

# Chapitre 1

## L'histoire de l'alimentation : quelques repères

---

Étudier le manger et le boire dans les sociétés médiévales : le sujet peut sembler léger, voire anecdotique. Or l'histoire de l'alimentation n'est rien d'autre que l'histoire d'un phénomène humain parmi d'autres, quels que soient l'espace et la période choisis. Elle aussi doit se fonder sur les règles de la méthode historique, sur l'étude des sources et sur la mise en œuvre de concepts. C'est la raison pour laquelle ce manuel s'ouvre en introduction sur une étude des modèles qui permettent de penser l'alimentation dans les divers temps et espaces qui composent le Moyen Âge.

### ■ ■ I. Des études de mœurs à l'IEHCA : montée en puissance d'une historiographie

Pendant très longtemps, l'histoire de l'alimentation n'a pas été étudiée en tant que telle. Pourtant, le sujet est ancien : sans remonter à Hérodote et à ses observations ethnographiques sur le mode de vie des Perses, des Scythes ou des Égyptiens, on trouve depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle au moins des allusions ou même des chapitres dans les livres d'histoire sur la « vie quotidienne » ; mais celle-ci était surtout considérée comme une sorte de décor destiné à camper les événements à raconter. L'étude de mœurs a longtemps dominé l'histoire de l'alimentation : tout comme l'étude ethnographique, elle avait pour

but d'insister sur les différences entre « nous » et « eux », mettant en exergue la bizarrerie alimentaire des Anciens et, par contrecoup, la modernité modérée et intelligente des contemporains. Le Grand d'Aussy, l'un des grands pionniers de l'histoire de la cuisine dont l'*Histoire de la vie privée des Français* paraît en 1782, s'attache ainsi à démontrer la supériorité et la plus grande légèreté de la cuisine « moderne » (à savoir celle du XVIII<sup>e</sup> siècle) sur les usages barbares des époques antérieures. À sa suite et jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, l'histoire de l'alimentation est plutôt conçue comme un catalogue de curiosités, une « gastronomie historique » très anecdotique et très peu scientifique.

C'est le mouvement des *Annales* qui, le premier, a insisté sur une histoire des structures en matière d'alimentation. En 1938, l'enquête de Lucien Febvre sur les « fonds de cuisine » observe au sein du territoire français une évolution progressive des frontières entre les régions de cuisine au beurre, à l'huile et à la graisse. Marc Bloch lui aussi se penche sur les questions alimentaires dans le cadre de ses travaux d'histoire rurale. Cependant, c'est seulement à partir des années 1960 et surtout 1970 que les historiens ont commencé, en nombre significatif pour qu'une véritable communauté scientifique en vienne à se constituer, à s'interroger (et à donner des débuts de réponse) sur l'histoire de l'alimentation. Il n'est pas étonnant que cette tendance se soit d'abord formée, en France, dans la mouvance de la revue *Annales ESC* et des chercheurs de l'École des hautes études en sciences sociales (EHESS). La parution en 1970 sous la direction de Jean-Jacques Hémardinquier d'un *Cahier des annales* intitulé *Pour une histoire de l'alimentation* marque un jalon important. La préposition « pour » était ici essentielle : l'alimentation était bien conçue comme un champ historique en devenir, et donc à constituer. Outre un article inédit de Marc Bloch sur « Les aliments dans l'ancienne

France », le volume comprenait plusieurs contributions de médiévistes portant avant tout sur les régimes alimentaires médiévaux : la pluralité des conditions et des usages alimentaires occupait déjà une place importante dans les observations de ces auteurs. Influencés par le structuralisme de Claude Lévi-Strauss et marqués par le primat de l'histoire économique, statistique et quantitative, les premiers historiens français de l'alimentation se sont avant tout penchés sur les questions de quantités, d'approvisionnement, de famines et de pénuries, ou encore de prix des aliments : la notion essentielle est alors celle de « ration alimentaire », qu'il s'agit de déterminer pour chaque catégorie sociale dans l'espace et le temps considéré. Le livre de Louis Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles* (1970), s'inscrit tout à fait dans ce courant, tout comme celui de Massimo Montanari sur l'alimentation paysanne en Italie du Nord dans le haut Moyen Âge (1979).

Dans les années 1980 et 1990, l'essor de l'histoire culturelle, de l'histoire des mentalités puis des comportements, et de ce que l'on pourrait résumer sous le nom générique d'histoire des représentations, a dirigé la recherche vers de nouveaux horizons. On redécouvre alors l'œuvre de quelques pionniers, dont le principal est sans doute Norbert Elias. Cet historien et sociologue allemand, auteur en 1939 d'un *Über den Prozeß der Zivilisation*, a eu pour projet d'écrire une histoire de la civilisation en dégageant les processus par lesquels une société se « civilise », c'est-à-dire adopte des usages d'auto-contrainte et de régulation : s'intéressant à l'émergence de la politesse ou de la courtoisie, il a donc étudié la formation des « bonnes manières », à table comme ailleurs. Il n'est réellement découvert en France que suite à la traduction de son livre en 1974-1975 : celui-ci paraît alors en deux parties publiées séparément, *La Civilisation des mœurs* et *La Dynamique de l'Occident*. À partir de 1983, un séminaire animé par

Jean-Louis Flandrin, d'abord historien du corps et de la sexualité, met en avant l'histoire des goûts et des pratiques alimentaires : on s'intéresse alors aux manières de table, à la cuisine elle-même, et à toutes les attitudes que génère l'acte alimentaire ; on s'intéresse surtout à l'évolution du goût et à ses diverses causes, conséquences et significations. L'un des aboutissements de ce travail est la publication en 1996 d'une *Histoire de l'alimentation*, gros volume collectif publié sous la direction de Jean-Louis Flandrin et de Massimo Montanari, dans lequel le Moyen Âge occupe une place de choix. Avec l'EHESS, l'université Paris VIII (Vincennes – Saint-Denis) représente alors un des viviers de cette nouvelle histoire de l'alimentation : la revue *Médiévales*, qui en émane, publie en 1983 un numéro consacré aux « Nourritures » ; d'autres suivirent en 1989 et 1997. Les travaux d'Odile Redon sur la Toscane contribuent alors à plus grande utilisation des sources littéraires dans l'histoire de l'alimentation, et Bruno Laurioux se penche, dans *Le Règne de Taillevent* (1997), sur l'histoire du livre de cuisine, poursuivant par la suite divers travaux sur la littérature culinaire des derniers siècles médiévaux et de la Renaissance.

L'histoire de l'alimentation est aujourd'hui un champ en pleine expansion, et ce dans l'ensemble des pays d'Europe ainsi qu'en Amérique du Nord : elle semble avoir gagné une réelle légitimité au sein des études historiques, n'apparaissant plus systématiquement comme un sujet « mineur ». La création en 2002 de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA), implanté à Tours, a permis de fédérer les énergies de nombreux chercheurs – historiens, sociologues ou anthropologues – autour de colloques réguliers et de diverses publications : on mentionnera tout particulièrement la revue *Food & History*, lancée en 2003. Sur Internet, le site « Ménestrel », portail informatique bien connu des médiévistes, possède une page « Alimentation » qui recense les publications scientifiques récentes

s'inscrivant dans ce champ d'étude, et ouvre sur d'autres sites pertinents.

## ■ ■ II. L'apport des autres sciences

L'histoire de l'alimentation s'est donc définie comme objet d'étude historique en faisant largement appel à d'autres sciences sociales : il s'est souvent avéré nécessaire d'emprunter des cadres d'observation et de réflexion aux ethnologues, anthropologues ou sociologues. Du reste, entre histoire, sociologie et anthropologie, les frontières sont souvent minces : elles le sont plus encore lorsqu'elles traitent de sujets qui, comme la famille, la sexualité ou l'alimentation, touchent de près la trame même de l'expérience humaine.

Toutefois, les sciences sociales ne sont pas univoques : si certains auteurs comme Claude Lévi-Strauss s'attachent à décrire les structures intangibles de l'alimentation dans les sociétés humaines, d'autres au contraire insistent sur la variété des expériences alimentaires. Tous cependant s'accordent pour prêter une importance fondamentale à la nourriture et à la boisson dans le fonctionnement social. La table apparaît comme un lieu privilégié de l'observation des sociétés humaines, une observation qui se déroule selon des modalités diverses bien exposées par Jean-Pierre Poulain dans son manuel *Sociologies de l'alimentation*.

Pour une structuraliste comme Mary Douglas, les tabous alimentaires représentent un « classement de la réalité », une « mise en ordre » du monde. De même le « triangle culinaire » de Lévi-Strauss permet aux humains de comprendre le monde en distinguant ce qui est naturel (le cru) de ce qui est culturel (le cuit) – division fondamentale qui peut rejoindre d'autres dichotomies primordiales : masculin-féminin, dehors-dedans, etc.

La sociologie de la consommation, développée entre autres par Pierre Bourdieu, voit dans la table un lieu où se dévoilent les apprentissages sociaux des agents, ainsi que leurs stratégies sociales : les manières de table, les choix alimentaires, la manière de les dire renseignent l'observateur attentif à la fois sur les héritages et sur les attentes des différentes catégories sociales, visibles à travers les diverses stratégies de distinction qu'ils mettent en œuvre.

Pour les anthropologues culturels, en particulier ceux de l'école anglo-américaine, l'alimentation et ses pratiques donnent forme à la société, elles assurent sa cohésion, lui permettent de se représenter et de réassurer : à partir du repas quotidien qui donne forme au groupe familial nucléaire, unité de base de la société bantoue qu'elle étudie, Audrey Richards observe comment le fait alimentaire permet à l'individu d'étendre ses liens, sa participation, à des groupes plus élargis. Les actes alimentaires ont pour ces anthropologues une efficacité propre, ils sont utiles à la société et peuvent représenter des « rituels » signifiants, assurant la communion du groupe ou consolidant le pouvoir d'un de ses membres, par exemple par le don de nourriture.

Enfin, les auteurs de l'école « développementaliste » ont en commun une sensibilité au changement, à l'évolution des sociétés et de leurs usages alimentaires, mais aussi au rôle de l'alimentation dans les interactions sociales, et s'attachent (souvent dans la lignée de Norbert Elias) à la description des processus plus que des structures. Ainsi Jack Goody étudie les conditions d'émergence d'un véritable art culinaire dans une société donnée : la présence d'une stratification sociale et culturelle est une condition essentielle à la naissance d'une haute cuisine, véritablement distincte des préparations culinaires quotidiennes.

Les sciences sociales représentent ainsi un véritable vivier d'interprétations pour l'historien de l'alimentation. Mais celui-ci doit toutefois se garder d'y puiser des réponses toutes faites. Les modèles sociologiques ou anthropologiques (mais aussi économiques ou linguistiques) sont surtout là pour lui proposer des questionnements, lui faire entrevoir des thèmes nouveaux, des voies encore inexplorées, et éventuellement pour lui fournir des grilles de lecture, des clés d'interprétation. En aucun cas ces modèles ne peuvent ni ne doivent se substituer à la source, et rien ne serait plus artificiel que de tenter de plaquer le « triangle culinaire » sur le système humoral de la diététique médiévale, ou de chercher à voir dans toute pratique alimentaire un rituel de cohésion sociale. Si l'homme, comme l'écrit Claude Fischler, « est un omnivore qui se nourrit de viande, de végétaux et d'imaginaire », il ne se nourrit pas que d'imaginaire : la viande et les végétaux ont aussi leur importance !

Les sciences « dures » ont donc aussi leur mot à dire dans ce domaine : en effet l'archéologie fait de plus en plus appel à des techniques physico-chimiques pour identifier, analyser ou dater les objets retrouvés lors des fouilles. En outre, les archéologues aujourd'hui ne s'intéressent plus uniquement aux « beaux » objets et aux bâtiments : ossements, graines, terre colorée ou noircie, restes calcinés sont soigneusement inventoriés, conservés, et de plus en plus analysés, en particulier dans les pays du nord de l'Europe où l'archéologie médiévale a quelques longueurs d'avance. L'historien de l'alimentation peut glaner des informations à la fois dans les fouilles d'habitats (avec leurs cuisines, fours, pressoirs, moulins ou brasseries, leurs espaces de consommation, mais aussi leurs dépotoirs et leurs latrines) et dans les fouilles de tombes et de nécropoles (avec, dans les tout premiers siècles médiévaux, les dépôts de vaisselle et d'aliments, mais aussi pour toute la période l'analyse des dents et ossements humains).

La datation au carbone 14, bien connue par les médias, n'est possible qu'à partir de restes organiques et est souvent peu pertinente pour l'étude du Moyen Âge : ses résultats sont en effet très approximatifs, à cent ou deux cents ans près, et ce qui est utile au spécialiste du Néolithique est parfois sans grand intérêt pour le médiéviste, qui voudrait dater un site au moins au demi-siècle près ; en outre, cette technique s'avère de moins en moins utilisable à mesure que l'on se rapproche de notre époque. On en reste donc bien souvent à la datation typologique, par comparaison avec des objets trouvés dans des sites analogues, en particulier la céramique, et à la stratigraphie, à savoir la datation relative des niveaux de fouille, du plus ancien (au fond) au plus récent (en surface).

L'archéologie permet aussi d'identifier les restes végétaux grâce à un certain nombre de techniques scientifiques, désormais régulièrement mises en œuvre sur les chantiers de fouilles. La palynologie, étude des pollens fossiles, permet de déterminer les rapports entre types de plantes poussant à une période donnée sur un même terroir : ainsi, si la part de plantes arbustives par rapport aux graminées diminue avec le temps, ce point peut représenter un recul de la forêt et une extension des zones cultivées en céréales. La carpologie (études des graines et noyaux, en particulier dans les dépotoirs ou les latrines) et l'anthracologie (étude des restes calcinés, présents par exemple dans les foyers) permettent d'identifier et parfois de proposer des statistiques sur les diverses plantes cultivées et, présumées, consommées. On sait aussi désormais repérer sur la céramique d'emballage, de table et surtout de cuisine toute une série d'informations précieuses telles que traces de cuisson, caramels et résidus alimentaires. Mais ces techniques d'identification sont encore relativement peu répandues, et l'on manque à l'heure actuelle de véritables synthèses sur la question.