

# LE MOYEN AGE

REVUE D'HISTOIRE  
ET DE PHILOGIE

1/2014

Tome CXX



est constitué de remarquables notices pour chaque sceau du corpus. Un autre livre eût ajouté au coût, mais pour suivre l'A., il faut imprimer le catalogue. Ce livre a été relu avec acribie et la bibliographie est à jour (il manque l'édition des chartes de Clairvaux par L. Veysseyre qui périmé celle de Waquet, comme l'édition du coutumier de Champagne par P. Portejoie périmé celle de Chenon). L'espace étudié aussi bien que l'ampleur chronologique et le nombre des individus autorisent d'infimes corrections. L'élévation de l'hostie n'apparaît pas vers 1120 (p. 334), mais dans les statuts synodaux d'Eudes de Sully († 1208). Il est tentant d'annexer à l'histoire de la Champagne des familles comme les Til-Châtel ou les Choiseul dont seulement un ou deux membres ont été, à un moment donné, officier comtal ou vassal pour tel fief : leur horizon sigillographique n'est pas champenois, mais ils ont été traités. La thèse de M.C. Hubert, connue de l'A., sur les frontières du comté invite à remettre en cause les cartes donnant une ligne continue pour cartographier le comté. Cela éviterait de voir en Morimond une abbaye champenoise (p. 111). L'A. propose maintes comparaisons hors de la mouvance champenoise. Se trouvera-t-il un doctorant pour une étude similaire dans les deux Bourgogne ou en Lorraine ? Les préfaciers rappellent que « certains chercheurs n'ont même jamais vu un sceau ». Ce livre a été publié par les remarquables éditions Dominique Guéniot qui hélas viennent de faire faillite.

Jean-Vincent JOURD'HEUIL

Enrico CARNEVALE SCHIANCA, **La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni**, Florence, Olschki, 2011 ; 1 vol., XLVI–755 p. (*Biblioteca dell'Archivum Romanicum*, 1<sup>er</sup> sér., *Storia, Letteratura, Paleografia*, 386). ISBN : 978-88-222-6073-4. Prix : € 49,00.

E. Carnevale Schianca est connu des spécialistes de la cuisine médiévale par une vingtaine de notes ponctuelles parues dans la revue *Appunti di Gastronomia* qui, rétrospectivement, apparaissent comme autant d'études préparatoires au gros volume qu'il nous propose. Celui-ci se présente comme un glossaire de plus de 2 500 termes médiévaux relatifs à la cuisine (noms de produits, d'instruments et de plats, verbes désignant des procédés techniques) tirés d'un corpus de 7 000 recettes. Toutefois, le contenu des notices ainsi que l'avant-propos révèlent une ambition plus grande : au-delà de l'histoire propre des termes, il s'agit de mettre en évidence les différents styles de cuisine en usage au Moyen Âge et même de guider ceux qui entreprendraient de les reproduire, au nom de l'idée que « l'histoire de la cuisine ne peut s'étudier sans application pratique » (p. v). Contrairement à ce qui est affirmé dans cet avant-propos, l'A. n'a pas pris en compte « toute la littérature culinaire tardo-médiévale connue » mais seulement les livres de cuisine italiens, c'est-à-dire écrits dans un dialecte italien ou bien dont la rédaction peut être située en Italie. Ce sont ainsi tous les témoins culinaires « italiens » qui ont été mis à contribution, y compris ceux qui restent inédits : pour définir les termes qu'ils contenaient, retracer leur étymologie et leur histoire, E.C.S. a fait appel à une grande variété d'autres sources et de travaux, aussi bien historiques que lexicographiques. Il faut donc saluer un travail qui met une considérable masse de données à la disposition de tous. On doit cependant attirer l'attention du non-spécialiste sur un certain nombre de défauts qui rendent l'utilisation de ce glossaire moins facile qu'on l'eût espéré. Passons sur des localisations et des datations de mss ou de textes parfois hasardeuses – car reprises des hypothèses assez farfelues qu'a données A. Martellotti il y a quelques années dans un ouvrage

de la même collection<sup>1</sup>. En revanche, il n'est pas toujours possible de suivre E.C.S. dans le choix de ses vedettes et dans le copieux commentaire qu'il leur donne. On est ainsi quelque peu dérouté de lire à quelques pages de distance une notice très érudite et éclairante sur l'obscur recette de *Caput monachi* et des considérations fort générales et pour le moins incomplètes sur la viande (« Carne »), sujet qui aurait nécessité davantage que des citations empruntées à des historiens ou à des sources disparates. D'autres notices auraient gagné à la lecture de travaux certes récents mais parus quelques années avant celui-ci : signalons, entre autres, pour le fromage, dit « Provatura », mon ouvrage *Gastronomie, humanisme et société*<sup>2</sup> (pourtant cité dans la bibliographie), pour le sucre, la somme de M. Ouerfelli<sup>3</sup> ; de manière générale, E.C.S. semble ignorer les travaux de lexicographes et philologues qui ont travaillé sur les transferts culturels révélés par les dénominations de plats dans le domaine italien (A. Vollenweider dans un art. pionnier de 1963 et, plus récemment, les nombreuses contributions de S. Lubello préparant un *Dizionario dell'antica gastronomia italiana* et qui auraient pu nourrir, par exemple, les notices « Caperottata » ou « Salsa boreglia »). Nonobstant ces importantes réserves, le glossaire d'E.C.S., généralement de bon jugement, rendra de nombreux services et suscitera à n'en pas douter de nouvelles recherches. Pour le panorama sans précédent qu'il offre sur les mots de la cuisine, il doit figurer dans la bibliothèque du médiéviste.

Bruno LAURIOUX

Maria GOLUBEVA, **Models of Political Competence. The Evolution of Political Norms in the Works of Burgundian and Habsburg Court Historians, c. 1470–1700**, Leyde–Boston, Brill, 2013 ; 1 vol., ix–150 p. (*Brill's Studies in Intellectual History*, 220). ISBN : 978-90-04-23105-4. Prix : € 89,00 ; USD 124.

Le livre que M. Golubeva nous propose s'appuie sur un concept emprunté à la sociologie et, plus particulièrement, à P. Bourdieu : celui de « compétence politique ». Celui-ci suggère qu'à chaque époque, chaque pouvoir produit des modèles normatifs définissant ses propres pratiques et qui sont ensuite transcrits dans des média divers. Ces modèles révèlent ce que signifie pour chaque culture la notion de bon gouvernement – et à l'inverse celle de mauvais gouvernement – et définissent les qualités dont tout dirigeant doit faire preuve pour prétendre à l'excellence (p. 3). M.G. applique cet outil à une période bien spécifique, de la fin du xv<sup>e</sup> siècle jusqu'au début du xviii<sup>e</sup> siècle, à un milieu tout aussi particulier, celui des derniers ducs de Bourgogne de la maison de Valois puis de leurs successeurs Habsbourg, et à un type de sources spécifiques, l'historiographie. L'ouvrage concernant davantage la période moderne (trois chap. sur cinq), nous ne nous intéresserons ici qu'aux deux chap. qui portent sur le Moyen Âge finissant (1. *Military, Institutional and Discursive Competence as seen by Burgundian Court Historians, c. 1470–c. 1500*, p. 21–50 ; 2. *Politics into Fiction : Maximilian's Transformation of the Burgundian Model*, p. 51–70).

D'emblée signalons que la grande force de l'ouvrage réside avant tout dans son introduction méthodologique qui propose des perspectives tout à fait intéressantes

1. Voir mon c.r. dans *Le Moyen Âge*, t. 112, 2006, p. 724–725.

2. Florence, 2005.

3. *Le sucre : production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, Leyde–Boston, 2008.