

Les légumes dans les cuisines française et méditerranéenne au Moyen Age et à la Renaissance

Koïchi HORIKOSHI

I. Introduction : la place des légumes dans la cuisine

On ne mangeait pas n'importe quelle nourriture disponible : les matériaux culinaires reflètent les normes culturelles de chaque société et de chaque époque. On sait qu'en Occident médiéval, il existait la «chaîne de l'être», une hiérarchie des aliments végétaux et des viandes¹⁾. Selon ce schème, la proximité de chaque aliment vis-à-vis du ciel ou de la terre décide de sa valeur. Parmi les plantes, les racines (carotte, rave) et les bulbes (oignon, échalote, poireau, ail) sont défavorisées, parce qu'ils poussent dans la terre, alors que des fruits, qui se portent sur des arbres, sont les plus précieux. Parmi les animaux à viande, le cochon est méprisé, parce qu'il creuse la terre, et les oiseaux qui volent haut sont respectés. La place du sanglier était plus ou moins ambiguë, car il est quasi cochon, mais était le gibier typique pour la chasse des nobles.

La chasse, divertissement ou sport réservé à la classe guerrière, était aussi l'élément déterminant de ce qu'on mangeait au Moyen Age. La noblesse consommait beaucoup plus de la viande que des paysans, surtout celle des gibiers et des volailles. L'abondance de nourriture était un autre critère pour distinguer des classes sociales. Les nobles consommaient surtout d'importantes quantités de viande. Dans cette condition sociale, les légumes n'étaient pas du tout estimés par la société médiévale, qui les réservait aux roturiers.

On dit parfois qu'une telle situation changea totalement au seuil du XVI^e siècle sous l'influence italienne. En particulier, lors du mariage du futur roi Henri II, fils cadet de François I^{er}, avec Catherine de Médicis en 1533, les Français importèrent de

¹⁾ B. Laurieux, *Manger au Moyen Âge*, Paris, 2002, pp.132-135; A.J. Grieco, Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance, in éd. J.L. Flandrin & M. Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996, pp.479-490.

l'Italie beaucoup d'éléments culinaires et de table comme les plats des légumes et les fameuses fourchettes. Pourtant ce mythe est maintenant contesté à bien des points de vue²⁾. D'abord en 1533, Catherine n'était qu'une toute jeune fille d'à peine 14 ans et la cour du roi François I^{er} la reçut assez glacialement. Deuxièmement, avant l'arrivée des maîtres queux de Catherine, la mode italienne dans le domaine culinaire avait été déjà prépondérante en France, comme le montre la publication en France de livres de cuisine rédigés par des Italiens, dont *la Platine en françois*, publié en 1505 à Lyon, qui est la traduction français de *De honesta voluptate et valetudine* écrit par Bartolomeo Sacchi, alias Platina en latin, vers 1465 et publié vers 1474 à Rome³⁾. Les cuisiniers français avaient déjà profité des nouvelles recettes et techniques d'origine italienne, y compris concernant des plats de légumes.

Nous essayerons ici de restituer la place des légumes dans la cuisine française au Moyen Age et à la Renaissance sous trois angles: celui des mentions dans les traités culinaires, celui des représentations iconographiques dans les miniatures et les sculptures et enfin celui des données archéologiques. S'il y a eu un certain changement à propos des matériaux végétaux de la cuisine entre ces deux époques, il faudra sonder ses raisons, surtout dans le cadre social.

II. Ce que racontent des livres de cuisine

Dans ce domaine de recherches, nous pouvons utiliser l'enquête statistique menée par Jean-Louis Flandrin et son équipe⁴⁾. Ils ont dépouillé les titres de recettes de 16 livres de cuisine français entre le XIV^e et le milieu du XVIII^e siècle, soit 11 353 noms de plats, afin de trouver les plats qui contiennent des légumes.

2 724 pour les XIV^e et XV^e siècles, tirés de 8 livres

²⁾ E. Birlouez, *Festins princiers et repas paysans à la Renaissance*, Rennes, 2011, pp.15-18.

³⁾ G. Vicaire, *Bibliographie gastronomique*, Paris, 1890, col.692-693; pour une édition récente en anglais, Platina, *On Right Pleasure and Good Health. A Critical Edition and Translation of De Honestata Voluptate et Valetudine* by Mary Ella Milham, Tempe (Arizona), 1998.

⁴⁾ J.-L. Flandrin, Les légumes dans les livres de cuisine français, du XIV^e au XVIII^e siècle, in éd. A.J. Grieco, O. Redon & L. T. Tomasi, *Le monde végétal (XII^e-XVII^e siècles). Savoirs et usages sociaux*, Saint-Denis, 1993, pp.71-85.

874 pour le XVI^e siècle, tirés d'un seul livre du milieu du siècle⁵⁾

2 204 pour le XVII^e siècle, tirés de 3 livres des années 1650-1660

5 551 pour le XVIII^e siècle, tirés de 4 livres des années 1734-1740

Pourtant il est difficile de savoir les contenus des plats d'une manière stricte ; c'est pourquoi J.-L. Flandrin retient les «porrées» médiévales et les purées vertes des XVII^e et XVIII^e siècles, même s'il n'y a pas de mention de légumes verts, de poireaux ou bien de pois.

Nous trouvons d'abord dans cette liste la fluctuation générale sur le nombre des plats de légumes et sur son pourcentage sur la totalité des recettes.

238 (plats de légumes et céréales) / 2 724 (plats totaux) soit 8,7 % aux XIV^e et XV^e siècles

91 / 874 soit 10,4 % au milieu du XVI^e siècle

498 / 2 204 soit 22,6 % au milieu du XVII^e siècle

1 099 / 5 551 soit 19,8 % dans le second quart du XVIII^e siècle

Malgré une stagnation légère au XVIII^e siècle, on constate l'augmentation nette des plats végétaux. Cette constatation est confirmée par l'augmentation régulière du nombre des espèces végétales mentionnées dans les recettes.

24 espèces / 2 724 plats des XIV^e et XV^e siècles

29 / 874 du XVI^e siècle

51 / 2 204 du XVII^e siècle

57 / 5 551 du XVIII^e siècle

Parmi ces espèces, nous pouvons distinguer trois catégories différentes : en progrès, ambiguë et en déclin. Le groupe en progrès contient les champignons (champignon,

⁵⁾ Après le grand succès du *Viandier*, dont les éditions n'arrêtent pas d'être publiées au XVI^e siècle, on constate une période de lacune des livres de cuisine d'origine française, sauf un seul livre, jusqu'à la publication du *Cuisinier françois* de La Varenne en 1651 à Paris. Nous ne savons pas exactement quel est ce livre de cuisine français unique du XVI^e siècle qu'utilise J.-L. Flandrin ; c'est vraisemblablement *Le Livre fort excellent de cuisine* ou *Le grand cuisinier de toute cuisine*, qui furent publiés en 1542 à Lyon et à Paris ; G. Vicaire, *op. cit.*, col.227-228. Par ailleurs, il y a une correspondance curieuse avec la répartition des livres de jardinage, dont la publication manque entre 1560 et 1650 ; F. Quellier, L'automne horticole du Moyen Age, permanences médiévales dans les traités de jardinage de la première modernité (1486-1652), in *Archéologie du Midi médiéval*, t.23-24, 2005, pp.109-117.

truffe, morille ...), les «chardons» (artichauts, cardes, cardons ...) et les «pousses» (ache ou céleri sauvage, asperges, jets de houblon, vrilles de la vigne, brocoli, poireau, chou-fleur ...). En ce qui concerne les champignons, le pourcentage est 0,8 % aux XIV^e et XV^e siècles, 2,2 % au XVI^e siècle, 20,4 % au XVII^e siècle et 25,6 % au XVIII^e siècle. Pour les chardons, il est respectivement 0 %, 3,3 %, 8,5 % et 10,8 %, et pour les pousses, il est 0 %, 3,3 %, 7,6 % et 5,9 %.

Le groupe ambigu contient les légumes verts (laitue, chicorée, épinard, bourrache, arroche, basilic ou estragon et d'autres feuilles parfumées à usage condimentaire ...), les racines et tubercules (carotte, rave, navet, panais, radis, chervis, salsifis, scorsonère, topinambour américain ...), les cucurbitacées (concombre, melon, citrouille, potiron ...), les bulbes (oignon, ail ...). Alors que seuls les plats de légumes verts augmentent constamment, les trois autres catégories ont une évolution beaucoup plus équivoque.

Dans le dernier groupe, en déclin continu, il y a les céréales (froment, épeautre, orge, avoine, millet, riz) et les légumineuses (pois, pois chiche, fève, haricot, lentille, petit pois...). Les plats de céréales représentent aux XIV^e et XV^e siècles 2,42 % de l'ensemble des plats, 1,37 % au XVI^e siècle, 0,95 % au XVII^e siècle et 0,31 % au XVIII^e siècle. D'ailleurs, il y avait 6 espèces de céréales au Moyen Age, tandis qu'au XVIII^e siècle, on ne peut trouver que des plats de riz et de la semoule de blé. Le pourcentage des plats de légumineuses par rapport à l'ensemble des recettes baissa nettement au XVI^e siècle, et ensuite regagna du terrain au XVII^e siècle, pour redescendre légèrement au XVIII^e siècle. Parmi ces espèces, alors que la fève et les pois ont décliné largement dès le XVI^e siècle, les nouveautés comme les haricots, les lentilles, et les petits pois sont apparus et devenus en vogue au XVII^e siècle.

A la suite de cette enquête, J.-L. Flandrin en déduit un point capital. Parmi au total les 73 espèces des légumes mentionnées dans les 16 livres de cuisine français du XIV^e au XVIII^e siècle, on trouve 33 d'entre eux dans *Le Menagier de Paris* écrit vers 1394⁶⁾. De surcroît, quand il compare l'échantillon de 6 livres français des XIV^e et XV^e siècles à celui de 6 livres italiens de la même période, parmi les 53 espèces trouvées dans les livres français des XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles et qui n'étaient pas utilisées par aucun livre français du Moyen Age sauf *Le Menagier de Paris*⁷⁾, 21 sont absentes même

⁶⁾ Ed. G.E. Brereton & J.M. Ferrier, *Le Menagier de Paris*, Oxford, 1981, p.xxi.

des 6 livres italiens du Moyen Age et donc 32 y sont présentes. J.-L. Flandrin a énuméré ces 32 espèces (lentille, pois chiche, carotte, raves diverses, navet ...), en disant qu'«aucune de ces 32 espèces utilisées par des livres italiens des XIV^e et XV^e siècles ne me paraît étrangères au territoire français». Bien qu'il admette la thèse ancienne de l'influence italienne dans le changement culinaire en France dès le XVI^e siècle, il veut donc la nuancer.

III. Ce que racontent des images

Nous disposons de l'article de Perrine Mane, pionnier quasiment unique, qui utilise des miniatures médiévales pour éclairer les aspects matériels de la vie quotidienne de l'époque. Il traite des légumes et des fruits du monde méditerranéen (Italie, France du Sud, Espagne)⁸⁾. L'auteur a rassemblé les représentations iconographiques des miniatures et des sculptures, en les comparant avec les données des textes, afin d'étudier chaque espèce de légumes et de fruits. Il supplée les lacunes de l'article de J.-L. Flandrin qui ne précise pas les livres de cuisine utilisés, ni les noms des légumes en détail.

En ce qui concerne les livres de cuisine méditerranéenne au Moyen Age, elle utilise les 7 livres suivants.

De l'Italie, (1) le *Liber de coquina*, écrit aux alentours de 1400 en Italie méridionale⁹⁾, (2) les *Traité des douze gourmands*, rédigé vers 1330 et d'origine siennoise¹⁰⁾, (3) *Libro*

7) L'auteur dit que *Le Menagier de Paris* en mentionne 12 espèces. J.-L. Flandrin, op.cit., pp.82-83. Il a omis *Le Menagier* en raison de son caractère exceptionnel, non-noble, par rapport des autres livres culinaires. Pourtant quand on soustrait ces 12 de 53, il reste 41. Ce chiffre ne colle pas avec le chiffre précédent de 40 (=73-33).

8) P. Mane, Les fruits et les légumes dans les livres de cuisine à la fin du Moyen Âge, in *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance. Actes du 18ème colloque de la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer, les 4, 5 et 6 octobre 2007*, Paris, 2008, pp.409-436. Une autre étude utilisant des images ; D. Alexandre-Bidon, Pour un <art> culinaire au Moyen Age: le témoignage des images, in éd. F. Ravoire & A. Dietrich, *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge*, Caen, 2009, pp.11-23.

9) M. Mulon, Deux traités inédits d'art culinaire médiéval, in *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des Travaux historiques et scientifiques. Année 1968. Actes du 93^e Congrès national des Sociétés savantes tenu à Tours*, Vol. I: Les problèmes de l'alimentation, Paris, 1971, pp.347-435

10) P. Mane montre qu'on dénombre 8 manuscrits datant du XIV^e au XVI^e siècle, sans indication

de arte coquinaria de Maestro Martino, écrit dans les années 1460¹¹⁾, (4) *De honesta voluptate et valetudine*, décrit par Bartolomeo Sacchi, alias Platina, vers 1465¹²⁾.

De la France, (5) le *Modus viaticorum preparandorum et salsarum* rédigé vers 1380-1390 en Languedoc¹³⁾, (6) le *Du fait de cuisine*, composé en 1420 par Maître Chiquart, cuisinier d'Amédée VIII, duc de Savoie¹⁴⁾.

De l'Espagne, (7) le *Sent Soví*, texte anonyme écrit en catalan vers 1324¹⁵⁾.

Il y a des différences par rapport à l'enquête de J.-L. Flandrin sur deux points : les territoires et les périodes. L'article de P. Mane ne contient qu'un seul texte (le *Modus viaticorum preparandorum et salsarum*) qui concerne le domaine français à l'époque médiévale, et il se borne aux XIV^e et XV^e siècles, en ne dépassant pas du seuil du XVI^e siècle. D'autre part, il consacre les trois quarts de ses pages aux fruits, que nous ne traiterons pas ici.

Selon P. Mane, ces traités culinaires ne sont qu'exceptionnellement illustrés, et elle est obligée de chercher des images des légumes dans des manuscrits d'autres textes, comme le *De re rustica* et l'*Historia naturalis* de Pline, le *Chansonnier* de Pétrarque, le *Pontifical* de Guillaume Durand, liturgiste du XIII^e siècle, le *De herbis* de Manfred de Monte etc. et bien entendu les versions européennes du fameux traité médical *Tacuinum sanitatis* écrit vers 1050 par Ibn Butlân.

D'autre part, au contraire des jardins d'agrément, le jardin potager et le verger n'occupaient qu'une place secondaire dans l'iconographie des scènes quotidiennes de la noblesse, et la courtille des maisons paysannes n'avait pas d'intérêt particulier pour les auteurs d'enluminures. Par contre, les scènes agricoles et des produits potagers sont les plus représentés dans les calendriers, soit enluminés, soit sculptés dans les églises,

de plus.

¹¹⁾ Maestro Martino, *Libro de Arte Coquinaria*, Rome, ca.1465, édition CD-ROM du manuscrit conservé à Library of Congress à Washington, Oakland, s.d..

¹²⁾ Cf. note (3).

¹³⁾ C. Lambert, La cuisine occitane à partir d'un réceptaire culinaire languedocien et de sources annexes, in *Archéologie du Midi médiéval*, Vol.15, numéro 1, 1997, pp.295-305.

¹⁴⁾ F. Bouas & F. Vivas, *Du fait de cuisine. Traité de gastronomie médiévale de Maître Chiquart*, Arles, 2008 : traduction en français moderne.

¹⁵⁾ Ed. J. Santanach & translated by R. Vogelzang, *The Book of Sent Soví. Medieval recipes from Catalonia*, Barcelona, 2008.

malgré le fait que, même dans ce cas-là, la majorité des scènes soit en rapport avec la céréaliculture, l'élevage, la viticulture et des fruits¹⁶⁾.

Dans ces conditions plus ou moins défavorables, en cherchant des images des légumes surtout en Italie, P. Mane essaye de constater leur place dans les cuisines méditerranéennes du Moyen Age. Nous tirerons de sa contribution des informations qui concernent la France de l'époque.

P. Mane distingue les trois catégories de légumes: celles qui existaient depuis l'Antiquité, celles qui ont été introduites et bien acclimatées dans le cours du Moyen Age et enfin celles qui étaient connues au Moyen Age, mais restaient exotiques ou mal connues.

Parmi le premier groupe, ayant une longue tradition alimentaire depuis des millénaires, il y a l'ail, l'oignon, le poireau, les raves et le chou, qui constituaient en particulier la nourriture quotidienne des paysans médiévaux. Alors qu'en France, on ne fait pas figurer de plantes potagères dans les calendriers, en Italie du Nord et du Sud, 26 % des cycles sculptés sur les façades des églises illustrent le mois de novembre par l'arrachage des raves¹⁷⁾. Dans les enluminures italiennes, on trouve également des poireaux, des oignons, des choux qui étaient plantés dans les plates-bandes¹⁸⁾. Les courges étaient aussi cultivées et utilisées dans le monde méditerranéen pour la cuisine, le remède et comme récipients une fois séchées¹⁹⁾.

En second lieu, il y a les plantes potagères qui furent importées au Moyen Age, dont les épinards. Ils avaient été importés de Perse par intermédiaire des Arabes et se

¹⁶⁾ A propos des images des aliments dans les calendriers ; P. Mane, l'alimentation des paysans en France et en Italie aux XII^e et XIII^e siècles à travers l'iconographie des calendriers (sculpture, fresque, mosaïque et vitrail), in *Manger et boire au Moyen Age. Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, t.1, *Aliments et Société*, Nice, 1983, pp.319-333.

¹⁷⁾ P. Mane, *Calendriers et techniques agricoles (France-Italie, XII^e-XIII^e siècles)*, Paris, 1983, pp.210-212. Sur la frise intérieure de la loggia du baptistère de Parme, on trouve la scène de l'arrachage des raves au mois de novembre; P. Mane, *Les fruits et les légumes dans les livres de cuisine à la fin du Moyen Âge*, p.415, fig.1.

¹⁸⁾ Alors que P. Mane écrit « ... des choux, facilement reconnaissables à leur forme arrondie », le chou médiéval était une plante aux feuilles longues et larges. *Tacuinum sanitatis in medicina. Codex Vindobonensis Series nova 2644 des Österreichischen Nationalbibliothek*, Graz, 2004, p.38 (fol.23 recto), s.v. de «caules onati».

¹⁹⁾ *Ibid.*, p.37 (fol.22 verso), s.v. de «cucurbite».

répandirent dès le XIII^e siècle dans le monde méditerranéen, même si on ne peut trouver leurs images que dans le *Tacuinum sanitatis*²⁰).

L'exemple de la dernière catégorie des plantes exotiques ou mal connues au Moyen Age est le cas de l'aubergine. Originaires de l'Inde et de la Perse, elle arrive dès le VIII^e siècle en Espagne, puis se diffuse en Sicile au plus tard au début du XIV^e siècle. Bien que dans le livre de cuisine catalan du XIV^e siècle, le *Sent Soví*, on trouve quatre recettes de l'aubergine, les images de cette plante sont parfois fantaisistes et pas réalistes²¹).

Selon le résultat de notre enquête sur les bases de données des enluminures en France²²), nous n'avons pas pu constater d'images de ces plantes, sauf dans les manuscrits des livres de médecine, herbiers ou encyclopédies, comme P. Mane l'a constaté. Malgré un manque d'exhaustivité, son article nous donne une information sur les légumes médiévaux et confirme l'existence des légumes principaux en France aux deux derniers siècles du Moyen Age.

IV. Ce que racontent des fouilles archéologiques

Le dernier panneau du triptyque de recherche sur les légumes médiévaux et de la Renaissance est l'archéologie. Le domaine principal des recherches est, selon la dénomination récente, la «carpologie» historique, l'étude des semences découvertes dans les contextes archéologiques²³). Il s'agit de l'analyse archéologique des graines et des fruits. Cette méthode de recherches a commencé dès la fin des années 1960, en particulier en France du Sud, mais il semble qu'elle ne soit arrivée qu'à un résultat

²⁰) *Ibid.*, p.46 (fol.27 recto), s.v. de «spinachie».

²¹) Une image de l'aubergine dans un manuscrit du *Tacuinum sanitatis* est celle d'un arbre ; Bibliothèque nationale de France, Nouvelle acquisition latine, 1673, fol.25 verso, s.v. de «melongiane».

²²) Mandragore de la Bibliothèque nationale de France (<http://mandragore.bnf.fr/html/accueil.html>) et La base Enluminures par l'Institut de recherche et d'histoire des textes (CNRS) (<http://www.enluminures.culture.fr/documentation/enlumine/ft/>).

²³) M.-P. Ruas, Des grains, des fruits et des pratiques : la carpologie historique en France, in éd. J. Chapelot, *Trente ans d'archéologie médiévale en France. Un bilan pour un avenir*, Caen, 2010, pp.55-70.

plus ou moins limité à propos des légumes, au contraire des céréales et des fruits.

D'après l'article synthétique sur la France méridionale de M.-P. Ruas²⁴⁾, parmi les 49 plantes exploitées dans les 29 sites de fouilles archéologiques, on n'a trouvé que la fève, la gesse chiche, la lentille et le pois, qui sont tous des légumineuses. L'auteur ajoute à cette liste la carotte et le bulbe d'ail comme trouvailles adventices et incertaines. Par contre, on dénombre, comme légumes dont les absences sont imputables au caractère sporadique des données et à la nature des restes étudiés, les cucurbitacées (concombre, melon)¹⁾, le fenouil et surtout les légumes verts (chou, poireau, salades, bettes, panais, etc.).

Nous avons les mêmes résultats sur les deux sites archéologiques du Nord de la France au XVI^e siècle. Au château de Blandy-les-Tours (Seine-et-Marne)²⁵⁾, on a recueilli 11 937 semences dans les restes de deux latrines ; il s'agit donc de semences des plantes qui sont laissées après la cuisine et la digestion, et c'est pourquoi les céréales, les légumineuses et les légumes aux feuilles sont particulièrement discrets. Malgré conditions difficiles, on a vérifié la présence des trois plantes aromatiques (fenouil, céleri odorant, thym vulgaire) et de 25 espèces d'herbacées sauvages, parmi lesquelles le pourpier potager et la pariétaire officinale pouvaient être consommés comme légumes verts.

Dans les latrines du presbytère de Rigny (Indre-et-Loire)²⁶⁾, parmi 4 654 semences recueillies, la plupart d'entre eux sont des céréales et des fruits, et on trouve des graines de chou, de chénopode, de moutarde blanche, de fenouil et des téguments de la fève et des pois. Tandis que les latrines bien conservées livrent parfois des lambeaux de tissus végétaux foliaires ou racinaires des légumes verts ingérés, il n'y a ici aucune trace des légumes verts, sauf l'attestation incertaine de graines du chou.

Outre ces résultats modestes des études de carpologie historique, nous

²⁴⁾ M.-P. Ruas, Les plantes consommées au Moyen Age en France méridionale d'après les semences archéologiques, in *Archéologie du Midi médiéval*, t.15-16, 1997, pp.179-204.

²⁵⁾ M.F. Dietsch-Sellami, Apports de la carpologie à la connaissance de l'alimentation végétale. L'exemple d'une latrine-dépotoir du XVI^e siècle au château de Blandy-les-Tours (Seine-et-Marne), in éd. F. Ravoire & A. Dietrich, *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge*, pp.87-98.

²⁶⁾ M.P. Ruas, Légumes, épices et fruits consommés au presbytère de Rigny dans la première moitié du XVI^e siècle : données carpologiques, in *Revue archéologique du Centre de la France*, t.34, 1995, pp.229-246.

mentionnerons un essai de fouilles archéologiques des vignobles médiévaux en Roussillon et en Languedoc. Elles tentaient de découvrir des différences techniques par rapport aux pratiques antiques, mais malheureusement elles sont restées sans résultats intéressants²⁷⁾.

V. En guise de conclusion : les significations sociales du fait de manger des légumes

L'image courante, selon laquelle les Français ont commencé à manger des légumes dès l'époque de la Renaissance, se fonde sur l'augmentation de leurs mentions dans des livres de cuisine, comme l'a montré J.-L. Flandrin. Pourtant, d'après J.-L. Flandrin et P. Mane, pas mal de nombre des légumes étaient déjà connus et consommés en France au Moyen Âge, surtout dans le Sud. Comment expliquer ce décalage ?

Comme l'indique P. Mane, les aliments qui peuvent se manger crus n'étaient pas considérés comme des plats de cuisine. En conséquence, les légumes verts et frais n'apparaissent pas dans des livres culinaires médiévaux²⁸⁾. De surcroît, sauf le *Menagier de Paris* et des *Traité des douze gourmands*, les traités culinaires médiévaux relèvent du monde de la haute aristocratie. En raison du goût très vif de celle-ci pour les viandes et du mépris pour les légumes, les livres de cuisine médiévaux fournissent surtout des recettes de viandes, de poissons et des sauces, tandis que sont parfois exclus celles dans lesquelles les légumes, les œufs et le lait sont des composants majeurs. L'image courante reste que les légumes étaient des aliments réservés aux roturiers, en particulier aux paysans au Moyen Âge.

Pourtant, de ce point de vue, on explique assez mal les raisons du changement des pratiques alimentaires chez les nobles français dès le XVI^e siècle. Cela n'est pas le fait d'une simple démocratisation culinaire, parce que les hiérarchies sociales se sont plutôt renforcées qu'affaiblies sous l'Ancien Régime. Est-ce que la vogue de la

²⁷⁾ P. Boissinot & C. Puig, Archéologie du champ et viticulture méridionale. Pourquoi les traces de vignobles sont-elles si peu fréquentes au Moyen Âge ?, in *Archéologie du Midi médiéval*, t.23-24, 2005, pp.17-26.

²⁸⁾ P. Mane, Les fruits et les légumes dans les livres de cuisine à la fin du Moyen Âge, p.412.

consommation des légumes venait de l'influence de la Renaissance italienne, comme en architecture et en peinture ?

Or, pourquoi les Italiens eurent l'habitude de consommer des légumes plus tôt que les Français? Il est certain que même en Italie, le goût pour les légumes était chez les aristocrates beaucoup moins fort aux XIV^e et XV^e siècles. A.J. Grieco voit à l'origine de cette mode végétale l'influence de la cour pontificale du Vatican, dont les dignitaires devaient manger beaucoup moins de viande que la noblesse laïque en raison de l'abstinence et chercher à diversifier des plats des légumes²⁹⁾. Par ailleurs, M. Montanari a insisté sur la rencontre entre culture populaire et culture d'élite dans les villes italiennes pour introduire les éléments de la cuisine populaire, dont principalement les légumes, dans les plats des élites³⁰⁾. Il indique aussi le fait que l'idée des trois ordres sociaux n'était pas répandue dans tous côtés de la société urbaine de ce pays. Nous pouvons trouver des conditions identiques dans les villes catalanes où a été rédigé le *Sent Soví* au XIV^e siècle.

On trouve, dans le *Liber de coquina* écrit vers 1400 pour la cour de la Maison d'Anjou-Sicile, de nombreuses recettes utilisant des légumes (ache, ail, arroche, carotte, chou, oignon, pois chiche, fève, haricot, champignon, lentille, navet, pois, pourpier, poireau, rave, échalote, asperge, épinard...)³¹⁾. Comme cette société urbaine n'existait guère en France pré-moderne, nous devons chercher d'autres raisons pour comprendre l'accueil des nourritures végétales dans le monde aristocratique dès la fin du Moyen Age.

Pourtant même en Italie, dans certaines circonstances, la nourriture consommée était considérée comme essentielle pour déterminer l'appartenance à une classe sociale. A.J. Grieco montre un cas curieux où les éléments autour de la table distinguent les positions sociales des citadins et des paysans. Il cite une des histoires de *Le Nouvelle* du début du XV^e siècle écrite par le siennois Gentil Sermini³²⁾. Un jeune homme nommé

²⁹⁾ E. Birlouez, *op. cit.*, p.26.

³⁰⁾ マッシモ・モンタナーリ (山辺規子訳) 「中世からルネサンス期にかけてのイタリアの食 - 民衆文化とエリートの文化 - 」『寧楽史苑』第47号、2002年、43 - 57頁。(M. Montanari, *La cucina italiana fra Medioevo e Rinascimento : cultura popolare e cultura di élite*, in *Nara-Shien*, No.47, 2002, pp.43-57. Translation into Japanese.)

³¹⁾ M. Mulon, *op.cit.*, pp.396-420.

³²⁾ A.J. Grieco, *Le repas en Italien à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance*, in éd. J.-L. Flandrin

Mattano, aisé mais d'origine du *contado* (c'est-à-dire de la campagne), se croyait éligible aux plus hautes fonctions politiques de la ville de Sienne, simplement parce qu'il avait de l'argent. Une année de peste, il se réfugie à *Abbadia a Isola*, appartenant à la commune actuelle de Monteriggioni (province de Sienne), où il singe le mode de vie d'un groupe de jeunes hommes de la classe supérieure, nés à l'intérieur des murs de la ville, condition absolument nécessaire pour avoir une charge communale. Ce groupe décide de lui faire comprendre que sa basse origine et ses mauvaises manières à table l'empêcheront d'être élu ; d'abord Mattano ne respecte pas les règles d'une étiquette citadine. Il coupe des tranches de pain en maintenant la michette sur la poitrine, se léche les doigts, s'essuie les mains pleines de graisse sur la poitrine ou les hanches pour ne pas salir la nappe ..., puis il mange de l'ail (aliment grossier lié aux pauvres ou campagnards) avec les volailles les plus choisies, ce qui dénote une absence de discernement gustatif³³). Enfin il mange plusieurs fois dans une journée, soit pour prendre son goûter, soit pour boire quelque chose, ce qui est un comportement typique des paysans dans les champs.

D'ailleurs nous connaissons l'existence de lois somptuaires depuis la fin du XIII^e siècle dans plusieurs pays et villes européens, avec lesquelles l'autorité, soit la royauté, soit la municipalité des villes, réglemente les modes de consommation en fonction de la catégorie sociale, afin de maintenir les différences des ordres sociaux au niveau de la vie matérielle : vêtements, parures, alimentation, festin... . On en déduit que, si on avait besoin de distinguer des groupes sociaux, il était possible partout de recourir à la cuisine et à la table. A Sienne, les bonnes manières de table étaient un des critères pour être élu aux hautes fonctions publiques de la ville. Dans la société féodale française, la consommation abondante de viande pouvait être les signes de la noblesse, avec l'adoubement, l'équitation et l'emploi des épées et des lances –il ne fallait pas utiliser l'arc–, dans les batailles.

Pourtant, quand les lois somptuaires finirent dans le courant du XVI^e ou au début du XVII^e siècle, l'anoblissement était devenu déjà depuis les XIV^e-XV^e siècles. Il s'agit

et J. Cobbi, *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, 1999, pp.125-128.

33) L'ail est un légume ambigu, car il est « toujours un aliment rustique, bien qu'il se fasse parfois artificieusement raffiné en s'introduisant dans le corps des oies rôties. » Ce contraste fort entre l'idéologie et la pratique dévoile bien le rôle symbolique des aliments ; A. Capatti & M. Montanari, *La cuisine italienne. Histoire d'une culture*, Paris, 1999, pp.68-69.

de l'attribution des souverains ou des Etats, qui décernaient aux futurs nobles des actes d'anoblissement pris en forme de lettres patentes officielles. Dans une telle situation, on n'avait plus besoin des autres critères pour montrer son statut supérieur, soit noble, soit patricien. Il en découle que cela dut être la condition qui permit d'introduire des aliments végétaux dans la cuisine du monde noble, surtout de la cour royale de l'Ancien Régime.

Nous connaissons une nouvelle de Sabadino degli Arienti, nouvelliste italien (1445-1510), qui montre les différences de classe entre paysans et chevaliers par l'intermédiaire des codes alimentaires. Ercole I^{er} d'Este, duc de Ferrare, a donné à son valet nommé Bondeno qui prétendait être fait chevalier un blason tout à fait significatif, afin de dissuader cet impudent³⁴⁾ : « sur le champ d'azur il y avait une main qui salait une tête d'ail dans une salière... Tout en haut il y avait une très belle demoiselle, à la place de la vertu, qui se bouchait le nez et la bouche tout en montrant qu'elle était fort offensée par l'odeur de l'ail.» Cette histoire décrit toujours le caractère rustique de l'ail, mais nous devons plutôt faire remarquer le fait suivant: même un pauvre valet pouvait espérer d'être élevé chevalier par une simple autorisation de son souverain.

Dans la cour royale de l'absolutisme, les civilités, aussi appelées bienséances, étaient respectées avant tout et elles comprenaient bien entendu l'étiquette à la table³⁵⁾. Cependant leur fonction sociale n'est plus de distinguer les trois ordres sociaux ; elles sont un savoir-faire pour obtenir des postes et des salaires ou pensions de la part de l'Etat, en plaisant au maître de la cour. Dans une telle situation, on pouvait manger ce qu'on voulait et l'art culinaire se développera vers les innovations fondamentales accomplies surtout en France au XVII^e siècle.

34) P. Mane, *Les fruits et les légumes dans les livres de cuisine à la fin du Moyen Âge*, p.414, note 22 ; A. Capatti & M. Montanari, *op. cit.*, pp.68-69.

35) C'est un sujet principal du livre célèbre de Norbert Elias, *Über den Prozess der Zivilisation* (1939).