

**ALIMENTATION DE COUR /
FOOD AT COURT**

Bruno Laurioux

Université de Versailles – Saint-Quentin-en-Yvelines, France

**Alimentation de cour, alimentation
à la cour au Moyen Âge :
nouvelles orientations de recherche**

La cour est un horizon inévitable pour l'histoire de l'alimentation. Les images qu'elle évoque immédiatement sont l'abondance, le faste, le raffinement. Pour dépasser ces lieux communs, il faut d'abord considérer l'alimentation de cour dans son contexte politique et social. On peut l'illustrer par une anecdote. Au livre IV de ses *Chroniques*, Froissart narre sa rencontre avec un écuyer dénommé Henry Chrystede qui lui rapporte l'histoire suivante. Chrystede, qui a été élevé en Irlande et en parle couramment la langue, fut chargé de s'occuper de quatre roitelets irlandais venus à Dublin faire leur soumission à la couronne anglaise lors de l'expédition de Richard II en Irlande (1394-1395). Durant le mois qu'il passa avec les dits rois, la tâche de Chrystede consista à les éduquer dans les coutumes des Anglais, à réformer leur comportement, leur maintien et leur habillement, car ils étaient, à ses dires, grossiers et rustres. Dans les premiers jours qu'il a passés en leur compagnie, Chrystede s'est contenté d'observer leur comportement à table, notant avec désapprobation qu'ils autorisaient leurs officiers et leurs serviteurs à s'asseoir à leur table avec eux, à manger de leurs plats, à boire dans leurs gobelets. Le quatrième jour, Chrystede fit changer la disposition des tables dans le hall de manière "convenable", les quatre rois étant assis à la table haute, les officiers à une table séparée et les serviteurs encore à une autre. Cette recomposition mit en colère les rois irlandais, qui refusèrent de manger au motif que de tels ordonnancements étaient contraires aux coutumes dans lesquelles ils avaient été élevés. Chrystede répliqua que leur précédente manière de manger n'était pas raisonnable et qu'ils devaient l'abandonner pour adopter le style anglais, puisque c'était ce que le roi Richard souhaitait. Comprenant qu'un changement dans les manières de table était une composante nécessaire

de leur soumission politique, les rois irlandais obéissent.¹ On ne saurait mieux dire le lien étroit qui unit la table et la politique.

De fait, dans le fonctionnement politique des États médiévaux et modernes, et singulièrement dans ce qu'il est convenu d'appeler la Genèse de l'État moderne, les codes et les usages alimentaires jouent un rôle qui commence à peine à être cerné.² On peut en distinguer a priori trois expressions majeures. D'abord, la cour du souverain, du prince ou du seigneur est le lieu privilégié où s'élaborent les normes culinaires, "épulaires"³ et même gastronomiques, qui vont ensuite se diffuser par mimétisme dans le reste de la société. Ces cours forment aussi le cadre d'une professionnalisation croissante des métiers de bouche. Enfin, elles constituent par excellence le champ où se déploient des pratiques alimentaires distinctives.

Le meilleur point d'observation de ces phénomènes paraît être la jointure du Moyen Âge et de la Renaissance, lorsque se manifestent les prodromes de la société de cour chère à Norbert Elias. Mais peut-être est-il temps de revisiter cette chronologie en lançant des confrontations vers l'amont comme vers l'aval. Et en commençant par le commencement, c'est-à-dire par les sources, qu'elles soient issues de la cour ou qu'elles témoignent sur ses normes et pratiques alimentaires.

Les trois études de cas que l'on va lire abordent ces questions sur des terrains variés, pour des périodes différentes du Moyen Âge et à partir de gisements documentaires diversifiés.⁴ Il n'est pas inutile de replacer brièvement ces gisements dans l'ensemble de la documentation médiévale concernant l'alimentation curiale.

De l'utilité des sources narratives et littéraires

Pour les périodes les plus hautes – celles qu'étudie par exemple Alban Gautier – les textes littéraires et narratifs sont pratiquement les seuls qu'on puisse utiliser. Décrivant des codes comme des pratiques, ils

¹ Cité par Claire SPONSER, "Eating Lessons: Lydgate's *Dietary* and Consumer Conduct", in Kathleen ASHLEY, Robert L.A. CLARK (éd.), *Medieval Conduct*, Minneapolis-Londres, 2001 (Medieval Cultures 29), pp. 1-2.

² Cf. toutefois le beau colloque dirigé par Catherine ARMINJON et Béatrix SAULE, *Tables royales et festins de cour en Europe, 1661-1789, Actes du colloque international. Palais des Congrès, Versailles, 25-26 février 1994*, Paris, 2005.

³ Ce néologisme désigne tout ce qui concerne l'organisation du repas (service, manières de table, structure).

⁴ Les articles sont issus d'une journée d'études qui s'est tenue en avril 2005 dans le cadre du séminaire "Patrimoines Européens de l'Alimentation" (IEHCA-Paris 1-Ministère de la Recherche, ACI TTT) que je co-dirige avec Pascal Ory. Une version plus développée de la présente introduction a été publiée sur le site de l'IEHCA (<http://www.ieha.asso.fr>).

sont toutefois les moins faciles à interpréter et il s'en faut de beaucoup qu'ils aient été utilisés à plein rendement. Par exemple, les historiens de l'alimentation sont bien loin d'avoir tiré tout le parti des *chroniques*, faute d'un recensement qui permette de se repérer dans l'immense littérature historiographique et peut-être aussi par crainte d'être taxés de naïveté: il y aurait pourtant un intérêt à disposer en séries – voire en tableaux – les informations multiformes que fournissent annales, chroniques et histoires sur des repas qui restaient certes l'exception mais eurent le mérite d'exister! Les plus spectaculaires d'entre eux offrent matière à de copieuses digressions qui sont riches d'enseignements sur la conception curiale du banquet. Ainsi, le somptueux dîner offert à Paris par le roi Charles V en l'honneur de l'empereur Charles IV le 8 janvier 1378 constitue l'un des morceaux de bravoure des *Grandes Chroniques de France*, qui en fournissent un compte rendu détaillé, illustré dans un manuscrit du XIV^e siècle⁵ d'une enluminure pleine page illustrant l'apogée de la soirée, c'est-à-dire un entremets vivant représentant grandeur nature l'assaut donné à la tour qui permit aux croisés d'entrer dans Jérusalem en 1098. L'auteur de la chronique a retenu prioritairement cet épisode – ainsi que le décorum et le placement des convives – mais il ne parle guère des mets qui furent servis, sinon pour dire que, par égard pour la fatigue de l'empereur, on ne proposa ce soir-là que trois services (de 20 plats chacun) sur les quatre qui avaient été prévus. Or, il se trouve que le menu de ces agapes, miraculeusement conservé aux archives départementales du Nord – on ne semble pas en connaître d'autres pour la cour royale de France avant le milieu du XV^e siècle et les menus de la cour de Charles VII intégrés à l'*editio princeps* du *Viandier*⁶ –, mentionne bien trois services;⁷ il serait passionnant d'en comparer la composition avec le répertoire des livres de cuisine de l'époque, à commencer par le manuscrit du *Viandier* conservé à la Bibliothèque nationale de France, vraisemblablement contemporain de ces événements et le premier (au moins parmi ceux qui sont conservés) à avoir été attribué à Taillevent, alias Guillaume Tirel, qui fut effectivement queux de Charles V.⁸

⁵ Paris, Bibliothèque nationale de France (BnF), ms. fr. 2813, f^o 473v^o.

⁶ Bruno LAURIOUX, *Le Règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, 1997, pp. 82-83.

⁷ Archives Départementales du Nord, B 654, n^o 10688. Une analyse partielle en est donnée par Carole Lambert dans Jean-Louis FLANDRIN, Carole LAMBERT, *Fêtes gourmandes au Moyen Âge*, Paris, 1998, p. 35.

⁸ BnF, ms. fr. 19791, éd. Terence SCULLY, *The Viandier of Taillevent. An Edition of all Extant Manuscripts*, Ottawa, 1988.

Peut-on espérer un jour obtenir le même genre de détail sur les somptueux banquets de la cour des ducs Valois de Bourgogne ? Le déroulement d'ensemble du Banquet du Faisan – et notamment ses entremets – est relativement bien connu grâce aux comptes rendus croisés qu'en firent deux chroniqueurs “maison”, Olivier de La Marche et Matthieu d'Escouchy mais les historiens actuels ignorent encore ce qu'on y mangea.⁹

Si les *récits de voyageurs* s'affirment dès le XV^e siècle comme une source de premier plan pour une histoire des goûts alimentaires et des manières de table,¹⁰ leurs auteurs sont loin de tous avoir connaissance des habitudes curiales en la matière. L'équipée de la “bande” de Léo de Rozmital fait exception.¹¹ On sait que ce seigneur bohémien fut chargé par son beau-frère, le roi “Hussite” Georges de Podiebrad, alors en délicatesse avec la papauté, d'aller chercher des soutiens dans toute l'Europe (jusqu'en Espagne et en Angleterre) entre 1465 et 1467. C'est donc à une véritable tournée des cours européennes que nous convient les deux témoins qui ont relaté cette aventure: un des compagnons de Rozmital, Ssassek, dont le récit en bohémien, perdu, a été traduit en latin au XVI^e siècle; et surtout un bourgeois allemand qui rejoignit le groupe à Nuremberg, Gabriel Tetzl, fasciné par le luxe de l'aristocratie. Car le quotidien de la troupe venue de Bohême est fait de tournois, de fêtes et de réceptions: bien qu'il ait pris la préoccupation de se faire accompagner de son cuisinier, de son maître d'hôtel et de son bouteiller, Rozmital est souvent invité – par exemple par le duc Sforza de Milan ou le roi d'Angleterre; d'autre part, il reçoit fréquemment des cadeaux en nourriture. Tout comme les banquets, les échanges de présents alimentaires constituent en effet un élément important de la sociabilité curiale, qui ne pouvait échapper par exemple aux ambassadeurs.

Qu'ils fussent “antiques” ou “bretons”, les *romans* médiévaux mettaient fréquemment en scène des cours où les repas jouaient un rôle certain. La cour d'Arthur comme celle d'Alexandre étaient supposées avoir existé, mais la vision qu'on s'en faisait était très actualisée. Il serait

⁹ Cf. Bruno LAURIOUX, “Banquets, entremets et cuisine à la cour de Bourgogne”, in Danielle RÉGNIER-BOHLER (éd.), *Splendeurs de la cour de Bourgogne. Récits et chroniques*, Paris, 1995, pp. 1027-1127 (Bouquins). Les premières investigations menées par Yann Morel dans les “écroues” bourguignonnes ont permis d'y repérer des approvisionnements pour le dernier jour de la folle semaine des noces de Charles le Téméraire avec Marguerite d'York (cf. ci-après).

¹⁰ Cf., récemment, Bruno LAURIOUX, “Les voyageurs et la gastronomie en Europe à la fin du Moyen Âge”, in Odile REDON, Line SALLMAN, Sylvie STEINBERG (éd.), *Le Désir et le Goût. Une autre histoire (XIII^e-XVIII^e siècles)*, Actes du colloque international à la mémoire de Jean-Louis Flandrin (Saint-Denis, septembre 2003), Saint-Denis, 2005, pp. 99-117.

¹¹ Cf., pour une première approche, Françoise MICHAUD-FRÉJAVILLE, “Le voyage du seigneur Léon de Rozmital en Occident, un apprentissage?”, in *Voyages et voyageurs au Moyen Âge. XXV^e Congrès de la S.H.M.E.S. (Limoges-Aubazine, mai 1995)*, Paris, 1996, pp. 31-51.

intéressant de vérifier si, d'œuvre en œuvre et au long des siècles médiévaux, cette actualisation ne s'est pas poursuivie: mange-t-on les mêmes plats, et de la même manière, dans les romans de Chrétien de Troyes et dans les interminables mises en prose arthuriennes du XV^e siècle? Sans compter les divergences possibles entre les originaux français et leurs versions allemandes, italiennes, catalanes et portugaises voire norroises. C'est là tout un champ qui reste en réalité à explorer. Car si un historien "positiviste" du début du XX^e siècle comme Charles-Victor Langlois¹² s'intéressait plutôt aux romans de chevalerie "mondains" voire "bourgeois" – tels ceux de Jean Renart – la sécheresse des romans arthuriens a séduit les historiens du second XX^e siècle influencés par l'anthropologie structurale et traquant la symbolique ou les codes alimentaires.¹³ Lorsqu'ils laissent place à la jubilation gastronomique, les romans médiévaux peuvent toutefois soulever un coin du voile sur l'alimentation de cour. Les mets cités dans la déploration de la comtesse d'Anjou (roman dit du *Comte d'Anjou*, début XIV^e siècle¹⁴) sont ceux-là même que l'on retrouve dans les *Enseingnemenz* ou le *Viandier*; or, ces réceptaires ont été écrits à la même époque et peut-être dans le même milieu, celui de la cour de France: le *Roman du comte d'Anjou* n'est-il pas l'œuvre du notaire royal Jean Maillart dont la liste de mets et de préparation sera plus tard interpolée dans le *Roman de Fauvel* de son confrère Gervais du Bus?

Dans sa remarquable thèse, Alban Gautier a bien montré tout le parti qu'on pouvait tirer de la *poésie* quasi épique de *Beowulf* (texte difficile à situer, entre le VI^e et le XI^e siècles), notamment sur les manières de table dans le grand "hall" aristocratique anglo-saxon.¹⁵ Plus attendu est, au XIV^e siècle, un poète de cour comme Eustache Deschamps, véritable parangon du parasite, qui élève la déploration gastronomique au rang d'un véritable genre. En courtisan ordinaire, il trouve toujours prétexte à se plaindre de ce qu'on lui sert dans son écuelle ou sur son tranchoir. Du mauvais hôte qui ne donne à manger que "chair de porc enfumée" et "piteux brouet" partagé à douze, ou du maître d'hôtel qui l'oublie en bout

¹² Charles-Victor LANGLOIS, *La vie en France au Moyen Âge de la fin du XII^e au milieu du XIV^e siècle, d'après des romans mondains du temps*, Paris, 1926; réimpr., Paris-Genève 1981.

¹³ Anita GUERREAU-JALABERT, "Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens", *Annales ESC*, 47 (1992), pp. 561-594.

¹⁴ JEHAN MAILLART, *Le Roman du Comte d'Anjou*, éd. Mario ROQUES, Paris, 1974, pp. 34-36. Cf. Alice PLANCHE, "La table comme signe de la classe. Le témoignage du *Roman du comte d'Anjou*", dans *Manger et boire au Moyen Âge. Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, Paris 1984, t. I, pp. 239-260.

¹⁵ Alban GAUTIER, "þær weras drincaþ" *Là où les hommes boivent. Le festin dans l'Angleterre anglo-saxonne, V^e-XI^e siècles, thèse de doctorat d'histoire*, univ. Lille 3-Charles de Gaule, 4 vol., 2004. Cf. la contribution du même auteur ci-dessous.

de table ne lui laissant précisément que... les oublies, ces gaufres légers qui concluait le repas : la concurrence est rude entre pique-assiettes, dont le poète ne se prive pourtant pas de railler l'avidité.¹⁶

Des sources normatives incontournables

Dans cet ensemble massif et distribué dans tout l'Occident latin, il convient de distinguer les textes uniquement prescriptifs (livres de cuisines et autres mémentos techniques sur les arts de la table mais aussi traités diététiques) des textes proprement réglementaires. Parmi les premiers, un grand nombre ont été réalisés dans une cour, quelle qu'elle soit. C'est le cas des livres de cuisine et des traités diététiques. D'autres – livres de bonnes manières et manuels d'officiers de bouche – s'adressent explicitement ou implicitement au milieu curial.

On sait qu'une des spécificités de la littérature culinaire de l'Occident médiéval consiste en ce que les recueils de recettes y sont présentés comme l'œuvre de cuisiniers professionnels.¹⁷ Sans chercher ici à savoir si ce type d'attribution correspond à une réalité, contentons-nous de noter que la gamme des patrons revendiqués par les cuisiniers-auteurs s'élargit progressivement : des rois (de France¹⁸ ou d'Angleterre¹⁹) on passe dans la première

¹⁶ Cf. Susanna BLIGGENSTORFER, "Eustache Deschamps et la satire du ventre plein", in *Banquets et manières de table au Moyen Âge, Senefiance*, 38 (1996), pp. 357-374.

¹⁷ Je me permets de renvoyer, pour toutes références complémentaires, aux deux bilans les plus récents : Bruno LAURIOUX, *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout 1997 (Typologie des sources du Moyen Âge occidental, 77), à compléter par ID., *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, 2005 (Sciences, techniques et civilisations du Moyen Âge à l'aube des Lumières, 8).

¹⁸ C'est bien sûr le *Viandier* à partir de la fin du XIV^e siècle. L'exemplaire de la BnF (fr. 19791, avant 1392) est le premier à attribuer ce traité à Taillevent, "maistre queux du Roy nostre sire". On notera que celui de la Bibliothèque Mazarine de Paris (ms. 3636, milieu du XV^e siècle) prétend que "Taillevant maistre queux du roy de france icy enseigne à toutes gens pour apparouillier a maingier en cusine de roy duc conte marquis barons prelas et de tous aultres seigneurs, bourgeois meurchants et gens d'ouneur". Un manuscrit de Tours, détruit durant la Seconde Guerre mondiale, intitulait le traité "Le Viandier selon la manière de France, du roi et des seigneurs et gens de icelli pais". Les deux premiers passages sont édités par Terence SCULLY, *The Viandier of Taillevent*; le troisième est tiré de la description d'A. DORANGE, *Catalogue descriptif et raisonné des manuscrits de la bibliothèque de Tours*, Tours, 1875, pp. 365-366.

¹⁹ Le *Libre de Sent Sovi*, selon les deux manuscrits du XV^e siècle qui conservent ce traité catalan, aurait été entrepris en 1324 (ou 1024 !) à la demande d'un certain Pere Felip, écuyer du roi d'Angleterre (qui serait donc Édouard II : éd. Rudolf GREWE, *Libre de Sent Sovi. Receptari de cuina*, Barcelone 1979, pp. 61 et 222). Quant au rouleau qui conserve l'une des versions du *Forme of Cury*, il présente ainsi les circonstances de sa composition : "forme of cury was compiled of the chef Maister Cokes of kyng Richard the Secunde kyng of Englonde (règne personnel 1389-1399) aftir the Conquest, the which was accounted the best and ryallest vyaundier of alle cristen kynges". Et d'ajouter : "it was compiled by assent and auysement of Maisters and of phisik and of philosophie that dwelled in his court" (éd. Constance B. HIEATT et Sharon BUTLER, *Curye on*

moitié du XV^e siècle aux princes territoriaux (comme le duc de Savoie²⁰) puis, après 1450, aux seigneurs plus modestes – tel le seigneur de Roubaix.²¹ Lorsque la maison à laquelle appartient l’auteur est de taille suffisante, celui-ci est directement rattaché au prince, à sa bouche – à la notable exception de Jean de Bockenheim, cuisinier du commun à la curie de Martin V: mais nous ne le savons que grâce aux pièces d’archives²² et le début du *Registrum coquine* le présente (de manière ambiguë) comme cuisinier du pape.²³

Un traité de diététique dédié à un prince ne fait pas pour autant de son auteur un médecin de cour,²⁴ tout au moins de la cour de son dédicataire, ainsi que le montre l’exemple de Benedetto Reguardati, médecin du duc et de la duchesse de Milan mais adressant l’un des exemplaires de son *Libellus de conservatione sanitatis* au pape Nicolas V – et ceci dans l’espoir que le Saint-Père puisse lever la mesure de bannissement qui frappait ce natif de Norcia en territoire pontifical. Si l’entourage royal a été le terreau d’une littérature diététique dès le très haut Moyen Âge,²⁵ le phénomène a pris une ampleur toute nouvelle à la fin du Moyen Âge. L’inscription de la littérature médicale (en général) dans le milieu curial est manifeste dès la fin du XIII^e siècle à la cour pontificale

Inglysch. English Culinary Manuscripts of the Fourteenth Century (Including the Forme of Cury), Londres-New York-Toronto 1985 (EETS-SS., 8), p. 20).

²⁰ Le *Fait de cuisine* a été écrit en 1420 par Maître Chiquart, cuisinier d’Amédée VIII (éd. Terence SCULLY, “Du fait de cuisine par Maistre Chiquart, 1420”, *Vallesia*, 40 (1985), pp. 101-231). Cf. aussi le duc de Bavière-Landshut Henri le Riche (1404-1450), au service duquel exerçait Meyster Eberhart, auteur du *Vonn den kochen* (éd. Anita FEYL, *Das Kochbuch Meister Eberhards*, Dissert., Fribourg-en-Brisgau 1963).

²¹ Dont le cuisinier, Hotin, a “envoyé par escript” une dizaine de recettes ajoutée au *Mesnagier de Paris* dans le manuscrit n. a. fr. 6739 de la BnF (éd. J. PICHON, *Le Ménagier de Paris*, Paris, 1846, t. II, p. 274-277).

²² Cf., récemment, Bruno LAURIOUX, “De Jean de Bockenheim à Bartolomeo Scappi: Cuisiner pour le pape entre le XV^e et le XVI^e siècle”, in Armand JAMME, Olivier PONCET (éd.), *Offices et papauté (XIV^e-XVII^e siècle). Charges, hommes, destins*, Rome, 2005 (Collection de l’École française de Rome, 334), pp. 303-332.

²³ “Johannem Bockenheym quondam cocum domini Martini pape Quinti” (éd. Bruno LAURIOUX, “Le *Registre de cuisine* de Jean de Bockenheim, cuisinier du pape Martin V” dans les *Mélanges de l’École française de Rome. Moyen Âge*, 100 (1988), p. 729).

²⁴ Marilyn NICOUD, *Aux origines d’une médecine préventive. Les traités de diététique en Italie et en France (XIII^e-XV^e siècle)*, thèse École Pratique des Hautes Études-Paris, IV^e section, 3 vol., 1998. Je renvoie pour toutes les références à ce remarquable travail, de prochaine parution dans la Bibliothèque des Écoles française d’Athènes et de Rome.

²⁵ Lorsqu’Anthimus conçut pour le roi franc Thierry I^{er} son *Epistola de observatione ciborum*. Cf., pour une première approche, Carl DEROUX, “Alimentation et médecine dans la *Diététique d’Anthime*”, in R. JANSEN-SIEBEN, F. DAELEMANS (éd.), *Alimentation et médecine. Actes du colloque de Bruxelles, 12.10.1990*, Bruxelles, 1993 (*Archives et bibliothèques de Belgique*, n^o spécial, 41), pp. 49-73.

ainsi;²⁶ c'est toutefois au XV^e siècle que s'affirme avec le plus d'éclat une diététique de cour, tout au moins une production diététique de cour. Les exemples sont légion Il d'auteurs écrivant pour le prince: Antonio Benivieni pour Laurent le Magnifique; Bernardo Torni pour le fils de celui-ci, le cardinal Jean de Médicis (et futur pape Léon X) qui se voit adressé le *De quadragesimalibus cibis* en 1490; Guido Parato pour le duc de Bourgogne Philippe le Bon en 1459. L'apogée pourrait bien être le *Libreto de tute le cosse che se magnano* de Michele Savonarola dédié au milieu du XV^e siècle à Borso d'Este et au-delà à la "squadra di zentilhomini" qui entourait ce prince; dans le cours de son traité, Savonarola se montre d'ailleurs très attentif aux distinctions sociales en matière d'alimentation, opposant par exemple les nobles volatiles au paon qui convient davantage aux estomacs modestes – idée que ne partagent pas nécessairement les cours du Nord de l'Europe. Enfin l'orientation curiale se manifeste jusque dans l'écriture des traités diététiques qui font largement appel aux données de l'observation à travers des études de cas visant, à l'instar des *exempla*, autant au divertissement qu'à l'enseignement. Significatif est à cet égard ce véritable guide des meilleurs fromages que propose Pantaleone da Confienza, médecin du duc de Savoie, dans sa *Summa lacticiniorum*.²⁷

L'importance, peut-être démesurée, que les historiens ont accordée aux traités de bonnes manières tient en grande partie à la profonde influence des théories de Norbert Elias sur la "société de cour" et le "processus de civilisation". Les aléas dans l'élaboration et la transmission de l'œuvre du grand sociologue allemand ont eu pour effet d'en obscurcir la portée et d'en simplifier la pensée:²⁸ par exemple, l'important chapitre consacré, dans le tome II de la somme sur le processus de civilisation,

²⁶ Agostino PARAVICINI BAGLIANI, *Le Corps du pape*, trad. fr., Paris, 1997.

²⁷ Irma NASO, *Formaggi del medioevo. La "Summa lacticiniorum" di Pantaleone da Confienza*, Turin, 1990.

²⁸ *La société de cour*, qui fut publiée en 1969 (et traduite en français cinq ans plus tard), était en réalité la thèse d'habilitation d'Elias, élaborée dès 1933 (Norbert ELIAS, *Die höfische Gesellschaft. Untersuchungen zur Soziologie des Adels, des Königtums und des Hofes, vor allem in Frankreich des XVII^{ten} Jahrhunderts*, Neuwied-Berlin, 1969; trad. fr.: *La société de cour*, Paris, 1974, rééd. avec préface de Roger Chartier, Paris, 1985). C'était un premier ballon d'essai pour ses théories, appliqué au cas limité de la cour de France sous le règne de Louis XIV, comme l'indiquait assez le sous-titre du livre. La perspective est élargie – notamment chronologiquement – dans la somme en deux volumes qu'Elias fit paraître à Bâle juste avant la Seconde Guerre mondiale sur le "Processus de Civilisation", et qui reprenait bien des passages de l'*Habilitationschrift* de peu antérieure (Norbert ELIAS, *Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und Psychogenetische Untersuchungen*, Bâle, 1939; rééd. Berne, 1969): les deux volumes en furent traduits séparément en français dans les années 1970, à partir de la 2^e édition allemande et sous les titres respectifs de *La civilisation des mœurs* et de *La dynamique de l'Occident*.

à la “Soziogenese des *Minnesangs* und der courtoisen Umgangsformen” n’a jamais été traduit en français,²⁹ ce qui aide à comprendre pourquoi, alors que les médiévistes d’expression anglaise ont privilégié l’étude des livres “de bonnes manières” en liaison avec l’étiquette de cour, leurs collègues français ont été avant tout soucieux de les replacer dans le champ plus large d’une littérature morale ou didactique incluant sermons, fables, proverbes, miroirs, allégories et *exempla*.³⁰

Reprenant les idées fondamentales d’Elias sur le rôle qu’a joué l’évolution des manières de table – et plus généralement des sensibilités et des comportements – dans la constitution de la “civilisation” de l’Occident moderne, on ne peut qu’être sensible au lien génétique qu’il tisse entre civilité et courtoisie, ou plutôt entre bonnes manières et société de cour. Les normes de la bonne conduite sont en effet définies par la notion de *courtoisie/courtesy/cortezia/hövescheit*, termes révélant “d’une manière bien plus directe leur origine sociale que ceux qui les remplaceront par la suite et qui en assumeront la fonction (c’est-à-dire *civilité*). *Ils se réfèrent sans exception au savoir-vivre pratiqué à la cour*”.³¹ Mais il faut bien convenir que, dans cette codification des manières de table, le milieu clérical semble avoir eu une importance au moins égale au milieu curial. Parmi les traités de savoir-vivre traitant peu ou prou de cette question,³² fort peu semblent avoir été produits dans une cour, ou tout au moins manifester une empreinte courtoise.³³ Les *Contenances de table* en

²⁹ N. ELIAS, *Über den Prozess der Zivilisation*, *op. cit.*, pp. 88-122. Si un non germaniste veut le lire, il doit recourir à l’édition anglaise: N. ELIAS, *The Civilizing Process. Sociogenetic and Psychogenetic Investigations*, t. II, *State Formation and Civilization*, Oxford, 1982, pp. 66-90 (“On the Sociogenesis of *Minnesang* and Courtly Forms of Conduct”).

³⁰ K. ASHLEY et R. L. A. CLARK (éd.), *Medieval Conduct*, *op. cit.*

³¹ *Ibid.* (c’est moi qui souligne).

³² Alain MONTANDON (dir.), *Bibliographie des traités de savoir-vivre en Europe, du Moyen Âge à nos jours*, 2 vol., Clermont-Ferrand, 1995.

³³ Citons le *Chastoiement des dames* de Robert de Blois qui aborde brièvement les manières de se comporter courtoisement à table et bien sûr le *Roman de la Rose*, dans la partie écrite par Jean de Meun (d’ailleurs plus universitaire que curial). On notera aussi, pour l’Angleterre, le texte qui ouvre le *Boke of Curtasye* du manuscrit Sloane 1986 de la British Library, spécifiquement dédié à l’enseignement des bonnes manières pour un gentleman invité dans une maison étrangère; le contexte du manuscrit est clairement curial puisqu’il contient aussi un *De officariis in curiis dominorum*, énumérant notamment les tâches du *pincernarius* (bouteiller), du *seneschallus*, du *panetarius* et du *fercularius*. Pour une première approche de la littérature courtoise sur la table, voir Marie-Geneviève GROSSEL, “La table comme pierre de touche de la courtoisie: à propos de quelques chastoiements, enshamen et autres contenances de table”, dans *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, *op. cit.*, pp. 181-195. Il faut bien noter que la *Bibliographie des traités de savoir-vivre* éditée par Alain MONTANDON n’intègre pas la production en langue d’oc et ses *Enshamens*: Cf. pour un gentilhomme les conseils très sommaires donnés entre 1170 et 1180 par le Landais Arnaut Guilhem de Marsan (*Qui comte vol apprendre*, éd. G.E. SANSONE, *Testi didattico-cortesi di Provenza*, Bari 1977, pp. 130-131) et, pour une donzela, *En aquel mes de mai* du Bordelais Amanieu de Senecars (fin du XIII^e siècle: éd. *Ibid.*, pp. 243-244).

vulgaire s'inspirent ainsi de poèmes latins antérieurs,³⁴ qui sont souvent d'origine cléricale. C'est du même milieu clérical – et singulièrement des écoles où l'apprentissage des bonnes manières allait de pair avec celui du latin – que proviennent les plus anciens textes en la matière.³⁵

À l'intérieur de l'hôtel, un grand nombre d'officiers de bouche concourent à l'approvisionnement, à la préparation et au service de la nourriture destinée au prince et à ses invités comme à ses serviteurs.³⁶ Un des indices de leur professionnalisation accrue réside dans la production de manuels spécialisés, qui offrent une mine d'informations sur l'alimentation de cour – restée largement inexploitée, et c'est pourquoi je m'y attarde un peu.

Les plus anciens à apparaître sont, au XV^e siècle, les manuels d'écuycers-tranchants. Un *Arte cisoria*³⁷ est écrit dès 1423 par un noble castillan, Enrique de Villena, qui a exercé les fonctions de *cortador* lors du banquet de couronnement à Saragosse de Fernando de Antequera (1414) et qui adresse son traité à Sancho de Jarava, *cortador mayor* de Juan II. Une des originalités de ce traité réside dans les dessins des différents types de couteaux, qui sont représentés avec une grande

³⁴ Y compris le poème occitan “Quan tu a la taula sera...” (éd. V. CHICHMAREV, “Contenances de table en vers provençaux”, *Revue des langues romanes*, 48 (1905), pp. 289-295), qui est une traduction de la pièce latine bien connue *Quisquis es in mensa* dont certains paragraphes ont été reproduits par N. ELIAS, *La civilisation des mœurs*, *op. cit.*

³⁵ Le *Facetus* ou *Liber Faceti*, écrit au XII^e siècle, qui se présente comme un complément aux *Distiques* du pseudo Caton, le *De institutione novitiarum* d'Hugues de Saint-Victor et la *Disciplina clericalis* de Pierre Alphonse – sans compter au XIII^e siècle le *Morale scolarium* de Jean de Garlande (qui comprend un *De curialitatibus in mensa conservandis*). Même les fameuses cinquante “courtoisies de table” (*De quinquaginta curialitatibus ad mensam*) de Bonvesin de la Riva (éd. Gianfranco CONTINI, *Le opere volgari di Bonvesin da la Riva*, Rome, 1941, pp. 315-322), souvent présentées comme une matrice du genre des “contenances de table”, sont l'œuvre d'un maître de grammaire qui enseigne notamment à Milan au commencement du XIV^e siècle. C'est du reste une très vieille tradition que de se fonder sur la vie quotidienne des élèves pour leur enseigner les mots et les expressions d'une langue, comme le prouvent les *Disticha Catonis* (remontant peut-être à un noyau du III^e siècle): Éd. Wayland Johnson CHASE, *The Distichs of Cato: a famous Medieval Textbook*, Madison, 1922 (University of Wisconsin Studies in the Social Sciences and History, 7) ou les œuvres des grammairiens du haut Moyen Âge et des lexicographes du XII^e et XIII^e siècles: Cf. Bruno LAURIOUX, “*Olla Patella*: Préliminaires à une étude de la lexicographie alimentaire au Moyen Âge”, in *Par les mots et les textes. Mélanges de langue, de littérature et d'histoire des sciences offerts à Claude Thomasset*, Danièle JAMES-RAOUL, Olivier SOUTET, Danielle JACQUART (dir.), Paris, 2005, pp. 459-474. Même la forme versifiée caractéristique du genre prend tout son sens dans un contexte scolaire où la mémorisation était un instrument pédagogique essentiel.

³⁶ La composition, la structure et le fonctionnement des offices de bouche peuvent énormément varier d'une cour à l'autre. Il n'existe pas à l'heure actuelle de tableau d'ensemble. Un bon aperçu – toutefois limité en pratique à l'Italie des XVI^e et XVII^e siècle – se trouve dans l'article d'Andrea MANCIULLI (“Le arti della tavola”, in *Et coquatutur ponendo*, Prato, 1996, pp. 325-345), qu'on lira de préférence aux chapitres spécialisés mais en général peu sûrs que Claudia BENPORAT a rédigés pour sa *Storia della gastronomia italiana*, Milan, 1990.

³⁷ Titre apocryphe créé par son premier éditeur au XVIII^e siècle, le titre d'origine étant *Arte de cortar* ou *Arte de trinchar*.

précision – au moins dans le meilleur manuscrit. La structure renforce cet aspect éminemment professionnel : après avoir insisté sur les qualités que doit avoir l'écuyer-tranchant, Villena décrit les différents instruments de son art et leurs usages (couteaux mais aussi fourchettes à deux ou trois dents); puis les actes que le *cortador* doit accomplir durant un banquet font l'objet d'un chapitre, avant qu'on en arrive au gros du traité, consacré aux différentes techniques de découpe que l'on utilise en Espagne. Est ainsi successivement traitée la découpe des volatiles, des quadrupèdes, des poissons, des légumes, enfin des fruits. Le traité revient pour conclure sur l'office de *cortador* : il est nécessaire d'y nommer un homme de bon lignage, en ayant pris le temps de la réflexion, surtout en regard des dommages que peut créer un mauvais exercice de cette charge.

Les autres textes concernant l'art de l'écuyer-tranchant n'ont au XV^e siècle ni la même ampleur ni la même homogénéité que l'*Arte cisoria*³⁸ et ne semblent d'ailleurs nullement s'en être inspirés. C'est le cas de la quinzaine de conseils de découpe en catalan qui précèdent les recettes culinaires du *Libre de Sent Soví* dans l'un des deux manuscrits conservant cette œuvre.³⁹ faut-il penser que, à l'instar de ce qui a pu être observé dans la littérature culinaire, les traditions textuelles sur l'art de la découpe développées dans les différents pays européens sont restées étrangères les unes aux autres, essentiellement pour des raisons linguistiques? À moins qu'il ait existé dès cette époque les styles nationaux en matière de découpe dont parleront les traités ultérieurs. Mais les préceptes de découpe du *Libre de Sent Soví* se retrouvent dans une large mesure en tête d'un livre de cuisine qui pourrait être issu d'une région où se développa au XV^e siècle un syncrétisme culturel italo-ibérique : à savoir le royaume de Naples. Il s'agit du recueil que l'on a l'habitude de nommer *Libre del coch*⁴⁰ – bien que son titre complet soit plutôt *Libre de doctrina per a ben servir de tallar y del art de coch*. Ce livre n'est connu que sous forme imprimée (il a paru à Barcelone en 1520 avant d'être publié dans une traduction castillane en 1525) mais l'auteur – un certain mestre Robert (de Nola précise la version en castillan) – s'y présente comme le cuisinier de don Ferrando, roi de Naples, qu'il y a tout lieu d'identifier avec Ferrante, fils d'Alphonse le Magnanime, qui exerça ces fonctions de 1458 à 1494. C'est de la même époque – très

³⁸ Qui compte 44 feuillets dans le meilleur témoin.

³⁹ Éd. Rudolf GREWE, *Libre de Sent Soví*, *op. cit.* Comme on ne les retrouve pas dans l'autre exemplaire du *Libre de Sent Soví*, il apparaît qu'ils ne figuraient pas dans la version primitive de ce texte – qui pourrait remonter, si l'on en croit le prologue, au début du XIV^e siècle – et l'on doit donc les dater par prudence du troisième quart du XV^e siècle, époque à laquelle fut copié le codex de Barcelone.

⁴⁰ C'est le titre de l'édition de référence, celle de Veronika LEIMGRUBER, *Mestre Robert, Libre del coch. Tractat de cuina medieval*, Barcelone, 1982.

précisément de 1466 – que date le plus ancien traité d'écuyer-tranchant en langue italienne, le *Taiare de cortello*, œuvre d'un certain Michele Chalesino et conservé dans un manuscrit en mains privées.⁴¹

L'autre région où se développe précocement une littérature destinée aux écuyers-tranchants est l'Angleterre. Le *Boke of kerynyge and sewynge and all the feestes in the yere fort the servyce of a prynce or ony other estate*,⁴² publié dès 1508 par Wynkyn de Worde, tire son aspect composite du *Boke of Nurture* de John Russell, plus vieux d'au moins un demi-siècle et véritable compendium réuni par un spécialiste des choses de l'hôtel princier; il rassemble, sous la rubrique du "carver", un matériau lui-même hétéroclite, allant de conseils généraux sur la tenue du couteau et des doigts, sur la découpe des tranchoirs et la propreté des mains à des considérations sur les parties des viandes indigestes pour l'estomac du maître (peau, pattes, têtes et autres abattis) ce qui à l'évidence dicte la découpe, en passant par les techniques d'ouverture des pâtés chauds (par le sommet) ou froids (par le milieu). Des préceptes de découpe moins développés se retrouvent dans plusieurs manuscrits anglais du XV^e siècle: citons le codex Sloane 1986 de la British Library, qui forme une véritable encyclopédie de la table et de ses usages, puisque, outre un *Tractatus de scissura ciborum et servitio dominorum diversis temporibus anni secundum consuetudines patriae*, il comprend un *Booke of Curtasye* qui réunit lui-même des contenances de table, un *De officiariis in curiis dominorum* et un célèbre livre de cuisine, le *Liber cure cocorum*, l'unité de l'œuvre étant assurée par la forme versifiée, visiblement dérivée⁴³ – les *Statuta familiae bonae memoriae domini Roberti Grossetest Lincolnensis episcopi* complètent un ensemble résolument tourné vers la gestion de l'hôtel princier.

Ainsi, les conseils techniques destinés aux écuyers-tranchants ont souvent pris place dans des manuels plus généraux, que l'on peut qualifier de manuels de maîtres d'hôtel. Le plus important d'entre eux est incontestablement le *Boke of Nurture folowing Englondis gise*, sur lequel il faut revenir. Son auteur, John Russell, se présente dans le prologue rimé comme "sum tyme servande with duke umfrey of glowcester, a prynce fulle royalle, with whom uschere in chambur was y, and marshalle also in halle". Le personnage politique considérable et le grand mécène qu'était le duc Humphrey de Gloucester⁴⁴ vivait-il encore lorsque fut composé le *Boke*

⁴¹ Sorengo, Bibliothèque internationale de Gastronomie, ms. 11; description: *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia, sec. XIV-XIX*, Orazio BAGNASCO (éd.), Sorengo 1994, t. II, pp. 1807-1808.

⁴² Réédité au XIX^e siècle par Frederick FURNIVALL *The Babees Book. Manners and Meals in Olden Time*, Londres, 1868, pp. 263-285.

⁴³ Éd. Richard MORRIS, *Liber Cure Cocorum*, Berlin-Londres, 1862 (Philological Society).

⁴⁴ Parmi les ouvrages qui lui ont été dédiés, on note un *Dietarium de sanitatis custodia* (1404/24) écrit par son médecin Gilbert Kymer (BL, ms. Sloane 4).

of Nurture?⁴⁵ En tout cas, le texte qui est attribué à Russell dans un manuscrit assez tardif,⁴⁶ se retrouve sous une forme moins développée et sans nom d'auteur dans des exemplaires plus anciens.⁴⁷ Quant aux fonctions d'*usher* et de *marshall*, que Russell déclare avoir occupées, elles avaient à voir avec le placement des convives en fonction de leur rang et avec les préséances à table, si l'on en croit le dernier chapitre du *Boke of Nurture*, véritable traité d'étiquette curiale. Russell déroule en effet une stricte hiérarchie en cinq catégories, cinq états qui, durant un banquet, doivent rester séparés, sans même se voir. Au sommet, le pape, l'empereur, un roi, un cardinal, un prince du sang, un archevêque, un duc : tous ceux-là "not kepe the halle", mangent à part, loin de la salle de réception. Tout en bas de l'échelle, les *squires* et leurs égaux, à savoir les "sergents of law", les ex-maires de Londres, les maîtres de la chancellerie, les prêcheurs, les "apprentise of law in courtis", les marchands et *franklins*. Entre les deux, toute une gradation de dignités qui s'exprime par un partage de plus en plus large (à deux, puis trois, puis quatre par plat) : les grands banquets princiers du Moyen Âge sont une mise en scène de la société dans ses hiérarchies. Celles-ci sont changeantes et le *marshall* se doit de connaître les mésalliances entraînant des reclassements, de bien réserver aux envoyés du roi le rang qui leur est dû – c'est-à-dire celui qui est immédiatement supérieur à leur statut d'origine : si ce sont des chevaliers, ils seront traités à l'égal de barons, des écuyers à l'égal de chevaliers, etc.

En confrontant le *Boke of Nurture* aux autres manuels anglais d'officiers de bouche,⁴⁸ il est possible de reconstituer les fonctions des "butler, panter, chamberlain (et) carver", d'avoir une idée assez précise de leur matériel (le panetier dispose par exemple de trois couteaux,

⁴⁵ Frederick FURNIVALL qui a édité le *Boke of Nurture* (*The Babees Book, op. cit.*, pp. 115-199) prétend qu'à l'époque où Russell écrivit son traité le duc était toujours vivant ("sum tyme servande with duke umfrey" signifierait donc qu'il a alors quitté le service du prince); mais les motifs qu'il allègue sont inconsistants.

⁴⁶ BL, Harley 4011, ca 1460-70.

⁴⁷ Mss BL, Sloane 1315 et 2027 sont certes plus courts et anonymes mais ils sont aussi plus anciens (respectivement ca 1440-50 et ca 1430-40).

⁴⁸ Déjà cité, le *De officariis in curiis dominorum*, qui forme le livre III du *Booke of Curtasye*, s'intéresse aussi bien aux offices techniques du panetier ou du bouteiller qu'aux tâches plus administratives du *senescallus* (steward), voire aux compétences financières du *supervisor* ou du *clericus coquine* (Frederick FURNIVALL *The Babees Book, op. cit.*, pp. 309-327). Au XV^e siècle également remonte *A generall Rule to teche every man that is willynge to lerne to serve a lorde or mayster in every thyng to his plesure* (publié par R. W. CHAMBERS, *A Fifteenth Century Courtesy Book*, Londres-Oxford; 1914 [Early English Text Society-O.S. 148]): attaché aux pas d'un marshall depuis le matin jusqu'au soir, ce bref traité confirme le rôle déterminant d'un personnage qui, avec le steward et le usher, compte parmi les "hede offycers" et que l'on voit, de fait, donner ses ordres aux uns et aux autres. Ce mode d'organisation chronologique assez original se retrouve dans le traité *Ffor to serve a Lord*, connu par un manuscrit de la fin du XV^e ou du début du XVI^e siècle (éd. Frederick FURNIVALL *The Babees Book, op. cit.*, pp. 366-377).

un pour “choppe”, un pour “pare”, et un pour “smothe the trenchurs and square”). Encore faut-il bien noter que la structure des offices de bouche prévalant en Angleterre ne recouvre pas exactement celles qui sont en usage sur le continent : ainsi le “sewer”, qui récupère les mets sortis de la cuisine pour les acheminer dans la salle du repas et détient aussi un droit de regard sur le menu, n’est-il qu’un lointain équivalent du *scalco* italien et de l’écuyer de cuisine français – ces derniers s’occupant aussi de l’approvisionnement, du stockage et de la préparation des aliments, bref de l’ensemble de la chaîne “alimentaire”. La floraison des manuels de maîtres d’hôtel dans l’Angleterre du XV^e siècle permet enfin de poser sur des bases différentes la question de l’influence éventuelle de l’étiquette bourguignonne – étiquette du service comme de la table. On sait que, dans la réorganisation de sa propre cour, le roi Edouard IV s’est inspiré des coutumes en usage dans la cour de son beau-frère, le puissant duc de Bourgogne. Or, l’inamovible maître d’hôtel de Charles le Téméraire (et plus tard de Marie de Bourgogne et même Philippe le Beau), Olivier de La Marche, a laissé plusieurs traités consacrés à l’organisation des offices de bouche, notamment l’*État de la maison du duc Charles de Bourgogne*, qui synthétisait l’expérience acquise au cours de trois décennies de service à la cour ducal. Sans avoir le côté très analytique du *Boke of Nurture*, ce dernier traité⁴⁹ aborde avec relativement de précision les fonctions de l’échanson, du panetier, de l’écuyer de cuisine et de tout le personnel sous les ordres du premier queux. Mais à la date où il fut composé (1473-1474), le manuel transmis sous le nom de John Russell circulait depuis au moins quatre décennies. Le *Boke of Nurture* semble bien une spécificité anglaise – ce qu’il revendique d’ailleurs hautement en prétendant codifier le “style anglais”. Au XV^e siècle, l’avance anglaise en matière de littérature pour officiers de bouche est donc patente.⁵⁰

La littérature professionnelle peut toutefois accuser un retard certain par rapport aux pratiques. C’est ainsi qu’une des grandes innovations des banquets italiens de la Renaissance, le service de crédence, n’a pas donné naissance à des manuels spécialisés avant le XVII^e siècle.⁵¹ Le plus souvent, les ordonnances réglant le fonctionnement des hôtels princiers renseignent avant tout sur la structure des offices de

⁴⁹ Olivier de la Marche, *Mémoires*, éd. H. Beune et J. d’Arbaumont, 4 vol., Paris, 1883-1888, t. IV, pp. 1-94.

⁵⁰ C’est seulement au XVI^e siècle que l’on trouvera en Italie des œuvres équivalentes, soit pour le *Maestro di casa*, soit pour le *scalco*.

⁵¹ Sur la question assez embrouillée de la crédence voir Andrea MANCIULLI, “Le arti della tavola”, *loc. cit.*

bouche.⁵² Mais quelques-unes sont remarquablement détaillées sur la redistribution des restes (notamment en Angleterre) ou sur la composition (théorique) des repas ordinaires – comme à la cour du dauphin Humbert II de Viennois.⁵³ On n’oubliera pas enfin qu’une ordonnance peut circuler en-dehors de la cour qui l’a vu naître : c’est le cas, bien connu, des *Leges Palatinae* de Jacques II de Majorque traduites en catalan sur l’ordre de Pierre IV d’Aragon sous le nom d’*Ordenacions de Cort*.⁵⁴ Par l’intermédiaire des ordonnances ou des manuels de professionnels (du type de ceux d’Olivier de La Marche) se transmettent ainsi les usages d’une cour. C’est un fait bien connu que l’étiquette de la maison de Bourgogne codifiée sous Philippe le Bon a été utilisée à la cour des Habsbourg d’Espagne, en 1547 pour la maison de l’Infant.

Un continent à peine exploré : les documents de la pratique

Parce qu’ils constituent la voie d’accès majeure aux pratiques alimentaires de la cour, les plus quotidiennes comme les plus festives, les comptes font l’objet de deux des articles qui suivent, dont l’un cherche à cerner les caractéristiques et l’évolution de ce genre documentaire.

Les menus ont pris une place grandissante à l’intérieur des livres de cuisine entre le XIV^e et le XVI^e siècle.⁵⁵ D’autres ont littéralement été enkystés dans le récit détaillé d’un banquet que fournit une chronique. C’est ainsi qu’Arnaud Esquerrier procède, service après service, pour le festin offert par son maître, le comte de Foix Gaston IV, en l’honneur des ambassadeurs du roi de Hongrie à Tours en 1458;⁵⁶ cependant, le chroniqueur occitan insiste beaucoup plus, à la manière des historiens bourguignons, sur les entremets que sur les mets – de sorte qu’il n’est pas

⁵² Voir pour la cour de France la thèse d’Ecole des Chartes de Pauline MOIREZ soutenue en 2002 (*Les Offices de bouche à l’hôtel du roi de France de Philippe VI à Charles VI [1328-1422]*), et pour la Bourgogne les articles de Werner PARAVICINI dans *Francia*, commodément rassemblés en un volume depuis cette année : *Die Hofordnungen der Herzöge von Burgund*, t. I, Sigmaringen, Thorbecke, 2005.

⁵³ Cf. Bruno LAURIOUX, “Table et hiérarchie sociale à la fin du Moyen Âge”, dans *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge*, dir. Carole Lambert, Montréal-Paris, 1992, pp. 87-108.

⁵⁴ Olivetta SCHENA, *Le leggi palatine di Pietro IV d’Aragona*, Cagliari 1983.

⁵⁵ Singulièrement dans les recueils anglais, envahis de menus récemment revisités par Gilly LEHMANN, “The Late Medieval Menu – a Reappraisal”, *Food & History*, vol. I, n° 1 (2003), pp. 49-83.

⁵⁶ Reproduit dans *Plaisirs et manières de table aux XIV^e et XV^e siècles* (catalogue d’exposition), Toulouse, 1992, pp. 304-306.

assuré qu'Esquerrier ait travaillé à partir d'un menu "officiel", émanant des offices de bouche, comme celui dont nous avons parlé à propos du séjour de Charles IV à Paris. Ce type de document technique existait, n'en doutons pas. Johanna Maria Van Winter en a retrouvé un figurant à la suite d'un compte d'approvisionnement – et c'est la deuxième configuration possible. Il s'agissait en l'occurrence du repas donné en 1369 pour les noces de la fille du comte de Hollande avec le duc de Gueldre. La confrontation avec les approvisionnements réalisés pour la circonstance est riche d'enseignements : elle permet de reconstituer l'usage de produits de prestige (comme le fromage de Brie), de cerner le répertoire mis en œuvre comme intermédiaire entre la France et l'Angleterre et de faire remonter très en amont l'usage du banquet, c'est-à-dire d'un repas nocturne supplémentaire.⁵⁷

C'est pour des festins de cette ampleur qu'apparaît dans la deuxième moitié du XV^e siècle un genre nouveau, celui du récit de banquet individualisé, d'abord sous forme manuscrite puis comme un livret imprimé. Les noces de Costanzo Sforza et Camilla d'Aragon à Pesaro en 1475 donnent lieu à la confection d'un manuscrit spécial, pourvu d'une abondante illustration représentant les entremets "vivants" qui y furent présentés aux convives.⁵⁸ Quant au petit livret paru à l'occasion d'autres noces – celles de Gian Galeazzo II Sforza et d'Isabella d'Aragon à Tortona en 1489 – on ne sait s'il fut distribué aux convives comme "programme" (essentiellement pour les entremets) ou élaboré après-coup.⁵⁹

L'existence de marchés passés entre les responsables administratifs des cours et des fournisseurs attitrés garantissant la régularité des approvisionnements est attestée dans la seconde moitié du XV^e siècle, aussi bien à Rome⁶⁰ que pour la cour de France.⁶¹ On citera entre autres le témoignage d'Olivier de La Marche qui explique, dans son *État de la maison de Charles le Téméraire*, que "la viande de boucherie est livrée par des marchands, selon un marché établi lors du bureau et renouvelé tous les ans, au mois de mars, en même temps que le marché des boulangers".⁶²

⁵⁷ Johanna Maria VAN WINTER, "A Wedding Party at the court of Holland in 1369", dans *Food and Celebration. From Fasting to Feasting. Proceedings of the 13th Conference of the International Commission for Ethnological Food Research, Ljubljana, Preddvor, and Piran, Slovenia, June 5-11, 2000*, Ljubljana 2002, pp. 265-275.

⁵⁸ Angela DILLON BUSSI, "Una festa di nozze principesca e un banchetto umanistico", dans *Et coquatur ponendo, op. cit.*, pp. 311-324.

⁵⁹ *Catalogo del fondo italiano*, Orazio BAGNASCO (éd.), t. II, p. 1222.

⁶⁰ Arnold ESCH, "Un notaio tedesco e la sua clientela nella Roma del Rinascimento", *Archivio della Società Romana di Storia Patria*, 124 (2001), p. 193.

⁶¹ Pierre CHAMPION, *Louis XI*, Paris, 1929, p. 217.

⁶² Bruno LAURIoux, "Banquets, entremets et cuisines à la cour de Bourgogne", dans *Splendeurs de la cour de Bourgogne. Récits et chroniques*, D. Régnier-Bohler dir., Paris, 1995, p. 1119.

Lorsqu'ils ont été conservés, ces documents offrent de précieuses informations non seulement sur les volumes et la structure des approvisionnements mais sur les goûts – et l'on sait tout le parti qu'en tira Jean-Louis Flandrin de ce point de vue.⁶³ Il conviendrait d'étendre l'étude et la méthode en amont et vers les zones à forte densité notariale, en Italie et autour de la Méditerranée: mais la masse de ces archives notariales paraît encore décourager les chercheurs.

D'autant qu'on a toutes les chances d'y trouver, avec la même abondance, des inventaires permettant d'estimer l'équipement des cuisines curiales. À condition toutefois de confronter ces inventaires aux fouilles archéologiques et aux images, selon la méthode mise au point pour les tables et les cuisines "ordinaires". C'est dire l'importance des sources non écrites dans l'appréhension de ce qu'était l'alimentation de cour.

L'avenir est-il aux sources non écrites?

Pour les périodes les plus reculées, l'archéologie représente l'accès principal aux pratiques alimentaires de cour – si ce n'est le seul accès. Sans remonter aux palais orientaux de Mari ou d'ailleurs, signalons la mise en évidence, dans l'Angleterre anglo-saxonne – comme du reste sur le continent –, d'une civilisation du hall sur laquelle on dispose désormais, avec la monumentale thèse d'Alban Gautier, d'une synthèse commode et informée.⁶⁴

En avançant dans le temps, les données archéologiques peuvent être confrontées à des sources écrites toujours plus nombreuses. Les compléments ou les rectifications qu'elles proposent sont toutefois précieux: la civilisation du porc se révèle ainsi, à l'examen, un apanage des élites et non l'horizon alimentaire des paysans – comme les historiens l'ont cru pendant longtemps.

Mais il y a encore beaucoup à faire dans la publication et l'interprétation des fouilles archéologiques. L'apport de celles qui ont été menées pendant des années sur le site du Louvre commence tout juste à être mesuré. Du point de vue qui nous intéresse ici, Benoît Clavel a montré, dans sa thèse récemment publiée, le parti que l'on pouvait tirer de la répartition des ossements et autres restes archéozoologiques entre les différents taxons. Un fossé circulaire servant de dépotoir au début du

⁶³ Cf., entre autres, Jean-Louis FLANDRIN, "Choix alimentaires et art culinaire (XVI^e-XVIII^e siècle)" dans *Histoire de l'alimentation*, Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI (éd.), Paris, 1996, pp. 657-681.

⁶⁴ Alban GAUTIER, *Le festin dans l'Angleterre anglo-saxonne (V^e-XI^e siècle)*, Rennes, 2006.

XVI^e siècle – probablement à proximité immédiate des cuisines – s’est ainsi révélé assez riche en restes de poissons, avec notamment la présence de grandes vives, qui, selon Benoît Clavel, “peut être considérée comme un marqueur social”.⁶⁵ Mais les espèces dominantes – pleuronectidés, harengs, merlans, morues – évoquent plutôt une consommation commune; et c’est bien là tout le problème en matière d’archéologie: la difficulté qu’il y a à identifier socialement la population qui a laissé ses restes – sinon en se fondant sur ces restes eux-mêmes, raisonnement circulaire qui présente bien des dangers.

Les images ne manquent pas, qui prétendent représenter une cour festoyant. Mais on serait bien naïf d’y prétendre retrouver le pur et simple reflet de la cour qui les a vu naître. L’usage de modèles plus ou moins anciens, le mélange d’anachronisme et d’exotisme – lorsqu’il s’agit de montrer les banquets du passé antique – en rendent l’interprétation complexe et délicate. À l’évidence pourtant, les enluminures illustrant les manuscrits médiévaux produits en milieu curial sont un témoignage de premier plan sur les manières et le décorum de table.⁶⁶ Un sujet aussi central que les placements sur les tables seigneuriales et princières – où interfèrent des considérations de genre et de hiérarchie⁶⁷ – gagnerait à une analyse systématique de ces images, souvent admirées mais rarement regardées.

Un premier moyen de repérer des évolutions dans le festin de cour – ou tout au moins dans sa représentation iconographique – pourrait être de comparer les différentes images qui ont été associées à un même événement. J’ai dit dans les débuts de cette introduction combien l’un des manuscrits des *Grandes Chroniques de France*, contemporain des faits, mettait en valeur l’entremets qui fut donné pour la venue de Charles IV à Paris en 1378. Quatre-vingts ans plus tard, Jean Fouquet donne une tout autre version de ce repas, qui privilégie le spectacle du pouvoir, incarné par les trois souverains (l’empereur, le roi de France et le roi des Romains) et par l’apparat d’un service à mets couverts.⁶⁸ Si l’on prend comme “test” non plus un simple événement mais un motif iconographique comme le festin d’Assuérus, le banquet des fils de Job ou tout autre épisode biblique accompagné de repas – et ils ne manquent

⁶⁵ Benoît CLAVEL, *L’Animal dans l’alimentation médiévale et moderne en France du nord (XII^e-XVII^e siècles)*, *Revue archéologique de Picardie*, n° spécial 19 (2001), p. 15a.

⁶⁶ Danielle ALEXANDRE-BIDON, “Festins d’images et “hors d’œuvre” enluminés”, dans *Histoire de l’alimentation*, *op. cit.*, pp. 537-545.

⁶⁷ Bruno LAURIOUX, “Le festin d’Assuérus: femmes – et hommes – à table vers la fin du Moyen Âge”, *Clio. Histoire, Femmes et Sociétés*, 14 (2001), pp. 47-70.

⁶⁸ BnF, ms. fr. 6465, f° 444v°.

pas – la série peut revêtir une certaine ampleur. Il doit être possible de procéder de même pour certains passages des diverses versions de la vie d’Alexandre, prétextes à des images festives récurrentes.

Une autre méthode pourrait viser à dresser le profil du banquet tel que se le représente un milieu curial à travers les multiples images qui en émanent. Ce type d’approche est par exemple envisageable pour la cour de Bourgogne au milieu du XV^e siècle – celle-là même qui organisait le Banquet du Faisan et où se mettait en place la rigide étiquette décrite par Olivier de La Marche. Les divers ateliers éditoriaux qui produisirent des manuscrits enluminés pour la cour de Philippe le Bon – par exemple ceux de Jean Wauquelin à Mons et de David Aubert à Bruges – représentaient fréquemment de grands repas festifs, dont certains passages de l’*Histoire du Grand Alexandre* ou de celle d’*Olivier de Castille et d’Artus d’Algarbe* offraient le prétexte. Plutôt que de les isoler comme autant de chefs-d’œuvre, il serait intéressant de les confronter dans le cadre d’une histoire “intégrée” des banquets bourguignons.

Il est utopique de prétendre pouvoir ainsi pour toutes les cours croiser toutes les sources que je viens d’énumérer et il est même difficile d’en confronter deux types différents. Toutefois quelques gisements s’annoncent prometteurs. Telle la cour de Bourgogne, avec ses chroniques, ses comptes et ses enluminures. La cour de Savoie offre également bien des promesses, puisqu’on peut éclairer ses comptes grâce à un livre de cuisine, celui de maître Chiquart.⁶⁹ La cour pontificale au milieu du XV^e siècle est sans doute la plus fertile: elle possède des comptes extrêmement détaillés (comme on le verra un peu plus loin), tandis qu’un livre de cuisine (le *Libro de arte coquinaria* de Martino) et même un traité de gastronomie (le *De honesta voluptate* de Platina) gravitent autour de cette cour.⁷⁰ En comparaison, la cour des rois de France paraît bien pauvre, avec des comptes elliptiques et très lacunaires, des livres de cuisine mal situés ou mal datés. Sans doute faut-il souvent se résigner à ce que l’essentiel de l’alimentation de cour nous échappe à jamais...

⁶⁹ A. SALVATICO, *Il Principe e il cuoco. Costume e gastronomia alla corte sabauda nel quattrocento*, Turin 1999 (le Testimonianze del Passato, 13).

⁷⁰ Bruno LAURIOUX, *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XV^e siècle. Autour du De honesta voluptate de Platina*, Florence, 2006 (Micrologus’ Library, 14).