford Symposium 1981*, Londres, 1981, p. 184.

2. Dès le X^e siècle, cf. Barbara SANTICH, *The original Mediterranean Cuisine*, Kent Town (Australie), 1997, p. 33.

à l'antique miel³. Les levantins citronniers et bigaradiers embaument ses vergers dès le XIV^e siècle. Par contre, l'aubergine pourtant indissociable du papeton d'Avignon et l'artichaut sans lequel la barigoule n'existerait pas ne se font vraiment connaître qu'après le Moyen Âge (sauf en Italie et Espagne).

Au XIX^e siècle les composantes permettant l'avènement de la cuisine provençale moderne sont enfin réunies. Son éclosion est favorisée par la naissance des restaurants à Paris à la fin du XVIII^e siècle. En 1786, Maneille, Barthélémy et Simon, venus de la Durance, ouvrent la célèbre maison de bouche baptisée « Les trois frères provençaux », où se bousculent les gourmets de la capitale pendant près d'un siècle⁴. Charles Durand (originaire d'Alès mais ayant acquis sa notoriété à Marseille) publie vers 1830 à Nîmes le *Cuisinier Durand* où il promeut la cuisine provençale⁵. Il faut attendre 1880 pour que paraisse enfin la *Cuisinière provençale* de J.-B. Reboul⁶.

Dans ses études fondamentales consacrées à l'alimentation en Provence à la fin du Moyen Âge, Louis Stouff n'a donc pas complètement tort d'écrire qu'il n'existe pas à cette époque une cuisine provençale originale⁷.

Cependant, Jean-Louis Flandrin estime que cette opinion a été formulée un peu trop hâtivement⁸.

En effet, du fait de sa situation géopolitique, la Provence du Bas Moyen Âge est le carrefour où se rejoignent les grandes cultures européennes : l'Italienne, l'Ibérique et la Française. Les deux premières s'intègrent dans le modèle méditerranéen médiéval accordant notamment une attention particulière aux végétaux et aux saveurs douces voire aigres-douces ; tandis que la dernière initie à partir de la brillante cour des Capétiens un mouvement réformateur, redevable à la tradition franque et prônant des principes radicalement opposés, fondés sur la primauté de l'animal sur le végétal, de l'acide

3. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, La Haye, 1970, p. 197.

4. En 1826 Brillat-Savarin écrit à son sujet dans sa *Physiologie du goût* qu'ils doivent leur succès à la fameuse morue à l'ail. Signalons que la recette figure sous le nom de « morue à la provençale » dans *La cuisinière bourgeoise* de Menon (*editio princeps* 1746, revue en 1750), qui donne aussi celle des artichauts à la barigoule. À la carte des « trois frères provençaux » sont en outre inscrites la brandade et la bouillabaisse. Cependant, le restaurant va se couper de son terroir d'origine pour complètement se « parisiensiser ».

5. Yvonne Knibiehler qui l'a analysé affirme qu'on n'y retrouve que les artichauts à la barigoule, la bouillabaisse, la bourride, la brandade et l'aïoli rebaptisé moutarde à la provençale (*op. cit.*, p. 188). Ce qui est finalement assez maigre.

6. D'après Yvonne Knibiehler, J.-B. Reboul ne consacre que 10 pages sur 470 aux plats régionaux (*op. cit.*, p. 188). Il est vrai qu'il ne mentionne, par exemple, pas l'ourteto, le rate-rate, le berlingueto, le requignèu, le revesset de Toulon, le catigot d'anguilles, les escargots à la suçarelle, la persillade de limaces ou l'olivade de poulet (qui sont pourtant repris par Robert COURTINE dans *Les vacances dans votre assiette*, Paris, 1970, p. 437 et s.).

7. *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 262 et « Y avait-il à la fin du Moyen Âge une alimentation et une cuisine provençales originales ? », *Manger et boire au Moyen Âge, Actes du colloque de Nice 1982*, T II, Paris, 1984, p. 93 et S.

8. « Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV^e et XV^e siècles : le témoignage des livres de cuisine », *Boire et Manger au Moyen Âge* cité, T II, Paris, 1984, p. 83.

sur le sucré. Le Nord et le Sud se rejoignent toutefois dans leur inconditionnel attachement au duo pain/vin, sacralisé par la liturgie chrétienne, ainsi que dans leur égal engouement pour les épices.

Il en résulte qu'on retrouve en Provence non seulement la plupart des « éléments distinctifs de la cuisine méditerranéenne médiévale »⁹, mais aussi ceux de la cuisine « capétienne ».

ACCESSION DE LA PROVENCE AU MODÈLE MÉDITERRANÉEN MÉDIÉVAL

Le modèle méditerranéen médiéval¹⁰ s'est développé au sein du monde gréco-romain et ensuite arrimé au *new wave* oriental¹¹, atteignant son apogée à Bagdad sous les califes abbassides à partir du IX^e siècle¹². La Provence y participe *ab origine*.

De re coquinaria

Le principal livre de cuisine gréco-latine d'Occident est *De re coquinaria*, une compilation élaborée en Italie au V^e siècle et ayant été attribuée erronément au gastronome romain du I^{er} siècle, Apicius¹³; c'est pourquoi on préfère parler du pseudo-Apicius. Son traité circule tout au long du Moyen Âge non seulement dans sa patrie d'origine mais aussi en Provence¹⁴. Les comtes angevins de Provence/rois de Naples (-Sicile) en possèdent un exemplaire¹⁵.

Capatti et Montanari ont relevé les nombreuses traces que la tradition « apicienne » a laissées dans la cuisine italienne médiévale¹⁶. Elles ne diffèrent pas fondamentalement de celles qu'on retrouve chez son homologue provençale à la même époque.

1. Ainsi, leur égal penchant pour les nourritures d'origine végétale¹⁷:

9. Barbara SANTICH, « Les éléments distinctifs de la cuisine médiévale méditerranéenne », *Du manuscrit à la table*, dir. Carole LAMBERT, Paris, Montréal, 1992, p. 133 et s.

10. Cf. à son sujet Barbara SANTICH, *The original Mediterranean Cuisine* cité.

11. David WAINES, *La cuisine des califes*, Paris, 1991, p. 18.

12. Cette « nouvelle vague » est issue d'un subtil syncrétisme arabo-perse, s'inscrivant dans le prolongement de la riche culture mésopotamienne; voyez à son sujet Jean BOTTÉRO, *La plus vieille cuisine de monde*, Paris, 2002.

13. *De re coquinaria* est édité et traduit en français par Jacques ANDRÉ, *L'art culinaire*, Paris, 1974.

14. Yvonne KNIBIEHLER, *op. cit.*, p. 184.

15. Giovanni REBORA, *La cucina medievale italiana tra Oriente ed Occidente*, Gènes, 1996, p. 18.

16. Alberto CAPATTI et Massimo MONTANARI, *La cuisine italienne. Histoire d'une culture*, Paris, 2002, p. 127 et s..

17. Voyez au sujet des légumes et légumineuses en Provence et Italie médiévales : Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* op cité, p. 105 et CAPATTI - MONTANARI, *op. cit.*, p. 67.

- les céréales, mangées aussi bien sous forme de pain que de bouillie « polenta » en provençal, latin et italien¹⁸ ou galette/« fogassia » en provençal, *focaccia* en latin, *focaccia* en italien¹⁹ ;

- les légumineuses/« legumina » en provençal, *legumina* en latin, *legumi* en italien et les légumes/« ortologia » en provençal, *olera* en latin, *erbaggi* en italien, parmi lesquels dominent fèves, pois chiches, lentilles, pois, « faïols »²⁰, raves, navets, panais, oignons, aulx, salades, gourdes ou calebasses²¹ et surtout chou ;

- les fruits frais et secs méditerranéens (sans pour autant que soient exclues les espèces s'adaptant aux biotopes moins chauds), comme pêches, abricots, coings, pommes, poires, prunes, mûres, raisins, cerises, melons, grenades, amandes, pistaches, noix, noisettes, châtaignes, glands, figues, dattes. Par contre, les oliviers pourtant nombreux en Italie antique et médiévale n'ont pas le même succès dans la *Provincia*²². Au Moyen Âge, son huile y est supplantée par le lard. En Provence, l'apogée de l'olivier ne remonte pas en deçà du XVIII^e siècle²³.

- enfin, les boutons floraux du câprier (câpres) que les modernes cuisiniers provençaux (et italiens) mettent à toutes les sauces sont un autre héritage romain.

2. Les Provençaux et les Italiens ne dédaignent pas les produits d'origine animale et, en particulier, ceux de la mer. Dès avant la conquête romaine les Ligures, qui forment le pont reliant les uns aux autres, sont déjà d'habiles pêcheurs et ramasseurs de coquillages²⁴.

Parmi les viandes, c'est sans aucun doute le porc qui reste roi. On le consomme de préférence salé ; au Moyen Âge il est appelé « bacon » en provençal²⁵. Le Vaucluse en est un des plus anciens adeptes méditerranéens.

18. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 474 ; aujourd'hui la *polenta* italienne est faite avec du maïs, en provenance d'Amérique, CAPATTI - MONTANARI, *op. cit.*, p. 81.

19. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 51. Elle subsiste toujours en Provence (« fougasse », spécialité de Noël, dont chaque village a sa propre version) et en Italie, où elle se décline de différentes façons, allant d'un pain (biscuit) très fin à une sorte de pizza *calzone*.

20. Doliques ou mongettes, *Dolichos sinensis* L., parents européens du haricot d'Amérique, *Phaseolus vulgaris* L. ; il en subsiste une variété africaine : le fasoël à oeil noir.

21. *Cucurbita*, *Lagenaria vulgaris* Ser., remplacée par les cucurbitacées du Nouveau monde : citrouilles, courges, potirons.

22. D'après Yvonne Knibiehler, les oliviers pourtant très nombreux en Italie sont rares en Provence durant l'Antiquité, *op. cit.*, p. 184.

23. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 195 et *La table provençale*, Avignon, 1996, p. 194.

24. Cf. Yvonne KNIBIEHLER, *op. cit.*, p. 18 et Luigi SADA et Vincenzo VALENTE, *Liber de coquina*, rééd. et tr. it., Bari, 1995, p. 45 ; Giovanni Reborà cite d'autres exemples de pratiques alimentaires communes à la Provence et la Ligurie : « la fariniata ligura = socca a Nizza, il pesto genovese = pistou, la pissaladier (sic) = pizza all'Andrea ad Imperia, ecc. », *op. cit.*, p. 75. Cf. aussi *infra*, les « crozets ».

25. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 123 .

3. Enfin, la Provence médiévale hérite de Rome le goût pour les saveurs insolites et se distingue également sur ce point de sa voisine italienne. En dignes disciples du pseudo-Apicius, les queux provençaux aiment le *garum* (une saumure de poissons lacto-fermentés, dont descend le nuoc-nam vietnamien et qui remplace le sel). La Provence est le dernier pays européen à l'utiliser sous le nom de « melet », à base d'alevins de melette fermentés, et, cela, au moins jusqu'au XIX^e siècle²⁶; le « pissalat », une purée de petits poissons lacto-fermentés, et les anchois en saumure (qui subissent aussi une fermentation lactique) en sont les ultimes avatars²⁷. On peut en outre voir dans la traditionnelle garniture mariant anchois salés et câpres au vinaigre une rémanence de l'*oxygarum* (*garum* au vinaigre). Elle se retrouve aussi en Italie, notamment dans le *vitello tonnato*. Cette alliance remonte probablement à la Renaissance. Selon Capatti - Montanari, le queux du palais pontifical Scappi présente au milieu d'un banquet offert à Charles Quint (en 1536) une assiette composée entre autres d'anchois et de câpres²⁸.

4. Par contre, d'innombrables herbes aromatiques (cumin, coriandre, menthe, origan, sarriette, aneth, carvi, persil, thym, fenouil) dont usent voire abusent Apicius et consorts restent en vogue aussi bien en Provence qu'en Italie; celle-ci conserve même l'antique rue pour parfumer sa grappa²⁹.

5. Parmi les épices « romaines », seul le poivre survit, mais il est employé de façon plus parcimonieuse que dans l'ardente cuisine « apicienne », où il intervient dans 75 % des recettes... Les gourmets provençaux et italiens du Bas Moyen Âge continuent en revanche à rechercher les saveurs douces ou aigres douces, réalisées suivant l'exemple gréco-romain, avec des vins moelleux, des moûts réduits, des fruits riches en sucre, du miel, qui sont souvent mariés à des vinaigres, verjus ou autre *agraz* (jus de pomme acides, jus d'oseille, jus de groseilles à maquereaux, entrant seulement en scène entre la fin de l'Antiquité et le début du Moyen Âge).

6. Plusieurs spécialités gréco-romaines survivent en outre jusqu'à ce jour, aussi bien dans le Midi que le Nord³⁰.

7. Signalons que la *patina* ou *patella* romaine (désignant à la fois une préparation culinaire, du genre purée, crème voire sauce émulsionnée, et le réci-

26. Cf. J.-B. REBOUL, *op. cit.*, p. 373-4. Louis Stouff fait allusion au « meletz » dans lequel il voit toutefois un poisson de mer du même nom (*Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 472); l'historien mentionne aussi l'*allex*, (un sous-produit du *garum*) qu'il traduit par hareng (*idem*, p. 467).

27. Louis Stouff donne une recette d'anchois salés, qu'il a découverte dans *La Provence louée* (1614) et qui est semblable à celle de Reboul (*La table provençale* cité, p. 153 - 4).

28. *Op. cit.*, p. 177.

29. *Ruta graveolens* L. qui a une mauvaise réputation; d'aucuns considèrent qu'elle possède une odeur putride, d'autres prétendent qu'elle provoque des malaises. Nous l'avons testée, en avons apprécié la saveur et n'avons éprouvé aucun effet secondaire. La livèche à l'odeur de céleri (*Levisticum officinale* Koch), l'autre « reine » romaine a encore des adeptes en Suisse qui l'utilisent dans les potages déshydratés dont la plus célèbre marque est baptisée « maggi », nom helvétique de la livèche...

30. Crêpinettes, saucisses, quenelles, boudins, moutarde, mayonnaise, etc.

vient dans lequel elle est confectionnée) est à l'origine du provençal « patena », poêle³¹. En Provence médiévale et même moderne subsistent d'autres ustensiles de cuisine ayant des noms d'origine romaine³²: « olla » ou « oule » (marmite, de *olla*), « cacobus » (chaudron, de *caccabus*), « amfora » (vase ou carafe, de *amphora*), « sartan » ou « sartago » (poêle, de *sartago*), ayant donné naissance à la « sartanado de pichoun pèis » ou sartagnade de petits poissons. Par ailleurs, selon Bresc - Herbeth, le « tian » est un poêlon couvert pour cuire à l'étouffée et a la même étymologie que le *tigamu* sicilien³³ qu'on retrouve au Moyen Âge en Italie sous le nom de *tegamo*, *tigano*, *tigello*, *tiella*, provenant du latin *testum* = cloche à braises (ou four mobile)³⁴ *via tegula* (tuile); la *tajine* maghrébine en est également dérivée³⁵. Malgré leur étymologie identique, le « tian » et le *testum*, attesté en Provence médiévale notamment sous le nom de *testo*³⁶, n'ont pas la même fonction. Le dernier vise non seulement, comme au départ, une cloche à braises mais aussi un genre de moule, ancêtre de la moderne tourtière.

Liber de ferculis et condimentis

L'oriental *Liber de ferculis et condimentis* occupe une place comparable à celle du gréco-romain *De re coquinaria* au sein du modèle méditerranéen médiéval. Il est le seul témoin contemporain écrit dans une autre langue que l'arabe de la *Saracen connection* culinaire. C'est ainsi qu'Anne Wilson appelle l'apport sarrasin à l'Europe chrétienne au cours du Moyen Âge³⁷.

En effet, le *Liber de ferculis* reproduit partiellement en latin le *Minhaj al-bajan*, un gigantesque ouvrage à cheval entre cuisine et diététique, rédigé par le médecin bagdadien Ibn Gazla au XI^e siècle; celui-ci y transcrit notamment la plupart des recettes du *Kitab al-tabikh* d'Ibn Sayyar al-Warraq de Bagdad, remontant au X^e siècle et faisant état du *new wave* abbasside. Le *Liber de ferculis* est l'œuvre de Jambolin de Crémone qui a réalisé cet ardu

31. Marie-Claude MARANDET signale leur présence en Provence dans « L'équipement de la cuisine en Toulousain à la fin du Moyen Âge d'après les inventaires et les testaments », *Archéologie du Midi médiéval* (15 - 16), 1997-8, p. 277 ; Bruno LAURIOUX en a également trouvé dans les inventaires après décès provençaux de l'époque, *Le règne de Taillevent*, Paris, 1997, p. 178. Cela dit, *patella* est aussi repris dans l'italien *padella*, dans l'ancien français « paele » et l'espagnol *paella*.

32. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 256 et 467.

33. Geneviève BRES-C-BAUTIER, Henri BRES-C, Pascal HERBETH, « L'équipement de la cuisine et de la table en Provence et en Sicile (XIV^e - XV^e siècles), étude comparée », *Manger et boire au Moyen Âge* cité, T II, p. 52 ; cf. aussi Françoise AUBAILE-SALLENAVE, « La *vira-deira* ou tourne-omelette de Galicie », *Cuisines, Reflets des sociétés*, Paris, 1996, p. 153.

34. Barbara SANTICH, *The original Mediterranean Cuisine* cité, p. 16.

35. Charles PERRY, « The Description of Familiar Foods », *Medieval Arab Cookery*, Totnes (Devon), 2001, p. 281.

36. Nolwenn LÉCUYER, « Cuisine languedocienne, cuisine méditerranéenne ? Approche anthropologique de la vaisselle céramique méridionale (X^e - XV^e siècles) », *Archéologie du Midi médiéval* cité, p. 236.

37. Dans *Petits Propos Culinaires* (P.P.C.), 1981 (7), p. 13 et s. et (8), p. 19 et s.

travail de traduction au XIII^e siècle à la demande probable des comtes angevins de Provence/rois de Naples (-Sicile)³⁸.

1. Il est intéressant de constater que certaines de ses recettes ne se sont épanouies qu'en Provence et y persistent à ce jour. C'est le cas des « pieds et viscères de béliers » du n° 18³⁹ posant les jalons des pieds paquets marseillais.

2. Quoique les *sikbaj/zirbaj* ou escabèches⁴⁰ feront une carrière internationale jusqu'au XXI^e siècle⁴¹, elles quittent le répertoire culinaire du Midi de la France après le Moyen Âge. La version marine du *Liber de ferculis* (*musakbaj*) traversera même les siècles sans subir de profondes modifications : du poisson préalablement frit est conservé dans une marinade vinaigrée, colorée au safran, assaisonnée à la rue et au céleri. Son principe est déjà posé par *De re coquinaria* qui écrit, *ut pisces fricti diu durent* (pour conserver des poissons frits), après les avoir frits, on les recouvre de vinaigre chaud (n° 12).

3. Les tourtes, *judhaba* en arabe⁴², sont (et restent) principalement cantonnées dans le Midi. En Provence et en Italie médiévales, elles apparaissent sous le nom de *torta*. Ses plus célèbres descendantes modernes sont la pizza napolitaine⁴³ et la pissaladière, sa cousine niçoise.

4. Si les beignets et rissoles, *sanbusak* en arabe⁴⁴, se répandent partout, la Provence lance ses fameuses « oreillettes » dès le Moyen Âge; un réceptaire auvergnat du XV^e siècle en donne une recette aux amandes⁴⁵.

38. Anna Martellotti en a édité une version allemande intitulée *Püch von der Chosten* du XIV^e siècle qu'elle a traduite en italien et qui comporte 82 recettes, Fasano (Pouilles), 2001; Christine Delplancq a pour sa part édité et traduit en français le manuscrit latin du XIII^e siècle, qui se trouve à la B.N. (Paris) mais ne reproduit que 54 recettes, mémoire de licence en histoire médiévale à l'Université de Bruxelles (ULB), 2002, non publié. Les noms arabes des mets sont déformés dans les deux versions; m'étant basée principalement sur la copie latine, j'ai mis les appellations du texte allemand entre parenthèses. Cela dit, le *Püch* n'a manifestement pas été traduit à partir du manuscrit parisien.

39. Jambolin les cite uniquement en traduction latine, *pedes et viscera arietum*, sans ajouter l'appellation arabe, comme il fait ailleurs; le *Püch* n° 47 ne donne pas plus de précisions.

40. *Sikbaj* (*syer* au poulet dans le *Liber de ferculis* n° 23; *sicbez* dans le *P.* n° 52), *zirbaj* (*limber* au poulet dans le *Liber de ferculis* n° 30; *zirabez* dans le *P.* n° 58) et *musakbaj* au poisson, dont les origines remontent à l'Antiquité (*muserher*, dans le *Liber de ferculis* n° 49; *musegtez* dans le *P.* n° 77).

41. Cf. Liliane PLOUVIER, « Le merveilleux voyage de l'escabèche: de Bagdad à Chimay », à paraître dans les *Actes du Colloque de Tatiboua*.

42. Que le *Liber de ferculis* rend inexactement par *juleb* désignant un sirop de roses... Cf. n° 1-2-3 : tourtes au poulet, à la pâte d'amandes, aux dattes, qui sont cuites dans un *tigano*. Le *Püch* donne des variantes supplémentaires (sous le nom plus correct de *iudeb*), notamment au melon (n° 27).

43. Dans laquelle entrent indistinctement ail, huile, fromage, olives, herbes, câpres et anchois (pas de tomates avant le XIX^e siècle); la pizza napolitaine serait, elle-même, un avatar du *moretum* romain, une *focaccia* farcie d'ail, de fromage, d'herbes et d'huile (cf. CAPATTI - MONTANARI, *op. cit.* p. 204).

44. Déformé par le *Liber de ferculis* n° 26 en *sfambasuc* (*sambusuch* dans le *P.* n° 55).

45. Edition Carole LAMBERT, Montréal, 1987, p. 79. Barbara Santich signale que le *Viandier* de la Vaticane (cf. *infra*) donne aussi une recette pour les « oreillettes » mais de façon si succincte qu'on ne peut guère savoir s'il s'agit de la même préparation, « Les éléments distinctifs de la cuisine médiévale méditerranéenne » cité, p. 137. Par contre, Reboul décrit clairement le mode de fabrication de ces fritures qu'il surnomme « merveilles » ou *galan*, *op. cit.*, p. 323. Cf. aussi Paul PANSIER, *Histoire de la langue provençale à Avignon du XI^e au XIX^e siècle*, Avignon, Marseille, 1924 - 1932, V, p. 76.

5. En revanche, les *sumachia*⁴⁶, plat au sumac (*Rhus coriaria* L., dont les petites baies rouges ont une saveur acidulée), *romania*⁴⁷, plat aux grenades et *limonia*⁴⁸, plat au citron, qui se retrouvent en Italie et dans l'espace méridional français d'oc au Moyen Âge (cf. *infra*), y ont aujourd'hui disparu.

6. Le *Liber de ferculis* décrit en outre des mets ayant une couleur blanche du fait qu'ils utilisent des ingrédients blancs. Le pseudo-Apicius mentionne déjà sous le nom de *pullus leucozomus* (d'origine grecque), une poule au blanc (n° 241). La *muhallabiya* du *Liber de ferculis* est faite avec du blanc de poulet pilé, du riz, du sucre; il en va de même de la *rukhamiya*, à base de farine de riz, de lait, de blanc de poulet détaillé très finement, d'huile d'amandes ou de noix⁴⁹. Assez curieusement la célèbre *ma'muniyya* est absente du *Liber de ferculis*, alors qu'elle figure dans la littérature culinaire d'Occident, comme le signale Maxime Rodinson; il décrit notamment une *ma'muniyya* syrienne, qui est le prototype des « blancs mangers » médiévaux, probablement nés en Provence. La *ma'muniyya* est réalisée avec du blanc de poulet effiloché, du riz pilé, du sucre et des pistaches en garniture⁵⁰. Par ailleurs, le *Liber de ferculis* signale un *isfidhabaj* signifiant littéralement « préparation blanche », alors qu'elle est verte... Selon Charles Perry, la référence à la blancheur n'a rien à voir avec la couleur de ce mets, mais avec sa pureté diététique (qu'on retrouve dans la *dieta in bianco* italienne); c'est sans doute la raison pour laquelle l' *isfidhabaj* est souvent destiné aux malades⁵¹.

7. Par contre, le *Liber* s'intéresse peu aux confiseries, alors que les plus célèbres d'entre elles ont été inventées par des médecins arabo-perses (fruits confits, bonbons, nougats, massépains). Ces délicatesses possèdent en effet des vertus thérapeutiques et sont dès lors transmises à l'Occident *via* les formulaires pharmaceutiques, appelés *grabadins*; ceux-ci sont traduits en latin sous le nom d'*antidotaria* dès le XI^e siècle au Montcassin et à Salerne. Le *Liber* se préoccupe toutefois des massépains et pâtes d'amandes, en arabe

46. *Idem* dans le *Liber de ferculis* n° 24 (*P.* n° 53).

47. *Idem* dans le *Liber de ferculis* n° 21 (*P.* n° 50).

48. *Leomia* dans le *Liber de ferculis* n° 6 et *lemonia* dans le *P.* n° 35; cf. à sujet de ces trois plats, Maxime RODINSON, « *Romania* et autres mots arabes en italien », *Romania*, 1950, p. 28 et s.

49. La *muhallabiya* est écrite *meolebia* dans le *Liber de ferculis* n° 10 (*mehelabia* dans le *P.* n° 39), tandis que la *rukhamiya* devient *rotamia* dans le *Liber de ferculis* n° 20 et *rocamaia* dans le *P.* n° 49.

50. Maxime RODINSON (« *Ma'muniyya* East and West », *Medieval Arab Cookery* cité, p. 190). Elle subsiste au Portugal où le *manjar branco* est également composé de blanc de poulet pilé, de sucre, de crème de riz et de lait et en Turquie : le *tavuk gögsü* avec blanc de poulet effiloché, riz pilé, sucre, lait. Malgré une certaine homonymie, la *mainoona* (du *Liber de ferculis* n° 14) et la *maginoma* (du même *Liber* n° 13) n'ont aucun lien avec la *ma'muniyya*. Ce sont des ragoués de viande respectivement aux pois chiches et aux aubergines.

51. Transformé en *sfidaber* par le *Liber de ferculis* n° 32 et *sfidabez* par le *Püch* n° 60; il renvoie en outre à un plat de mouton aux pois chiches verdi aux herbes. Cf. Charles PERRY, « *Isfidhabaj, blancmanger* and no almonds », *Medieval Arab Cookery* cité, p. 266.

*lauzinaj*⁵², à l'origine du français losange; or, le calisson d'Aix est précisément un gâteau aux amandes en forme de losange⁵³. Le *Liber* mentionne en outre des noix confites (n° 15), présentes à Marseille dès 1297⁵⁴.

8. Assez curieusement le *Liber de ferculis* ignore les pâtes alimentaires qui figurent cependant dans tous les livres de cuisine arabes d'Orient et d'Occident (*itriyya, rishta, laksha, fidaws*).

9. S'agissant enfin des « saveurs », les Arabes ont des goûts proches de ceux des Romains. Ils sont de grands amateurs de *garum* (appelé *murri*), d'herbes aromatiques (surtout coriandre, menthe) et d'épices indiennes dont la palette s'est considérablement élargie⁵⁵. Le *Liber de ferculis* donne sa préférence à la cannelle qui dépasse largement le poivre et le gingembre. La dorure qui simule le métal fétiche des alchimistes devient une véritable « manie » : tous les plats sont colorés au safran, voire aux jaunes d'œufs. De nouvelles nuances aigres-douces sont par ailleurs réalisées : principalement grâce au sucre en combinaison avec des jus acides d'agrumes ou de grenades. De plus, les Arabes lancent des parfums envoûtants, tels que les eaux des fleurs (d'oranger, de rosier), l'ambre (concrétion intestinale du cachalot, un coprolithe, donc) et le musc (sécrétion produite par les glandes abdominales d'une espèce de chevrotain, le *Moschus moschiferus*, vivant notamment au Tibet). Ces deux derniers sont néanmoins absents du *Liber de ferculis* car ils interviennent surtout dans la confiserie et font dès lors carrière dans les *grabadins/antidotaria*.

FORMATION DE LA CUISINE PROVENÇALE MÉDIÉVALE

La cuisine de la Provence médiévale est aussi marquée par la réforme capétienne. Le *Libellus de arte coquinaria* conçu dans son environnement immédiat au Moyen Âge central pose les jalons de cette union aussi fructueuse qu'insolite entre Rome, Bagdad et Paris. Le *Libellus* offre, pour cette

52. Que le *Liber de ferculis* n° 5 transforme en *lauzime* (*lauziniz* dans le *P.* n° 34).

53. Maxime RODINSON, « Sur l'étymologie de losange », « *Studi orientalistici in onore de Giorgio Levi della Vida*, Rome, 1956, p. 433.

54. Cf. BRESCH-BAUTIER - BRESCH - HERBETH, *op. cit.*, p. 48. Le *Püch* n'en donne pas la recette mais signale des amandes confites (n° 3), des gourdes confites (n°11 dites *zuccata* en italien), des coings confits (n° 12), des poires confites (n° 12), ainsi que des dragées (*caloe*) aux amandes. En Provence, les dragées s'appellent toujours amandes sucrées (Robert COURTINE, *op. cit.*, p. 465). Cependant, les jalons de la technique de dragéification n'étant posés qu'à partir du XVI^e siècle, les dragées médiévales sont réalisées différemment : à base de sucre pétri ou tiré, donc à l'instar des berlingots de Carpentras (*fanid* en arabe, *penidium* en latin, décrit pour la première fois par le médecin andalou, Abu l Quasim al Zahrawi, dit Abulcasis (mort en 1009) dans *Al-Tasrif* traduit en latin au XIII^e siècle par Simon de Gênes et Abraham de Tortosa sous le nom de *Liber servitoris*. Cf. Liliane PLOUVIER, *L'Europe à table de la préhistoire à nos jours*, Bruxelles, 2003, T I, p. 120).

55. Contrairement à ce que l'on croit généralement, l'Europe n'a pas attendu les Arabes pour user voire abuser des épices orientales; cf. Liliane PLOUVIER, *L'Europe à table* cité, T I, p. 126.

raison, un profil culinaire parfaitement original qui sera peaufiné par son successeur, le *Liber de coquina*.

Le *Libellus de arte coquinaria*

Il vient d'être édité par Rudolf Grewe et Constance B. Hieatt⁵⁶. La version originale est perdue et a probablement été conçue à la fin du XII^e siècle. Le *Libellus de arte coquinaria* est donc le plus ancien livre de cuisine paru dans l'Occident chrétien après le Haut Moyen Âge⁵⁷. Rudolf Grewe qui le connaissait depuis longtemps l'avait déjà présenté en 1985 lors du colloque de Boston *Current Research in Culinary History: Sources, Topics and Methodes*. L'éminent historien de la gastronomie y affirme : « Je crois que la cuisine décrite ici (dans le *Libellus*) est représentative de celle de la Méditerranée nord-occidentale (probablement Languedoc - Provence - Catalogne), où les amandes et le safran, souvent mentionnés dans notre texte, sont des ingrédients communs et dont certains mets décrits par celui-ci, comme le "morterel" et le "blanc-manger", sont probablement originaires »⁵⁸.

Bien que le safran et les amandes soient surtout promus par les Arabes, ils sont dès l'origine présents dans la cuisine méditerranéenne, y compris provençale⁵⁹.

1. Quant au « blanc-manger », le *Libellus* en donne plusieurs versions. Le n° 33 est uniquement fait avec du poulet et du pain blanc pilés ; il est destiné aux malades, à l'instar de *l'isfidhabaj*. La soi-disant « mousse blanche » qui est en fait jaune⁶⁰ du n° 16 est moins dépouillée : elle est à base d'œufs, de safran, de lait, de pain pilé, de beurre, de cannelle. La recette n° 32 est, pour sa part, parfaitement révolutionnaire puisqu'elle ajoute du lait d'amandes aux traditionnels blancs de poulet hachés et sucre (auxquels le *Libellus* joint du saindoux ; par contre, il n'utilise pas de riz). Aucune variété arabe n'en comporte, ni même la *ma'muniyya*⁶¹. Il n'est pas exclu que cette innovation qui fera fortune dans toute l'Europe⁶² soit apparue en Provence. D'une part, ce n'est pas

56. Avec une traduction anglaise, *Libellus de arte coquinaria*, Temple (Arizona), 2001.

57. Magister Henricus Daucus (qui spécifient Grewe et Hieatt a étudié et pratiqué à Orléans en 1181 et est ensuite devenu le médecin du roi du Danemark, *op. cit.*, p. 5) l'a traduit en danois ; ce qui explique la présence d'un des manuscrits à la Bibliothèque royale de Copenhague.

58. Rudolf GREWE, communication citée à Boston, p. 34 (traduction française).

59. Comme en témoigne la littérature culinaire antique (cf. Liliane PLOUVIER, *L'Europe à table* cité, T I, p. 86). Louis STOUFF mentionne par ailleurs le safran et les amandes dans *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 107. Ils sont du reste toujours très présents dans les recettes provençales actuelles.

60. Les « blancs mangers » médiévaux ne sont, eux non plus, pas toujours d'une blancheur immaculée (J.-L. FLANDRIN, « Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV^e et XV^e siècles : le témoignage des livres de cuisine » cité, p. 78).

61. Charles PERRY, « *Isfidhabaj, blancmanger* and no almonds » cité, p. 263 et s.

62. Le lait d'amandes apparaît en effet dans la plupart des 37 recettes de « blanc-manger » des livres français, anglais, catalans et italiens, examinées par Jean-Louis Flandrin,

un hasard si le lait d'amandes est appelé « layt de Provence » par le *Viandier*⁶³ ; les *Enseingnemenz qui enseignent a apareillier toutes manières de viandes* élaborés à la fin du XIII^e siècle l'orthographient « let de Provence » et en donnent même une formule assez complexe⁶⁴. De l'autre, Louis Stouff a découvert dans les textes provençaux plusieurs préparations évoquant des laits d'amandes voire des « blancs-mangers » au lait d'amandes ou aux amandes : *potagio albo* aux amandes, *potagio* aux amandes, *potagio* au riz et aux amandes⁶⁵.

2. Les « morterels », aussi, seraient provençaux⁶⁶. Louis Stouff relève la présence d'un « mortayrolum » dans les comptes journaliers du Collège papal Saints-Benoît-et-Germain à Montpellier⁶⁷. Le *Libellus* en fournit deux recettes (n° 34 et n° 35) préparées avec un hachis de porc et de poulet ; elles inaugurent les pains de viande (appelés « flans » dans la Provence moderne).

3. Le *Libellus* décrit d'autres préparations portant une griffe provençale :

- le n° 11 se réfère à une sauce au persil, aux oignons et au vinaigre qui semble correspondre à la sauce *pro sepis et petrocillo* destinée en principe aux fritures de poissons et citée par Louis Stouff⁶⁸ ;

- le n° 14 et le n° 12 sont des sauces à l'ail. Appelé « aillée » en vieux français et « alhada » en ancien provençal, elles ne sont pas spécifiquement méditerranéennes. Mais le n° 14 qui mêle ail et verjus pose les jalons de la

suite note 62 « Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV^e et XV^e siècles : le témoignage des livres de cuisine » cité, p. 77 ; cf. aussi au sujet du lait d'amandes, comme trait distinctif du « blanc-manger » : Melitta WEISS, « The role of the medieval physicians in the diffusion of culinary recipes and cooking practices », *Du manuscrit à la table* cité, p. 77-8. Les « blancs-mangers » disparaissent progressivement après le Moyen Âge. L'abominable et tremblotante gelée anglaise qui porte le même nom n'a rien à voir avec son homologue médiéval. En France, un entremets porte aussi cette appellation mais diffère à la fois de la version médiévale et anglaise. Il est néanmoins toujours à base d'amandes. Reboul le mentionne d'ailleurs (*op. cit.*, p. 313).

63. Dans le manuscrit de la Vaticane (rééd. Régis LEHOUCQ, Lille, 1991, p. 216). Il existe plusieurs versions du *Viandier* qui varient d'une époque à l'autre : le plus ancien manuscrit connu remonte aux environs de 1300 ; l'auteur anonyme y consacre la « nouvelle » cuisine née au sein de la cour capétienne de Paris. La dernière édition date de 1604 et reflète à la fois des usages médiévaux et modernes, cf. Bruno LAURIOUX, *op. cit.*, *passim*.

64. Faite avec des amandes broyées dans du vin et de l'eau, du persil, des oignons, du safran, du poivre long (*Piper longum* ayant la forme d'une petite grappe noire et dure de quelques centimètres de long, au goût également brûlant) et qui sert à accompagner des anguilles frites, cf. Louis STOUFF, *La table provençale* cité, p. 208 ; le lait d'amandes (simple) se retrouve par ailleurs chez Reboul sous le nom de sirop d'orgeat (*op. cit.*, p. 399).

65. Cf. Agathe LAFORTUNE-MARTEL, « De l'entremets culinaire aux pièces montées d'un menu de propagande », *Du manuscrit à la table* cité, p. 124 ; dans son édition du *Libre de sent sovi* (un livre de cuisine catalan datant des XIV^e - XV^e siècles), Rudolf Grewe place le « morterel » aussi bien en Provence qu'en Catalogne (Barcelone, 1979, p. 133, n°2) ; Carole LAMBERT semble lui emboîter le pas dans son édition critique du languedocien *Modus viaticorum preparandorum et salsarum* (*Trois réceptaires culinaires médiévaux : Les Enseingnemenz, les Doctrine et le Modus*, Thèse de doctorat non publiée, Université de Montréal, 1989, p. 274). Cela dit, les « morterels » sont présents dans tous les réceptaires médiévaux, cf. Terence SCULLY, *The Art of Cookery in the Middle Ages*, Woodbridge, 1995, p. 214.

66 *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 332.

67. *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 333.

68. Cf. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 331 et *La table provençale* cité, p. 211.

moderne ailade provençale, une vinaigrette à l'ail⁶⁹. Par contre, le n° 12 repose sur un mariage entre ail et poivre, très prisé par les Arabes⁷⁰ et... les Anglais qui l'appellent *alepever*, contraction entre ail et poivre. La Provence ne semble pas l'avoir adopté ;

- enfin, le n° 10 du *Libellus* donne une recette de poisson frit dans de l'huile et arrosé de vinaigre, à l'instar de la sartagnade. Louis Stoff en a trouvé une version acidulée au citron⁷¹. Les anciens Grecs aimaient déjà relever les poissons frits ou grillés d'un filet de vinaigre⁷².

4. L'empreinte romano-arabe, ayant marqué la cuisine méditerranéenne médiévale, et donc provençale, est perceptible dans d'autres recettes, comme la moutarde⁷³, le *pullus in pastello*⁷⁴ ou le poulet farci sous le peau⁷⁵.

5. Le *Libellus* fait aussi état de la réforme culinaire prenant à cette époque son envol à la cour capétienne. Ainsi, il a complètement éliminé le *garum/murri* et accorde ses faveurs aux saveurs acides (vinaigre, vin, verjus). Rarement douces, ni même aigres-douces, les recettes sont aussi avares avec le miel qu'avec le sucre et même avec leurs substituts (vins moelleux, sirops, fruits riches en fructose). Par contre, elles sont portées sur les épices dont le stock s'est élargi. Comme à Bagdad, la cannelle arrive en première place ; elle est talonnée par le poivre et le gingembre (sans compter le safran qui, suivant la mode arabe, a surtout une fonction de colorant). Par contre, la coriandre est absente ; le bouquet d'herbes est typiquement septentrional et dominé par la sauge, le persil et la menthe. En outre, les produits d'origine animale évincent complètement ceux d'origine végétale, de sorte que le lard prime sur l'huile (sauf pendant les jours maigres imposés par la religion chrétienne).

Par ailleurs, certaines spécialités « capétiennes », qu'on retrouvera dans le *Viandier*, sont déjà inscrites en filigrane dans le *Libellus* : « faux grenon », « tailliz », « froide sauge », « civet de poulailler », « comminée », « brouet » (de

69. À Toulouse subsiste aussi une sauce à l'ail et au citron, cf. Robert COURTINE, *op. cit.*, p. 291.

70. Cf. Charles PERRY, « The sals of the Infidels », *Medieval Arab Cookery* cité, p. 501.

71. *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 331.

72. Cette habitude méditerranéenne se septentrionalisera par la suite : voyez la sole meunière.

73. Aux n° 8 et n° 9, elle est préparée avec des graines de moutarde, du miel et du vinaigre, suivant la manière de l'agronome romain, Palladius (*De re rustica* éd. NISARD, *Les agronomes latins*, Paris, 1844, p. 611) ; Louis Stoff signale qu'en Provence la moutarde accompagne notamment les tripes, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 330.

74. N° 30 ; le pseudo-Apicius en donne déjà une recette sous l'intitulé *ad aves hircosas omni genere*, qui pose les jalons du coq en pâte ; cf. Liliane PLOUVIER, *L'Europe à table* cité, T I, p. 161. Le pâté est omniprésent au Moyen Âge y compris en Provence, cf. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 331.

75. La recette du poulet farci sous la peau est donnée au § A1 du *Libellus*. Elle est dite « à la byzantine » (alors qu'en réalité elle est d'origine arabe, cf. Maxime RODINSON, « Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine », *Revue des études islamiques*, 1949, p. 157). Elle deviendra un des « entremets » les plus prisés par les Capétiens (les « entremets » visent en principe de plats destinés à flatter l'oeil autant que la palais) ; la « poulailler farcie » est souvent garnie de « pommeaux » (= boulettes) dorés aux jaunes d'œuf ou au safran. Au n° 25 l'auteur du *Libellus* en donne également la recette tout en précisant qu'elles doivent être présentées aux côtés d'un poulet entier.

poulet), « souet » (de tête de porc), sauce « cameline », qui pourrait toutefois être d'origine provençale⁷⁶ voire arabe (*jamali*). Elle comporte, outre l'incontournable cannelle, des clous de girofle, de la noix de muscade, de la cardamome, du poivre et du gingembre, est acidulée au vinaigre et liée à la mie de pain (n° 6).

Le *Liber de coquina*

Le *Liber de coquina*⁷⁷, écrit en latin, est élaboré à la fin du XIII^e siècle en Italie du Sud à la demande des comtes angevins de Provence, rois de Naples (-Sicile) qui ont également commandé le *Liber de ferculis et condimentis*. Faisant partie de la dynastie capétienne de Paris qu'ils quittent pour les rivages ensoleillés de la Méditerranée, les nouveaux souverains mûs par un esprit humaniste avant la lettre cherchent à rassembler les différentes cultures qu'ils côtoient. Le *Liber de coquina* approfondit la tendance fédératrice du *Libellus de arte coquinaria* : il fait partie de la mouvance méditerranéenne, tout en adoptant les nouvelles modes capétiennes ; en outre, les recettes portant une « griffe » provençale y occupent une place centrale. Sous le règne des Angevins, la renommée du comté dépasse en effet largement ses frontières. Giovanni Reborà affirme que de « Londres à Paris, à Naples, en Grèce, et à Chypre, jusqu'aux rivages méditerranéens d'Asie, la cour parle le français et le provençal, y compris la cour de Rome et ensuite celle d'Avignon ». Le provençal se répand même dans les Pouilles⁷⁸.

Dans le glossaire qui suit leur édition et traduction italienne du *Liber de coquina*, Luigi Sada et Vincenzo Valente se sont même évertués à relever les provençalismes le parsemant. Ils y reprennent notamment les termes suivants : *truphare* (L. II 26, du provençal « trufar » = railler), *truli* (L. II 45, du provençal « trule » = boudin), *tortellus* (L. II 50 etc., du provençal « tortel » = tourte) ; *stamina* (L. II 10, du provençal « estamenha » = étamine), *sopa* (L. I 29, qu'ils considèrent comme étant phonétiquement un provincialisme = « soupe » ou pain trempé - cf. *infra*). Sada et Valente ajoutent que le provençal a même gardé la forme latine pour *sartago* (L. I 3, poêle) et *salomonìa* (L. II 30, saumure).

Ils ont en outre rencontré des « gallicismes » latinisés, sans pouvoir déterminer avec certitude s'il s'agit de provençalismes ou de francisismes : *camelina*, *faseoli* (*faysoli*), *lardellus*, *lesca*, *sipia*, *spinarcia*, *trena*, *tribulare*, *viola*⁷⁹.

76. SADA - VALENTE, *op. cit.*, p. 177.

77. Le *Liber de coquina* a non seulement été édité par SADA - VALENTE mais aussi par Marianne MULON, « Deux traités inédits d'art culinaire médiéval », *Bull. philol. et hist.*, 1968, Paris, 1971, p. 396 et s. Les références ci-après reposent sur l'édition SADA - VALENTE.

78. G. Reborà ajoute que deux Génois Percival Doria et Lanfranco Cigala écrivent en provençal, tandis que Rambaud de Vaquieras chante en provençal à Gènes, *La cucina medievale italiana tra Oriente ed Occidente* cité, p. 59 et 76.

79. *Op. cit.*, p. 98.

Ces renseignements doivent toutefois être traités avec prudence. En effet, aux XIII^e et XIV^e siècles, le provençal désigne l'ensemble des patois relevant de la langue d'oc et pas uniquement le dialecte parlé en Provence.

Il est par contre plus aisé de déterminer la provenance des recettes proprement dites. Le *Liber* prend parfois lui-même la peine de la signaler.

1. C'est le cas du *brodium provincialico*, brouet provençal (*L.* II 3). Des poulets coupés en quatre sont frits avec du lard et des oignons, puis mouillés avec de l'eau; on lie le jus avec des foies de poulets assaisonnés d'herbes aromatiques (marjolaine, romarin, persil, menthe + safran), broyés ensemble et dilués dans du bouillon. Ensuite on épice avec cannelle, girofle, muscade, cardamome, gingembre et galanga⁸⁰; des pistaches et du miel sont ajoutés, ainsi que des jaunes d'œuf cuits⁸¹. Contrairement à ce qu'on affirme en général⁸², le fait de débiter le processus culinaire en rissolant des oignons dans de la graisse n'est pas spécialement une « manie » méditerranéenne; elle s'appelle « surfrirer » en vieux français (*soffritti* en italien, *sofregit* en catalan); par contre, en provençal on dit « saurengar » qui est un mot d'origine germanique⁸³. La « soringue » du *Viandier* en dérive; assez paradoxalement elle vise une esca-bèche de poisson de provenance romano-arabe et est d'ailleurs surnommée « brouet serrazine »⁸⁴. Conformément à l'usage provençal déjà relevé plus haut, la graisse utilisée dans le *brodium provincialico* est du lard et non de l'huile. Par contre, l'emploi d'œufs durs en garniture se retrouve aussi bien chez le pseudo-Apicius que chez les Arabes et n'est donc pas spécialement provençal.

2. D'autres recettes font partie du patrimoine culinaire capétien, dont certaines se réfèrent explicitement à la France. Elles circulent également en Provence :

- *sopa de pisis ad modum gallicorum* (*L.* I 29), eau de cuisson de pois (dite « purée de pois » dans le *Viandier* qui y a en effet souvent recours), versée sur des *sopas gallicanas*, des tranches de pain. Cette mode est un héritage franc. La « soupe » finira par désigner le plat dans sa totalité, comme si l'identité du quignon en disparaissant dans le liquide, l'avait nourri de son

80. *Alpina officinarum*, surnommé gingembre chinois, un rhizome de couleur brunâtre, exhalant une fine odeur aromatique et possédant une saveur brûlante et poivrée.

81. Recette traduite par Louis STOUFF, *La table provençale* cité, p. 208.

82. Cf. notamment Richard GREWE, « Catalan Cuisine in a Historical Perspective », *National and Regional Styles of Cookery, Oxford Symposium 1981* cité, p. 174.

83. *Saurenga* (cf. Richard GREWE, « Catalan Cuisine in a Historical Perspective » cité, p. 174).

84. Rééd. Regis LEHOUCQ citée, p. 21 : la « soringue » comporte anguilles et oignons frits, mouillés avec une marinade composée de vin et de verjus bouillis, épicée, liée au pain et filtrée.

85. Odile REDON, Françoise SABBAN et Silvano SERVENTI, *La gastronomie au Moyen Âge*, Paris, 1991, p. 71.

86. Louis Stouff écrit que les Provençaux trempent leur abondante ration de pain dans les potages, *La table provençale* cité, p. 184. Voyez encore aujourd'hui la bouillabaisse.

87. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 332.

appellation⁸⁵. Non seulement en Provence on enrichit le potage de pain⁸⁶, mais la « purée de pois » y est attestée et dite « pureya » de *pis*⁸⁷.

- *alba alleata* (L. II 16), appelée « aillée blanche » par les Français, dit le *Liber* (*hic cibis secundum gallicos vocatur alba alleata*), une sauce à l'ail, liée aux amandes, assaisonnée avec des épices blanches et destinée à des chapons pochés⁸⁸. Pourtant, en France « les aillées blanches » sont en principe épaissies à la mie de pain. C'est en Italie qu'on utilise des amandes pilées⁸⁹. En Provence, il semble qu'on préfère l'« alhada » aux noix⁹⁰;

- *brodium gallicanum* (L. II 6) au poulet arrosé d'une sauce qui est parfumée à l'ail, liée aux amandes et épicée; le tout est servi sur des « soupes ». Le brouet français est nettement moins sophistiqué que le *brodium provincialico* au poulet du *Liber*. Les nouveaux rois de Naples (-Sicile) ont-ils voulu démontrer que la gastronomie est plus raffinée en leur comté de Provence que dans le royaume de France qu'ils viennent de quitter ? Stouff signale néanmoins un *brodium* relativement sobre⁹¹;

- *indolia* (L. II 47), traduction du français andouilles⁹² dont on retrouve une recette dans le *Ménagier de Paris*⁹³ et qui sont mentionnées à Avignon dans les comptes de l'hôtel pontifical de décembre 1348 sous le nom d'« andolhas »⁹⁴;

- *civerium leporis* (L. II 42), civet de lièvre, une spécialité française⁹⁵, également connu en Provence où il est aussi fait avec du sanglier: « civié de puerc-senglié »⁹⁶;

- *gratonea* (L. II 12), préparée avec des poulets pochés et nappés d'une sauce épicée, édulcorée au sucre, liée au foie, aux amandes et aux jaunes

88. Selon Barbara Santich, les amandes ne figurent pas parmi les sauces du *Viandier* du XIV^e siècle et n'apparaissent qu'une fois dans le *Ménagier de Paris* (« Les éléments distinctifs de la cuisine médiévale méditerranéenne » cité, p. 137 - 8).

89. REDON - SABBAN - SERVENTI *op. cit.*, p. 233.

90. *La table provençale* cité, p. 210; l'aillade toulousaine en est un avatar (cf. Robert COURTINE, *op. cit.*, p. 292).

91. Sans préciser l'espèce animale qui en est la base, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 243. Le « brouet de poulet » du *Libellus de arte coquinaria* est préparé différemment : sans agent de liaison et sans « soupes » (n° 23).

92. SADA - VALENTE, *op. cit.*, p. 97.

93. *Le Ménagier de Paris* (fin XIV^e siècle), réédition Karin UELTSCHI, Paris, 1994, p. 595.

94. Barbara SANTICH, *The original Mediterranean Cuisine* cité, p. 21. Louis Stouff fait, pour sa part, allusion à des mortadelles et des « salcissias » (*Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 231 et 331); celles-ci sont également décrites par le *Liber* (L. II 51, *De salciciis*), tandis que celles-là y apparaissent sous le nom de *mortarellis* (L. I 12).

95. SADA - VALENTE, *op. cit.*, p. 97 et 107. Comme l'écrit Patrick Rambourg, civet vient de l'ancien français « civé », du latin *caepatum*, qui veut dire littéralement plat à l'oignon, et de *caepa*, *cepa*, c'est-à-dire cive ou oignon (*Le civet de lièvre*, Paris, 2000, p. 37). Le *Liber de coquina* en donne la plus ancienne recette connue (L. II 42). Suivant Patrick Rambourg, le principe du civet médiéval peut se résumer en ces termes : le gibier (ou une autre bête) est toujours rôti, puis coupé en morceaux qui sont rissolés dans de la graisse avec des oignons. Louis Stouff mentionne notamment des viandes aux oignons, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 259.

96. C. CHANOT-BULLIER, *Vieilles recettes provençales*, Marseille, 1983, p. 228.

d'œuf qui sont montés avec le jus de cuisson. Son homologue française, la « cretonnée » est un peu différente : elle est également à base de volailles, qui sont cependant accompagnées de pois écrasés avec des œufs et du lait⁹⁷. La *gratonea*, orthographiée « grateyna » dans les textes provençaux, n'est donc pas un gratin, comme l'a supposé Louis Stouff⁹⁸ ;

- le « morterel », déjà présent dans le *Libellus de arte coquinaria* et auquel on attribue généralement une origine provençale, est repris par le *Liber de coquina: mortarolum* (L. II 59 et 60), un pain de viande.

3. Certaines recettes (à la fois connues en Provence et dans le *Mezzogiorno*) sont communes aux *Liber de coquina* et au *Libellus de arte coquinaria* :

- Le *coppo avium* (L. II 22), pâté de poulet, et la *mustarda* (L. II 35 et V 10, faite ici avec du moût, auquel elle doit son nom, et non avec du miel, comme dans le *Libellus*) remontent à l'Antiquité, tandis que la *gallina implenda* (L. II 19-21), poulet farci sous la peau, et l'*album cibum* (L. II 16 et 17), « blanc-manger », sont d'origine arabe. Les différentes versions du *Liber de coquina* comprennent, selon la mode provençale, du lait d'amandes voire des amandes. La première formule est à base de blancs de poulet effilochés, de farine de riz, de lait de brebis ou d'amandes, de sucre et de lard (à la place du saindoux du n° 32 du *Libellus de arte coquinaria*). Le *Liber de coquina* donne ensuite une recette *ad usum ultramontanum*. S'agit-il d'une référence à la Provence qui se trouve effectivement « Outre-Mont » ? Probablement pas, car le texte ajoute : « *Et vocatur gallice blanc mangier, id est alba comestia* ». Il est fait avec du riz entier et du lait de brebis, tout en étant *in fine* garni d'amandes frites et saupoudré de sucre. Le même *Liber de coquina* décrit par ailleurs une *ma'muniyya* (L. II 43, sous le nom de *mamonnia*) qui, contrairement à son homologue arabe mais suivant l'usage provençal, contient du lait d'amandes.

- Quant à la cameline (L. II 66), qui est systématiquement à base de cannelle, elle comprend de l'ail en sus et est liée, soit aux amandes, soit à la mie de pain. Elle appartient donc à la famille des « aulx camelins » du *Viandier*.

- Enfin, le *Liber* (L. IV 23) donne, à l'instar du *Libellus*, une recette de sauce pour poissons frits, dans laquelle le vinaigre est remplacé par du jus de bigarade (orange dite amère mais au goût acide), nouvellement introduit par les Arabes.

4. Le *Liber de coquina* partage en outre avec le *Liber de ferculis* différentes spécialités arabes voire romano-arabes, elles aussi, répandues au Moyen Âge et parfois jusqu'à ce jour aussi bien en Italie du Sud, que dans les

97. SADA - VALENTE, *op. cit.*, p. 97. Voyez la recette dans REDON - SABBAN - SERVENTI, *op. cit.*, p. 73 et s.

98. *La table provençale* cité, p. 210.

marges méridionales de l'espace français et plus précisément dans ses Finistères de langues d'oc.

- Les trois suivantes n'ont pas survécu : *sumachia* (L. II 9), poulet au sumac, *limonia* (L. II 11), poulet au jus de citron ou de bigarade, *romania* (L. II 13), poulet au jus de grenades douces et aigres.

- Si la *schabetia* (L. IV 2), une escabèche au poisson, a disparu de la cuisine provençale moderne, elle subsiste en Italie (*scapece*). La *schabetia* diffère à la fois du *muskabaj* et du « brouet serrazine ». Elle comporte non seulement du vinaigre mais aussi du sucre ou du moût, de nombreux fruits (corinthes, jujubes, pruneaux et facultativement dattes, pommes ou poires) et est liée aux amandes ou à la mie de pain. C'est en somme une escabèche de grand luxe.

- Parmi les tourtes (*judhaba*), le *Liber* accorde un intérêt particulier à la *torta parmigiana* (L. V 3), une grandiose pièce montée, composée de plusieurs étages qui sont séparés par des couches fourrées d'éléments variés (poulets, raviolis blancs, saucisses, jambons, cervelas, raviolis d'amandes). Par-dessus est placé un *testum* (cloche à braises) qui est préalablement foncé de pâte et ensuite recouvert de cendres incandescentes. La *torta parmigiana* descend en droite ligne du *pisam farsilem* du pseudo-Apicius (n° 187), un pâté en terrine monumental, où se superposent grives, saucisses, jambon, pois⁹⁹. La tourte parmesane se retrouve dans le Midi (et le Nord) de la France médiévale (cf. *infra*).

- Les fritures et beignets (*sanbusak*) apparaissent par ailleurs sous le nom de *fritelli* (aux fleurs de sureau: L. III 6). Selon Barbara Santich, au Moyen Âge, ils seraient plus fréquents dans la cuisine méditerranéenne que septentrionale où on leur préfère les crêpes¹⁰⁰. Fidèle à son pluralisme culinaire, le *Liber* en donne également une recette sous le nom de *crispis* (L. III 5). Louis Stouff¹⁰¹ cite des œufs (manifestement frits) à l'eau de roses, sans préciser s'ils servent à fabriquer une omelette ou une crêpe.

5. Le *Liber* fait état d'autres romano-arabismes, caractérisant la cuisine sud-italienne et provençale du Moyen Âge.

5.1. Il s'ouvre sur les légumes et les légumineuses où l'on retrouve non seulement les espèces antiques mais aussi arabes (épinards). Ceux-ci sont le plus souvent préparés soit en potage (*potagium*) qu'on boit à même l'écuelle soit, suivant la mode apicienne, en purée (*pulmentum*, *pulmentarium* ou *puls*) qu'on mange à la cuillère : les Catalans l'appellent d'ailleurs *vianda de cuyllera*.

99. Cf. au sujet de la *torta parmigiana*: CAPATTI - MONTANARI, *op. cit.*, p. 92 -3 et Giovanni REBORA, *op. cit.*, p. 69 et 90. Anna MARTELOTTI (« The parmesan pie », *P.P.C.* (59 et 61), 1986, p. 7 et s.) pense au contraire que la tourte parmesienne descend de la tourte babylonienne aux oiseaux décrite par Jean BOTTERO dans *La plus vieille cuisine de monde* cité, p. 52 et s.

100. « Les éléments distinctifs de la cuisine médiévale méditerranéenne » cité, p. 137. Pourtant, les crêpes ont, tout comme les beignets, des origines romaines et apparaissent respectivement dans les livres antiques sous les noms latins de *lucunculus* et *panis strepticus*.

101. *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 331 et 260.

a) Les potages sont de deux sortes : les « potages liants », genres de ragouûts, et les « potages non liants », dilués le plus souvent avec un bouillon de viande.

Il n'est pas toujours aisé de distinguer les uns des autres : ainsi, la « cretonnée » française peut aussi bien être un velouté de pois à la volaille, qu'un poulet aux pois nappés d'une crème anglaise avant la lettre (mais salée).

- La soupe aux choux occupe la première place dans le *Liber* ; il considère même les choux comme « nourriture pour seigneurs » (*L. I 6: ad usum dominorum*). Louis Stouff signale que, dans le *Studium* papal de Trest, la soupe aux choux forme avec le pain l'aliment fondamental des élèves¹⁰². La soupe aux choux est en principe cuite dans un bouillon de viande¹⁰³ et souvent enrichie de porc, *cum carnibus porcinis* (*L. I 5*). Les choux aiment aussi la compagnie des oignons. Le *Liber* les marie notamment dans un *brodio* (*L. I 3*).

- Par ailleurs, les oignons s'entendent avec le fromage. L. Stouff a découvert dans le compte du *studium* papal de Trets un *potagio de cepis* qui est cité en même temps que du fromage¹⁰⁴. Il fait en outre allusion à des soupes au fromage¹⁰⁵ qui, chez Reboul, sont composées de tranches de pain alternant avec du fromage râpé et mouillées *in fine* d'un bouillon d'oignons¹⁰⁶. Quant au *Liber* (*L. I 29*), il fait une soupe mêlant oignons, fromage (de Brie) et pois, qui est versée sur des *sopas gallicanas*. Sada - Valente y voient un prédécesseur de la « soupe à l'oignon » *francese*¹⁰⁷, dite communément « gratinée ».

- Le potage d'herbes cité par Louis Stouff et réalisé avec du bouillon et des viandes salées, *pro sapore et condimento potagii*¹⁰⁸, fait l'objet de plusieurs descriptions dans le *Liber*. Des *foliis minutis* (persil, fenouil, aneth, marjolaine, romarin) sont mouillées *cum brodio carnum* ; d'aucunes comportent non seulement des viandes salées mais aussi des mortadelles : *mortarellos* (*L. I 12*). Ce genre de mélange roboratif se retrouve actuellement dans la potée morvandelle ; par contre, le « boulloun d'erbeto » de Reboul est d'une « maigre » exemplaire et d'ailleurs qualifié de « rafraîchissant » (p. 56).

- Les légumineuses, aussi, recherchent le porc salé qui leur transmet sa graisse et sa saveur¹⁰⁹. On en fait généralement des « potages liants ». Ainsi,

102. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 243 - 4.

103. Louis Stouff signale un *potagio de caulibus* cuit dans un bouillon de viande (*brodium*), *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 259.

104. *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 431.

105. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 332.

106. *Op. cit.*, p. 63. Hélène BALFET signale une soupe au fromage comparable dans le Languedoc, où elle est faite de couches alternées de tranches de pain et de cantal ou gruyère rapé, sur lesquels on verse non pas une soupe à l'oignon mais au chou (« Fabounade et cassoulet », *Cuisines, Reflets des sociétés* cité, p. 146).

107. *Op. cit.*, p. 51.

108. *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 259.

109. Louis STOUFF, « Y avait-il à la fin du Moyen Âge une alimentation et une cuisine provençales originales ? » cité, p. 98.

110. *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 259.

le potage de fèves au porc salé cité par Louis Stouff¹¹⁰ inaugure la « fabou-nade », un ragoût de fèves enrichi d'un morceau de lard salé; aujourd'hui elle survit dans le Haut-Languedoc. Ainsi, aussi, les « faséols » *cum carnibus sal-satis*, que le *Liber* prétend à la mode de la « marche de Trèves » (*L. I 35*), posent les jalons du cassoulet. En outre, cette moderne spécialité toulousaine (voire de Carcassonne ou Castelnaudary), dans laquelle les haricots américains remplacent les antiques « faséols » est un autre exemple de la *Saracen Connection*: d'une part, il est dérivé de *cassola*, un plat en terre d'origine arabe et connu dans le Midi de la France¹¹¹, de l'autre, il comporte du mouton, que les Sarrasins aiment en particulier combiner avec des légumineuses et notamment des « faséols ».

b) Les *pulmenta* aux légumineuses sont, pour leur part, très variés. D'aucuns sont des nourritures paysannes¹¹², comme la *panizza* italienne/« panisso » ou « brigadou » provençal aux pois chiches (*L. I 28*) qui, selon Reboul, est un « mets très vulgaire de la cuisine des campagnes »¹¹³. D'autres ont, par contre, des ambitions gastronomiques et sont enrichies d'éléments divers: œufs, fromage, viandes ou poissons pilés. Ces derniers sont surtout utilisés dans la cuisine catalane¹¹⁴.

5.2. Citons encore les romano-arabismes suivants, qui survivent dans les terres provençales et napolitano (-sicilienne) des Angevins.

a) La *piperata* (*L. II 64*), une sauce au poivre, colorée au safran, acidulée au vinaigre, liée au pain, descend du *piperatum* du pseudo-Apicius¹¹⁵. Elle est dite « piperada » en Provence¹¹⁶. Le *Liber de coquina* donne en outre une recette de *piperata* noire sans safran et avec du pain brûlé. Elle s'appelle « poivre chaud » en français d'oïl et « peprecaut » en français d'oc (cf. *infra*).

110. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 468.

112. CAPATTI - MONTANARI, *op. cit.*, p. 78-9.

113. J.-B. REBOUL, *op. cit.*, p. 169. En Orient, il existe aussi une purée de pois chiches connue sous le nom de *hommos*; mais elle n'y est pas considérée comme un aliment de misère.

114. Barbara SANTICH, « Les éléments distinctifs de la cuisine médiévale méditerranéenne » cité, p. 134. Du poisson pilé accompagne: les pois chiches (*L. I 28*); des œufs et du fromage: les lentilles (*L. I 34*) et les « faséols » (*L. I 35*); de la tomate: les fèves (Louis STOUFF, *La table provençale* cité, p. 210); des œufs: les pois « cretonnés ». Des filets de poulet pilés sont par ailleurs mélangés à des *folia minuta* pilées et passées à l'huile (*L. I 16*), un genre de *pesto* (pisto), en somme. J.B. Reboul cite aussi un « potage purée » d'herbes, *op. cit.*, p. 67. Enfin, le *Liber* propose des *pisa pilata* au lard (*L. I 30*); de même, Louis Stouff mentionne un potage de pois au lard (+ oignons) dans *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 332.

115. Fait avec du poivre, de la fécule, du sirop de coing et du *garum* (*De re coquinaria*, n° 56).

116. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 259. Si on se réfère au *Liber de coquina*, la « piperada » provençale médiévale diffère complètement de la moderne piperade basquaise à base de poivrons d'Amérique. Elle se distingue aussi de l'*alepever* anglo-arabe (cf. *supra*).

117. Louis Stouff en a trouvé une recette dans *La Provence louée* (cf. *La table provençale* cité, p. 154) qui confirme son origine grecque; cf. aussi SADA - VALENTE, *op. cit.*, p. 53 - 4.

b) Le titre *De interioribus piscium* (L. IV 21) pourrait faire allusion à la poutargue, spécialité italo-provençale¹¹⁷. Selon Andrew Dalby, son nom vient du grec *ootarikhon* repris par le coopte *outarakhon* et l'arabe *butarkhab*¹¹⁸. Dans *La cuisine des pharaons*, Pierre Tallet affirme qu'elle est préparée en Égypte dès l'Ancien Empire¹¹⁹.

c) Enfin, différentes pâtes alimentaires à la fois connues par les Anciens (cf. *lagana*) et les Arabes (cf. *itriyya*) sont décrites par le *Liber* et se retrouvent en Provence :

- les *lassana* (L. III 9) ou *lagana* (L. V 4), des lasagnes, sont cités par Louis Stouff sous le nom de « lasanis »¹²⁰ ;

- les *tria* (L. II 62), dont le nom provient de l'arabe *itriyya* (devenu *altria* en espagnol et portugais), sont de vermicelles¹²¹ et se retrouvent en Provence sous le nom de « fidiiaux » voire « vermisseaux »¹²² ;

- les *croseti*, dit le *Liber*, sont faits avec de la pâte à lasagnes, ont une forme ronde, la longueur d'un pouce et *cum digito sunt concavit* (L. III 9). D'après Sada - Valente, les « crosets » ou « crozets » sont typiques à la Provence¹²³. Ils sont aussi connus à Gènes et en Ligurie mais, selon G. Rebora, les *croseti* y sont creusés au moyen d'un pilon (*stampa*) ; par contre, dans les Pouilles (qui, comme la Provence, relèvent de la souveraineté des Angevins), les *orecchiette pugliesi* sont, à l'instar des « crosets » provençaux, *incavati colla pressione del pollice*¹²⁴. Par contre, Louis Stouff compare les « crozets » à des petits patés ou des raviolis. Jean-Louis Flandrin rejette la thèse de son collègue en se fondant sur des sources bibliographiques supplémentaires qui confirment, dit-il, que les « crozets » sont bien des pâtes ressemblant à des écailles concaves voire à des coquillettes¹²⁵. Aujourd'hui, les crozets subsistent en Savoie ; ce sont des petites pâtes carrées, proches des *hilopittes* grecs ;

- les *raviolis* dérivent du latin classique *russus* (= roux) vulgarisé en *rufus* ayant débouché sur *rufeola*, *russeola* ou *rasseola*, attestés dès le début du Moyen Âge. À l'origine, ces confections sont en effet rissolées ou frites à l'huile, voire cuites au four et ont donc une couleur rousse. Les *raviolis* du *Liber* se réfèrent à une farce enveloppée aussi bien dans une crépine (L. II 56,

118. *Flavours of Byzantium*, Totnes (Devon), 2003, p. 67.

119. Paris, 2003, p. 73.

120. *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 471 ; Jean-Louis FLANDRIN en a découvert sous une orthographe légèrement différente : « lozans » ou « lozanges » (« Les pâtes dans la cuisine provençale », *Medievals* (16 - 17), 1989, p. 67-71.

121. SADA - VALENTE, *op. cit.*, p. 191.

122. Jean-Louis FLANDRIN, « Les pâtes dans la cuisine provençale » cité, p.66-7. « Fidiiaux » vient de l'arabe *fidaws*, des pâtes souvent graniformes, qui subsistent dans la cuisine portugaise sous le nom de *pevide* (ayant les mêmes racines que *fidaws*) ; on les retrouve également en Grèce où ils s'appellent *manestra*. Les *fidea* roumains sont par contre des tagliatelles.

123. SADA - VALENTE, *op. cit.*, p. 46 ; Jean-Louis FLANDRIN, « Les pâtes dans la cuisine provençale » cité, p. 71.

124. Giovanni REBORA, *op. cit.*, p. 75-6

125. Jean-Louis FLANDRIN, « Les pâtes dans la cuisine provençale » cité, p. 71.

autrement dit à une crépinette, descendant des *esicia* romains) que dans de la pâte (*L. II 50: in tortello paste*); les *raviolis* en pâte peuvent être frits (comme les rissoles dont l'étymologie est la même: *russus/russeola*) ou bouillis (*L. II 52*, qui stipule en l'espèce : *inde potes facere salcicias vel raviolos vel tortam mitte ad coquendum et si non vis lixare pone ad sufrigendum*, « si tu ne veux pas les bouillir, tu peux les frire »). En Provence, on connaît aussi les « rafiololes » ; Louis Stouff les traduit par « ravioli; sorte de pâte »¹²⁶;

- par contre, les « menudets » n'apparaissent pas dans le *Liber*. L. Stouff qui a relevé leur présence en Provence, a commencé par affirmer qu'il s'agit de « pains fantaisie » ou « gâteaux »¹²⁷. Par la suite, Jean-Louis Flandrin a pu déterminer, recettes à l'appui, que les « menudets » sont des petites pâtes à potage qui, ajoute-t-il, semblent n'exister qu'en Provence¹²⁸. Dans son dernier ouvrage paru en 1996, Louis Stouff ne se range pas derrière l'avis de Jean-Louis Flandrin; il a néanmoins revu sa définition précédente et écrit plus prudemment que les « menudets », « vendus au poids, sont fabriqués par les boulangers »¹²⁹.

6. Encore un mot sur la *gelatina* écrite aussi *galantina* dans le *Liber de coquina* ; elle vise une préparation comprimée dans une gelée translucide et correspond donc au moderne aspic. Le *Liber* en donne deux versions : une à base de poisson qui utilise la gélatine tirée des écailles de la bête (*L. IV 1*) et une à base de viande, mais ne précisant pas d'où vient la gélatine (*L. II 38*). Les queux ont généralement recours aux pieds des quadrupèdes¹³⁰. Dans le *Viandier*, les « gelées » et les « galantines » sont également des aspics, mais elles ne sont pas synonymes. Les premières sont cristallines, à l'instar des *gelatina/galantina* du *Liber*, tandis que les secondes sont aussi noires que du charbon, car elles sont liées au sang et au pain brûlé.

En revanche, dans les textes provençaux la « galantine » se confond avec la « gelée », suivant l'exemple du *Liber*. Pour assurer la gelification, les cuisiniers utilisent en principe la gélatine tirée des pieds de porc; c'est en tout cas ce que laissent supposer les textes évoqués par L. Stouff¹³¹.

7. L'eclectisme dont fait preuve le *Liber de coquina* ressort enfin des ingrédients utilisés, ainsi que des saveurs recherchées. Il aime aussi bien le

126 *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 475; J.-B. Reboul donne d'ailleurs une recette de raviolis (*op. cit.*, p. 164 - 5).

127. *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 51

128. « Les pâtes dans la cuisine provençale » cité, p. 70

129. *La table provençale* cité, p. 25

130. Liliane PLOUVIER, « Le merveilleux voyage de l'escabèche: de Bagdad à Chimay » cité (à paraître).

131. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 260 (« gelées ») et *La table provençale* cité, p. 210 (« galantines »). C'est donc à tort que Louis Stouff considère la « galantine » comme « une sorte de paté » (*Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 470).

lard que l'huile d'olive (en carême), recherche à la fois les arômes acides, doux et aigre-doux, s'intéresse aux produits d'origine animale et végétale. Par contre, le panier d'herbes est, suivant l'exemple parisien (déjà révélé par le *Libellus*), plutôt maigre; le choix offert par le *Liber* n'en demeure pas moins parfaitement original puisqu'il donne la primauté au persil (9 %), au fenouil (9 %) et à la marjolaine (8 %). Le *Liber de coquina* n'est pas beaucoup plus généreux avec les épices et se distingue à cet égard à la fois de ses concurrents méditerranéens et français. Le poivre occupe la première place mais n'intervient que dans un mets sur six. Le gingembre et la cannelle le suivent, tout en représentant seulement 7 %. En revanche, le safran tient le haut du pavé et colore un tiers des mets. Quant au *garum/murri*, le *Liber* n'y fait pas la moindre allusion.

Le manuscrit (sans titre) du Musée Masséna de Nice

Le manuscrit Masséna date de la fin du XIV^e siècle et est écrit en italien. Ce document est parfaitement exceptionnel car il est l'unique livre de cuisine tardo-médiéval, retrouvé en Provence et plus précisément à Nice (qui, rappelez-le, a toutefois appartenu à la Savoie pendant des siècles).

L. Stoff en connaissait l'existence mais n'a pas pu l'analyser, étant donné qu'il ne disposait d'aucune édition moderne. Cette lacune est désormais comblée puisque G. Reborà l'a publié en 1996¹³².

Le texte niçois fait partie d'une collection de livres de cuisine ayant été élaborés à la suite des agapes organisées à la fin du XIII^e siècle par la *Brigata spendereccia*. Ce cercle gastronomique avant la lettre se compose de douze gourmands et riches aristocrates de Sienna. Il fonctionne plus précisément entre 1270 et 1277, à l'époque même où la cour angevine de Naples organise des festins fastueux ayant pour objectif de démontrer la puissance et la richesse du roi (comte de Provence). Le *Liber de coquina* grouille de pièces montées sculpturales (« entremets »). Je n'en ai cité qu'une : la *torta parmigiana*.

En revanche, les soupers fins de la *Brigata* siennoise n'ont aucune ambition politique et ne cherchent donc nullement à concurrencer les banquets ostentatoires des souverains angevins. C'est sans doute pourquoi la tourte « parmesane » en est par exemple absente.

Plusieurs autres manuscrits appartenant à la collection initiée par les douze gourmands siennois ont été retrouvés en Italie (du Nord et du Sud); tous sont également tardifs. Le plus ancien, date de la première moitié du XIV^e siècle et le plus récent du XV^e siècle. Ces livres, dont le contenu varie dans le temps comme l'espace, partagent cependant la particularité de concevoir chaque recette pour douze convives (ce qui est finalement logique, puisque

132. Giovanni Reborà l'a publié en 1996 à la suite de *La cucina medievale italiana tra Oriente ed Occidente* cité, p. 100 et s.

ladite brigade est officiellement constituée de douze membres). Les textes en cause sont malheureusement incomplets, y compris la version niçoise (qui ne compte que cinquante-trois recettes).

Contrairement au cosmopolite et royal *Liber de coquina*, la collection livresque engendrée par la *Brigata spendereccia* n'a aucune visée « encyclopédique »¹³³ et reste, du moins à ses débuts, « sagement » collée au modèle méditerranéen.

Cependant, la Toscane n'est pas une terre hermétique et finit par s'ouvrir aux enseignements du *Liber de coquina* qui y est traduit à la fin du XIV^e siècle sous le nom de *Libro de la cocina*, surnommé l'Anonyme toscan¹³⁴.

Aussi bien, trouve-t-on dans certains témoins récents issus du cercle des douze gourmands la marque des rois angevins et, *via* ceux-ci, celle de la Provence¹³⁵, qu'ils chérissent particulièrement. Le Nord et le Sud de la Péninsule se trouvent ainsi réunis par une même culture et approche gastronomiques, tout en restant séparés par des barrières politiques infranchissables.

Le manuscrit Masséna qui rend compte de la nouvelle tournure adoptée par la collection d'origine siennoise, a donc tout pour séduire la Provence. Il contient même certaines recettes, qui sont probablement nées en son sein. On y trouve :

- des laits d'amandes au sucre (n° XV et n° XVI);
- des « blancs mangers » au lait d'amandes (n° XIII: riz au lait d'amandes et au sucre – « *questa vivanda vole essere bianca* » – et n° XIV: amidon, lait d'amandes, sucre, pignons, girofle);
- un *camellino*, une sauce cameline (n° I § 2 et n° XVII);
- des *torta* (n° III: aux herbes; n° IV, n° V et n° XLVIII - 21: au fromage);
- un *levre aschibeci* qui, malgré son nom, est un civet de lièvre (n° VII);
- en revanche, la recette qui suit immédiatement celle du *levre aschibeci* (n° VIII sans titre) à base de poisson et d'oignons frits, nappés d'une sauce au vin et vinaigre, liée au poisson et au pain, épicée et garnie avec amandes, raisins secs, dattes, est une escabèche. Elle amalgame en fait plusieurs formules: la garniture aux fruits s'inspire de la *schabetia* du *Liber de coquina*, tandis que le système de la double liaison (pain, poisson pilé) est emprunté aux *escabeyg* catalanes¹³⁶ ;
- la *ruchetta* (n° XXXI - 4), sauce à la roquette, serait aussi une spécialité catalane¹³⁷, qu'on retrouve dans le Languedoc, comme en témoigne le *Modus* ci-après;

133. Jean-Louis FLANDRIN et Odile REDON, « Les livres italiens des XIV^e et XV^e siècles », *Archeologia medievale*, 1981, VIII, p. 39.

134. Ed. Emilio FACCIOLI, *Arte della cucina*, T I, Milan, 1966, p. 19 et s.

135. Cf. sur les liens culinaires entre la Provence et la Toscane au XIV^e siècle : Maria GIACONACOVO, « Una tavola privilegiata: i consumi alimentari di un'azienda toscana attiva in Avignone alla fine del Trecento attraverso la documentazione contabile », *Food and History* (vol. 2 - n°1), I.E.H.A., 2004, p. 59 et s.

136. *Sent Sovi*, éd. Rudolf GREWE citée, p. 205-7.

137. *Sent Sovi*, éd. Rudolf GREWE citée, p. 177-8.

- des *friçtelle* (beignets) au fromage (n° LIII - 26) sont repris par le même *Modus* languedocien.

Le Modus viaticorum preparandorum et salsarum

Élaboré dans le Languedoc entre 1380 et 1390, le *Modus viaticorum preparandorum et salsarum* est, à l'instar du *Liber de coquina*, écrit en latin. Carole Lambert l'a édité et traduit en français¹³⁸.

Son titre illustre l'objectif limité du réceptaire : donner des recettes de sauces et de provisions de voyages (*viatica*)¹³⁹. Comme il n'en contient que cinquante et une, Bruno Laurieux pense que le *Modus* constitue un chapitre détaché d'un livre de plus grande ampleur¹⁴⁰.

Malgré son caractère lacunaire, le manuscrit languedocien révèle de si nombreux provençalismes qu'on pourrait croire qu'il a été conçu en Provence.

On y trouve, par exemple, des mots qui ne sont utilisés qu'en Provence, comme *lupus* (*M.* n° 26), « loup » (= bar), ou *ragadam* (*M.* n° 5), « rajada », raie.

Le *Modus* fait aussi allusion à des instruments de cuisson, qui remontent à l'Antiquité et n'ont persisté qu'en Provence (140) : *sartagine* (*M.* 5 25 28 45 48 50 51), *amfora* (*M.* 16), *olla* (*M.* 39 40 42), *patena* (*M.* 21 22 24 39 45), *cacabus* (*M.* 17), *testum* ou *testa* (*M.* 22).

La batterie de cuisine comporte d'autres appareils qui, tout en n'étant pas typiques à la Provence, y sont néanmoins bien intégrés :

- la *trapa* (*M.* 30) *ad faciendum pasillos*¹⁴¹ sert à cuire des pâtés ou des tourtes ; des exemplaires du XIV^e siècle ont été découverts à Aix et à Marseille¹⁴² ;

- le *topinus* (*M.* 5) ou toupin, un pot de terre, apparaît en Provence dans le second tiers du XV^e siècle¹⁴³ ;

- la *cassa* (*M.* 18), poêle ou poêlon, est présente dans un quart des foyers provençaux médiévaux¹⁴⁴ et est probablement synonyme de *cassola*¹⁴⁵.

138. Ed. Carole LAMBERT citée, p. 134 et s.

139. *Op. cit.*, p. 177.

140. Cf. Bruno LAURIEUX, *op. cit.*, p. 178.

141. Marie-Claude MARANDET, « L'équipement de la cuisine en Toulousain à la fin du Moyen Âge d'après les inventaires et les testaments » cité, p. 276.

142. Noël COULET, « La cuisine dans la maison aixoise du XV^e siècle », *Du manuscrit à la table* cité, p. 168 ; la *trapa* est donc une variété du *testo* composée d'un fond et d'un couvercle qui est recouvert de braises. Cf. Éliane THIBAUT-COMELADE, *La table médiévale des Catalans*, Montpellier, 2001, p. 132) vient du germanique *top*. Cf. Paul PANSIER, *Histoire de la langue provençale à Avignon du XI^e au XIX^e siècle* cité, p. 167.

143. Geneviève BRESCH-BAUTIER, Henri BRESCH, Pascal HERBETH, « L'équipement de la cuisine et de la table en Provence et en Sicile (XIV^e - XV^e siècles), étude comparée » cité, p. 52. Toupin (*tupi* en catalan ; cf. Éliane THIBAUT-COMELADE, *La table médiévale des Catalans*, Montpellier, 2001, p. 132) vient du germanique *top*. Cf. Paul PANSIER, *Histoire de la langue provençale à Avignon du XI^e au XIX^e siècle* cité, p. 167.

144. Carole LAMBERT invoquant Henri BRESCH, Thèse citée, p. 241.

145. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 468.

146. Cf. *supra* dans les potages aux légumineuses (Louis STOUFF, « Y avait-il à la fin du Moyen Âge une alimentation et une cuisine provençales originales ? » cité, p. 98). Carole

Par ailleurs, plusieurs techniques culinaires déjà rencontrées en Provence (et en Italie) se retrouvent dans le Languedoc ; ne citons que l'usage de la viande de porc salée pour donner du goût¹⁴⁶.

Enfin, la plupart des recettes du *Modus* circule en Provence et d'aucunes y sont même nées.

1. Il y a d'abord celles qui figurent à la fois dans le *Liber de ferulicis* et le *Liber de coquina*.

- Citons, pour commencer, la *limoniyera*, poulet au jus de citron ou au verjus (*M.* n° 41) et la *raymonia*, poulet au jus de grenades acides (*M.* n° 37), dont les modes de préparation ne se distinguent pas fondamentalement des homologues arabo - « angevins ».

- Par contre, la *scabeg* du *Modus* diffère à la fois du sobre *musakbaj* du *Liber de ferulicis* et de la somptueuse *schabetia* du *Liber de coquina*. La recette (*M.* n° 20) dit simplement que la *scabeg* se fait à la manière d'une *galentine* excepté qu'on ne doit pas brûler le pain et mettre du galanga. Cette *galentina* (*M.* n° 19), intitulée plus précisément *galentina piscium*, ne possède aucun lien avec la *gelatina/galantina* du *Liber de coquina* ni avec la « galantine » du *Viandier*. Elle se fait, en l'espèce, avec du poisson frit dans de l'huile et nappé d'une sauce aromatisée au vinaigre, épicée notamment au galanga, liée au pain (brûlé) et aux oignons broyés, autrement dit, à l'instar d'une escabèche.

- Le *Modus* donne aussi des formules de tourtes et propose deux versions de *torta parmissana* (une pour carnage, *M.* n° 44, et une pour carême, *M.* n° 46), qui est toutefois beaucoup plus modeste que la *torta parmigiana* du *Liber de coquina* : une farce soit à base de poisson, de fruits et de légumes (choux, épinards, bourraches, bettes, persil), soit à base de viande, d'œufs et de fromage, est enfermée à l'intérieur de deux abaisses de pâte et cuite dans une *trapa* ou au four¹⁴⁷.

- Parmi les beignets et fritures, le *Modus* propose une intéressante recette de *bouhete de caseo* (*M.* 48 et 49), des beignets au fromage, qui descendant des *mujabbanas* maghrébo-andalous, traduits en castillan par *almojabanas* et en catalan par *lesques de fformatge gras*¹⁴⁸ ; ils se retrouvent non seulement dans le Languedoc, mais dans tout le Midi (les *fritelle* du manuscrit niçois en sont une variante) et même dans le Nord (quoique souvent sous d'autres formes). Reboul en donne une formule revisitée, qu'il surnomme « beignets soufflés à l'italienne »¹⁴⁹.

suite note 146. Lambert remarque que le *Modus* utilise des viandes salées dans le même but ; mais les plats qui y ont recours ne les mêlent pas à des légumineuses, absentes du livre languedocien, « La cuisine occitane à partir d'un répertoire culinaire languedocien et de sources annexes » cité, p. 297.

147. Louis Stoffe signale des tourtes d'herbes, *La table provençale* cité, p. 207 et Capatti-Montanari mentionnent des tourtes vertes, *op. cit.*, p. 42.

148. Rudolf GREWE, « Hispano-Arabic Cuisine in the twelfth Century », *Du manuscrit à la table* cité, p. 146.

149. *Op. cit.*, p. 319. La référence à l'Italie s'explique pour deux raisons : d'une part les *fritelle* au fromage sont repris dans plusieurs livres italiens dès le Bas Moyen Âge ; de l'autre, les beignets soufflés y sont connus à la même époque sous le nom de *fritelle pieni di vento*.

2. Les recettes suivantes du *Modus* sont uniquement mentionnées par le *Liber de coquina* (voire déjà par le *Libellus de arte coquinaria*).

- Le *Modus* signale sous différentes dénominations plusieurs « blancs mangés » qui comportent tous des amandes (ou du lait d'amandes) : *esus albabus* (*M.* n° 39), *salsa alba* (*M.* n° 11), *salsa blanca* (*M.* n° 2) ; « jussel blanc », un bouillon de poule monté aux œufs qui, malgré son nom, est donc jaune (*M.* n° 40).

- Le « civier » (*M.* n° 33 et n° 43) est ici de chevreuil, comme chez Reboul (p. 228).

- L' « alhada » (*M.* n° 5) se distingue par son éclectisme : elle laisse le choix entre la liaison aux amandes (comme l'*alleata* italienne) ou aux noix (comme l' « alhada » provençale médiévale et l'aillade toulousaine d'aujourd'hui). Le *Modus* recommande de servir l' « alhada » avec du *merlucius*, en la délayant avec le court-bouillon du poisson et en ajoutant de l'huile. Carole Lambert affirme qu'au Moyen Âge *merlucius* désigne à la fois le merlan, la merluche, le merlu ou... la morue¹⁵⁰. Barbara Santich confirme que la cour pontificale d'Avignon fait venir de la morue des ports atlantiques de La Rochelle et Bayonne¹⁵¹. L' « alhada » du livre languedocien poserait-elle les jalons de la fameuse morue à l'ail qui fera la gloire du grand restaurant parisien « Les trois frères provençaux » à la fin du XVIII^e siècle?

- Malgré une évidente homonymie, la « piperada » et la « pibrada » ou « pebrada », également citées par Louis Stoff, sont des préparations complètement différentes. La première est une sauce au poivre (décrite par le *Liber* - cf. *supra*), tandis que la seconde est un plat de viande (voire de poisson) au poivre¹⁵². Elle ne figure pas dans le *Liber* ; par contre, le *Modus* en donne deux versions : une « pebrada » pour poissons (*M.* n° 34) et une « pebrada » pour viande (*M.* n° 35). Le *Modus* signale en outre le « peprecaut » (*M.* n° 15), qui correspond à la *piperata* noire du *Liber de coquina*.

- Le « mortayrolum » provençal apparaît sous le même nom (« motayrol ») dans le *Modus*, qui en propose à la fois une formule à la viande (*M.* n° 36) et une autre au poisson (*M.* n° 31).

- Quant à la *mustarda* (*M.* n° 3), elle est faite avec du moût, comme dans le *Liber de coquina* ; le *Modus* donne d'ailleurs une recette de *mus-*

150. « La cuisine occitane à partir d'un réceptaire culinaire languedocien et de sources annexes » cité, p. 296.

151. *The original Mediterranean Cuisine* cité, p. 24. cf. aussi Y. GRAVA, « Notes martégales sur le ravitaillement et la consommation du poisson à la cour pontificale d'Avignon au cours du XIV^e siècle », *Boire et Manger au Moyen Age* cité, T I, p. 155 et 162. La « sardinade d'anchois » dont Y. Grava parle à la page 159 correspondrait-elle à l'anchoïade (« anchouidado ») ?

152. C. CHANOT-BULLIER, *Vieilles recettes provençales* cité, p. 138-9. Louis Stoff cite la « pibrada » et la « piperada », sans toutefois les distinguer l'une de l'autre, et les définit également comme des plats de bœuf au poivre, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 259. Le *pebrado* de Reboul correspond par contre à la classique sauce poivrée pour gibier (*op. cit.*, p. 152 - 3) ; il contient bien sûr du poivre.

tum (M. n° 16), qui est aussi apprécié en Provence : Reboul l'appelle « vin cue » (p. 412).

- Enfin, le *Modus* propose, suivant toujours l'exemple du *Liber de coquina*, une cameline à l'ail (M. n° 1).

- En revanche, la *gilareya* du *Modus* également *piscium* (M. n° 26) se différencie des transparentes « gelées » (*gelatina*) du *Liber de coquina* (et du *Viandier*). Si cette *gilareya* est effectivement préparée avec des poissons limoneux (ayant une peau recouverte d'une épaisse couche de mucus, riche en éléments gélatineux : tanche, anguille ou loup qui sont pochés dans un court-bouillon vinaigré, épicé et safrané), elle est toutefois épaissie au pain et au poisson pilé, suivant la mode catalane. Tout en n'ayant pas la noirceur des « galantines » françaises, la *gilareya piscium* possède néanmoins la même opacité.

3. Par ailleurs, le *Modus* (n° 4) donne une recette de sauce à la roquette (catalane ?), qui se retrouve dans le manuscrit Masséna.

4. Mises à part les *datili compositi* (farcies de fruits, M. n° 22), il ne décrit pas de confiseries. Cela dit, en 1297, des dattes confites sont déjà signalées à Marseille¹⁵³.

5. Enfin, le clavier des saveurs sur lesquels joue le *Modus* est assez impressionnant. Son choix d'épices peut être comparé à celui du *Viandier*, mais le *Modus* les utilise avec nettement plus de générosité. Ainsi, le gingembre qui est aussi le préféré du *premier* n'y atteint que 30 % alors qu'il double ce score dans le second (66 %) Le gingembre y est suivi par le poivre (50 %) et la cannelle (20 %). Par contre, dans l'emploi du safran (45 %), le *Modus* est bien « méditerranéen ». En ce qui concerne les herbes, le rapprochement devrait plutôt être établi avec le *Liber de coquina* quoique le *Modus* se distingue une fois de plus par sa prodigalité : le persil (*julvert*) arrive en première position avec 20 % (contre 9 % dans le *Liber*) ; il est suivi par la marjolaine (10 % contre 8 % dans le *Liber*) et la menthe (également 10 %, alors que le *Liber* lui préfère le fenouil : 9%).

4. *Platine en francoys*

Le *Platine en francoys* est rédigé dans le Languedoc, à l'instar du *Modus*¹⁵⁴. Il est l'œuvre de Didier Christol, prieur du monastère de Saint Maurice de Montpellier à la fin du Moyen Âge. Comme le laisse entendre le titre de l'ouvrage, Christol y traduit en français (et donc pas en langue d'oc) le célèbre de traité de Platine (surnom de Bartolomeo Sacchi, préfet de la

153. Geneviève BRESCH-BAUTIER, Henri BRESCH, Pascal HERBETH, « L'équipement de la cuisine et de la table en Provence et en Sicile (XIV^e - XV^e siècles), étude comparée » cité, p. 48.

154. *Platine en francoys* est imprimé à Lyon en 1505 ; rééd. Jean-Louis FLANDRIN et Silvano SERVANTI, Orthez, 2003. Quant à *De honesta voluptate*, il est imprimé pour la première fois à Rome vers 1473-5.

bibliothèque pontificale à Rome), *De honesta voluptate et valetudine* ; cet ouvrage est écrit vers 1464-5 et se trouve, suivant l'exemple du *Minhaj al-bajan* d'Ibn Gazla (traduit et résumé dans le *Liber de ferculis*), à cheval entre diététique et cuisine.

Christol y livre les recettes de plusieurs mets déjà rencontrés en Provence mais pas encore dans le Languedoc et complète donc utilement le très parcellaire *Modus*.

1° Commençons par les pâtes qui sont absentes de ce dernier. Christol accorde une place de choix aux variétés provençales : « menudetz, “lozans”, » crozetz, « macarons » ou vermicelles¹⁵⁵ ; les raviolis apparaissent sous l'intitulé « potaige fait de chair » (p. 145).

2° L'*artocreas* est cité par L. Stouff qui le compare à un pâté¹⁵⁶. Chez Platine il vise une tourte que Christol traduit par « tartre de chair » (p. 157). Elle est fourrée de viandes, de fromages, d'herbes, d'œufs, d'épices, de safran (pour donner couleur) ; cette farce est disposée sur une croûte de pâte, placée dans un « test » ou « trappe », recouvert de braise (p. 155).

3° La *placenta* que Christol traduit par « gâteau » (p. 14) est effectivement un pain spécial, du genre fougasse, comme l'a deviné Louis Stouff¹⁵⁷.

4° Les « carbonada » (*carbonata* en italien), que Louis Stouff compare à des viandes cuites dans leur jus à petit feu¹⁵⁸, sont des escalopes de veau grillées chez Platine (p. 119),

5° Le Livre VII du *Platine en francoys* consacre aux « potaiges » de céréales, de légumes et de légumineuses une section entière (p. 141 et s.), qui évoque le chapitre I du *Liber de coquina*. La plupart des végétaux de ce type, qui forment un des piliers du modèle méditerranéen, sont escamotés par le *Modus* et valorisés ici.

6° Les salades, négligées par le *Liber de coquina*, ne sont pas oubliées par Platine/Christol. L. Stouff se demande comment sont préparées celles qui sont servies à la table de l'évêque d'Avignon¹⁵⁹. Probablement suivant la manière proposée à la page 75 du *Platine en francoys* : avec une vinaigrette, à base d'huile, de vinaigre, de sel et d'herbes aromatiques, comme menthe ou persil.

7° Le « bacon » et la « chair salée du pourceau » sont non seulement mentionnés, mais leur mode de fabrication est donné (p. 37).

155. Jean-Louis FLANDRIN, « Les pâtes dans la cuisine provençale » cité, p. 68 et s.

156. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 467.

157. Louis STOUFF *La table provençale* cité, p. 25. Par contre, la *placenta* gréco-romaine est, selon Caton une pâtisserie à étages composée de couches de fromage blanc au miel et qui sont séparées par des feuilles de pâte (*Economie rurale*, II^e siècle avant notre ère, éd. et tr. fr. M. NISARD, *Les agronomes latins* cité, p. 26). Les historiens y voient généralement un précurseur du *baklava* (cf. Patrick FAAS, *Rond de tafel der Romeinen*, Amsterdam, 1994, p. 240).

158. *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 468.

159. *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 260.

8° Enfin, les calissons sont présents et orthographiés « canisions » par Christol (p. 159); la forme de ces friandises à la pâte d'amandes n'est toutefois pas indiquée.

Le *Platine en francoys* décrit en outre de nombreux plats péninsulaires réactualisés, qui se retrouvent dans le livre de cuisine de *maestro* Martino, queux du Patriarche d'Aquilée : *Libro de arte coquinaria*¹⁶⁰, élaboré à la même époque que *De honesta voluptate et valetudine*, donc au beau milieu du *Quattrocento*. Contaminés par le *Rinascimento* en pleine effervescence, Martino et Platine tentent d'inaugurer un nouvel art culinaire. Malgré leurs efforts, ils ne parviennent pas à innover réellement et se bornent à approfondir la tendance syncrétique de leurs prédécesseurs. Ils soutiennent néanmoins le rapprochement qui s'accomplit alors entre les modes culinaires du Nord et du Sud de l'Europe et que Montanari et Capatti n'hésitent pas à qualifier d'« internationale gothique » du XV^e siècle¹⁶¹.

Enfin, il n'est pas inutile de souligner que plusieurs recettes du *Platine en francoys* renvoient à la Catalogne : « miraux ou mirause de Cathalogne » (p. 116), « perdrix aprestees a la cathalane », (p. 120), « menger blanc à la cathalane » (p. 122), « carabasse à la cathalane » (p. 147). Le *Platine en francoys* n'est pas le premier se référer à la Catalogne.

D'après R. Grewe, le *Libellus de arte coquinaria* aurait pu être catalan. Le napolitano-provençal *Liber de coquina*, le languedocien *Modus* et le manuscrit italo-niçois Masséna exploitent certaines « manies » ou recettes considérées comme catalanes (liaison au poisson pilé, sauce à la roquette). La Provence accueille même le mot *panada* utilisé en catalan pour désigner la tourte; L. Stouff n'en connaît manifestement pas la signification puisqu'il cite la *panada*, en la faisant suivre d'un point d'interrogation¹⁶².

Inversement, le *Sent Sovi* catalan renvoie à une onomastique italienne¹⁶³ et veut sans doute prouver par là son attachement à la cuisine de la Péninsule d'en face, y compris à celle de la Provence. Dès le Moyen Âge central, la Catalogne (unie à l'Aragon au sein d'un même royaume) s'y répand en effet¹⁶⁴ et lui transmet la brillante culture maghrébo-andalouse, dont elle a hérité. Après avoir perdu le comté de Douce de Gévaudan, elle pénètre dans

160. Ed. Emilio FACCIOLI, *Arte della cucina* cité, p. 119 et s.

161. CAPATTI - MONTANARI, *op. cit.*, p. 31. J.-L. FLANDRIN a déjà abordé la question dans sa contribution citée à Nice : « Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV^e et XV^e siècles : le témoignage des livres de cuisine ».

162. *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 251.

163. Bruno LAURIOUX, *op. cit.*, p. 209.

164. Le royaume catalano-aragonais occupe la Provence au XII^e siècle (à la suite du mariage en 1122 entre l'héritière de Provence Douce de Gévaudan et Raimond Bérenger, roi d'Aragon-Catalogne) et met en outre le grappin sur la seigneurie de Montpellier.

les terres italiennes et arrache le *Mezzogiorno* aux Angevins (la Sicile en 1282 et Naples en 1442).

Mais est-ce la Catalogne conquérante qui impose ses usages culinaires aux régions annexées ou est-ce, au contraire, elle qui se laisse conquérir par les habitudes alimentaires de peuples assujettis ? Il est d'autant plus difficile de déterminer ce qui appartient aux uns et aux autres qu'ils font tous partie du modèle méditerranéen médiéval.

CONCLUSION

Au sein de ce modèle le Languedoc et la Provence constituent un ensemble cohérent. Les modes de vie y sont à peu près identiques même si, au Moyen Âge, ces pays sont politiquement séparés. Ils partagent la même langue (d'oc), quoique la différenciation entre le provençal et l'occitan s'amorce à partir du XIV^e siècle. Leurs potiers rivalisent dans l'art de la céramique et dépassent même les maîtres maghrébo-andalous ; grâce à l'emploi d'argile kaolinique, ils parviennent à réaliser des *porcellana*, des fines faïences n'étant, malgré leur nom, pas encore de la porcelaine¹⁶⁵. Par ailleurs, l'Université de Montpellier jouit d'une réputation internationale, tandis que les fastes déployés par la cour pontificale d'Avignon résonnent au-delà de la Provence. Le Languedoc y participe activement ; le pape qui adore les confiseries et les vins épicés¹⁶⁶ les fait venir de la Faculté de médecine de Montpellier, spécialisée dans leur fabrication¹⁶⁷.

Une importante différence sépare toutefois le Languedoc de la Provence. Contrairement à son voisin, celle-ci abrite les plus hautes sphères de l'aristocratie médiévale. En effet, la Provence appartient aux rois angevins de Naples faisant partie de la brillante dynastie des Capétiens/Valois qui, fiers de leur comté, lui accordent une place privilégiée dans leur très précieux et polyvalent *Liber de coquina*. De surcroît, à la suite de l'érection d'Avignon en siège de la papauté « par la grâce de Philippe le Bel », la petite ville provençale se transforme en grandiose capitale de la chrétienté latine,

165. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 270 ; Marie LEENHARDT et Lucie VALLAURI, « De la cuisine à la table : vaisselles de terre en Languedoc aux XIII^e et XIV^e siècles », *Archéologie du Midi médiéval* cité, p. 215 et s.

166. H. ALIQUOT, « Les épices à la table des papes d'Avignon au XIV^e siècle », *Boire et Manger au Moyen Age* cité, T I, p. 132 et s.

167. Carole LAMBERT, « La cuisine occitane à partir d'un réceptaire culinaire languedocien et de sources annexes », *Archéologie du Midi médiéval* cité, p. 302-3.

168. Queu de Charles V, il s'est attribué le *Viandier* dans la deuxième moitié du XIV^e siècle et l'a probablement enrichi de quelques unes de ses plus somptueuses spécialités ; cf. Alain DIERKENS et Liliane PLOUVIER, *Les fastes bourguignons. À la table des Grands-Ducs d'Occident*, à paraître. Au sujet des fastes pontificaux, voyez H. ALIQUOT, « Les épices à la table des papes d'Avignon au XIV^e siècle » cité, p. 132 et s., Y. GRAVA, « Notes martéales sur le ravitaillement et la consommation du poisson à la cour pontificale d'Avignon au cours du XIV^e siècle » cité, p. 153 et s. et Barbara SANTICH, *The original Mediterranean Cuisine* cité, p. 18.

forte de 40 000 habitants. Sous les règnes magnifiques des très gourmets Jean XXII et Clément VI, la cour pontificale dépasse même en splendeur celle de Paris. L'ombre du grand Taillevent plane sur les gigantesques cuisines du palais avignonnais¹⁶⁸. Louis Stoff a découvert une copie tardive du *Viandier* dans l'inventaire de la « librairie » d'un chanoine arlésien de la fin du XV^e siècle, Pierre Dieulofes¹⁶⁹. Le retour des papes à Rome ne porte pas atteinte à la grandeur de la Provence. Après le passage de Nice, Barcelonette et Puget-Théniers à la Savoie (1388), elle se rapproche de la cour du comte/duc Amédée VIII; le souverain y inculque le munificent art de la table bourguignon qui correspond « à certains de ses goûts de jeunesse »¹⁷⁰. Le prince savoyard le fait consigner par écrit dans *Du fait de cuisine* rédigé en 1420 sous l'œil vigilant de son queux, maître Chiquart¹⁷¹. Ce livre fait en outre état d'usages provençaux, comme l'emploi de « bacon » (p. 153 et p. 177) et de « chatagnies » (appellation provençale pour oursins, p. 135). Terence Scully y a aussi relevé de nombreux traits lexicaux franco-provençaux (p. 119), qui sont approfondis dans le glossaire final (p. 207 et s.). Enfin, quelques recettes déjà signalées dans le *Liber de coquina* ou le *Modus* sont reprises par Chiquart qui les revoit néanmoins. Par exemple, sa « gratunee » est plus complexe que la *gratona* du *Liber* et se rapproche de la « cretonnée » du *Viandier*, sans pour autant la copier¹⁷². *Du fait de cuisine* donne aussi une recette de tourte « parmeysine » feuilletée, selon la technique maghrébo-andalouse, par superposition de fines feuilles de pâte (p. 156 et s.). Quoique différente de ses homologues du *Liber de coquina* et du *Viandier* de la Vaticane, dont la « tourte parmérienne » est un gigantesque pâté en forme de château fort¹⁷³, la version chiquardienne est tout aussi somptueuse et n'a rien à voir avec l'humble *torta parmissana* du *Modus*.

Ce contraste frappant ne saurait mieux illustrer l'opposition entre le luxueux univers aulique de la Provence et le savant monde universitaire du Languedoc.

169. « Y avait-il à la fin du Moyen Âge une alimentation et une cuisine provençales originales ? » cité, p. 93 et *La table provençale* cité, p. 211.

170. Terence SCULLY, éd. de *Du fait de cuisine*, *Vallesia*, 1985, p. 106.

171. Ed. Terence SCULLY citée, p. 101 et s.

172. Chiquart ne réduit pas les pois en purée et ajoute du porc ainsi que du chevreau. La sauce est également épicée, épaissie aux œufs et au lait. Des œufs durs sont servis en garniture suivant la mode sarrasine et antique (p. 184). La liaison voire l'émulsion aux œufs, qui semble caractériser toutes les « cretonnées »/ *gratonea*/« gratunee » est connue à la fois par les Anciens et les Arabes. Le pseudo-Apicius y a recours dans diverses *patina*. Il en a va de même du *Liber de ferculis*: voyez les n° 12, 22, 28 et 34. Le *Libellus de arte coquinaria* donne aussi des recettes de sauces liées aux œufs (n° 25 et 26). Le « jussel » du *Modus* (n° 40) est, quant à lui, une variante du « chaudau flamand » (*Viandier*); les œufs y sont toutefois montés avec du vin et non du bouillon, alors que « chaudau » désigne une eau de cuisson de viande (J.-L. FLANDRIN, « Brouets, potages et bouillons », *Médiévales*, 1983 (5), p. 7). Louis Stoff cite aussi des sauces montées aux œufs *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* cité, p. 333 et *La table provençale* cité, p. 210; elles subsistent notamment dans l'aïolli, l'« esquinado », la sauce à la crème d'oursins (J.-B. REBOUL, *op. cit.*, p. 154 - 5).

173. *Viandier* de la Vaticane, éd. Régis LEHOUCQ citée, p. 261-2.

René, dernier roi angevin de Naples, dernier comte de Provence et dernier troubadour a dû s'inspirer de Taillevent et de Chiquart pour organiser ses élégantes fêtes dans son palais à Aix, où il s'installe après avoir perdu le trône napolitain; du coup, la capitale de la Provence devient l'ultime théâtre où se conjuguent « fin' amor » et fine cuisine.

Après la mort de René d'Anjou, la Provence est rattachée à la France (exception faite pour le Comtat Venaissin ou Vaucluse appartenant avec Avignon aux papes jusqu'en 1791 et le comté de Nice qui relève de la Maison de Savoie jusqu'en 1860).

Cette annexion produit très peu d'effets sur l'art de la table en Provence qui approfondit au contraire son rapprochement avec l'Italie. L'italianisation de la cuisine provençale se poursuivra au-delà du Moyen Âge. Au XVII^e siècle (1630), le parisien Jean-Jacques Bouchard fait un voyage à travers la Provence et l'Italie. Il écrit dans ses *Confessions* qu'en Provence « les vivres s'apprêtent à l'italienne avec forces épices et sauces extravagantes et de haut goût... ». Jean-Louis Flandrin, qui cite ces commentaires, aboutit aux mêmes conclusions: politiquement rattachée à la France, la Provence semble culinairement proche de l'Italie¹⁷⁴.

Liliane PLOUVIER

174. Jean-Louis FLANDRIN, « Les pâtes dans la cuisine provençale » cité, p. 65.