



**HAL**  
open science

**La cuisine et le poison à la fin du Moyen Âge. Sous  
presse in Poison. Knowledge, Uses, Practtices, edited by  
C. Mordeglia & A. Paravicini Bagliani, Firenze,  
SISMEL-Galluzzo, 2022, p. 249-272**

Bruno Laurioux

► **To cite this version:**

Bruno Laurioux. La cuisine et le poison à la fin du Moyen Âge. Sous presse in Poison. Knowledge, Uses, Practtices, edited by C. Mordeglia & A. Paravicini Bagliani, Firenze, SISMEL-Galluzzo, 2022, p. 249-272. 2022. halshs-03570483

**HAL Id: halshs-03570483**

**<https://shs.hal.science/halshs-03570483>**

Preprint submitted on 13 Feb 2022

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Bruno Laurioux

## LA CUISINE ET LE POISON À LA FIN DU MOYEN ÂGE<sup>1</sup>

Il y a presque trente ans maintenant, Franck Collard publiait un article sur la table et le poison dans l'Occident médiéval, surtout à partir de sources narratives et du point de vue de l'historien des poisons<sup>2</sup>. Par rapport à ce travail pionnier, j'adopterai ici un double décentrement, du regard comme de la documentation. Mon point de vue sera en effet celui d'un historien de la cuisine, susceptible, me semble-t-il, de présenter un intérêt à la fois pour l'histoire du poison – dont il peut expliciter certaines allusions dans les sources – et celle de l'alimentation, dont il révèle quelques secteurs mal connus. C'est pourquoi le présent article s'appuiera pour l'essentiel sur l'analyse d'un corpus, pour le moins non exhaustif, de traités de «vénénologie»<sup>3</sup> qui ont circulé dans l'Occident et que j'ai pu me procurer.

Le plus ancien d'entre eux remonte au XII<sup>e</sup> siècle, tout au moins pour l'original, puisqu'il s'agit du traité de Maïmonide. Faute de connaître l'arabe, je l'ai d'abord abordé par la traduction – plutôt datée – du Docteur Rabbinowicz<sup>4</sup>. Ce n'est que tardivement que j'ai pu disposer de la savante édition des versions arabe, hébraïque et latine de cette œuvre, procurée par

1. Abréviations utilisées dans le présent article: BAV = Biblioteca Apostolica Vaticana; B.IN.G = Biblioteca Internazionale di Gastronomia; BM = Bibliothèque Municipale; BnF = Bibliothèque nationale de France.

2. F. Collard, «Le banquet fatal: la table et le poison dans l'Occident médiéval», in M. Aurell, O. Dumoulin et F. Thélamon (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen 1992, 335-42.

3. Sur ce genre, voir: F. Collard, *Les écrits sur les poisons*, Turnhout 2016.

4. *Traité des poisons de Maimonide*, Dr. I.-M. Rabbinowicz (trad. fr.), Paris 1865.

Gerrit Bos et Michael McVaugh<sup>5</sup>. Si Maïmonide composa son traité *Sur les poisons* en 1199 très exactement<sup>6</sup>, son influence sur l'Occident latin commence véritablement avec les traductions effectuées entre 1298 et 1305, successivement par le Montpelliérain Armengaud Blaise, Jean de Capoue et un traducteur inconnu, les deux derniers ayant semble-t-il travaillé à partir d'une version en hébreu réalisée elle-même entre 1240 et 1283<sup>7</sup>.

Composé également à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, très précisément entre 1289 et 1295<sup>8</sup>, et donc plus ancienne œuvre vénénologique rédigée directement dans une langue latine à nous être parvenue, le *Contra venena et animalia venenosa* sera mon second témoin. Son auteur est le savant franciscain Juan Gil de Zamora, qui le dédie au général de son ordre; il bénéficie de plusieurs éditions modernes<sup>9</sup>.

Ce n'est nullement le cas d'un traité majeur qui le suit de près – l'illustre Pietro d'Abano pouvant l'avoir écrit entre 1303 et 1316. Le prestige du médecin padouan – l'un des auteurs médicaux les plus lus et les plus commentés dans les derniers siècles du Moyen Âge – a peut-être joué un rôle dans le très grand succès de ce *De venenis eorumque remediis*: avec quelque 73 manuscrits, auxquels il faut en ajouter 21 pour les traductions en langues vulgaires et non moins de 19 incunables, il peut être en effet tenu pour le véritable «best-seller» de la vénénologie médiévale<sup>10</sup>.

On aurait pu s'attendre à un succès comparable pour l'œuvre d'un contemporain de Pietro d'Abano, dont les écrits connurent également une grande diffusion aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles: je veux parler d'Arnaud de Villeneuve, par ailleurs oncle d'Armengaud

5. Maimonides, *On Poisons and the Protection against Lethal Drugs*. A new parallel Arabic-English translation by G. Bos with critical edition of medieval Hebrew translations and medieval Latin translations by G. Bos and M. McVaugh, Provo 2009.

6. Maimonides, *On Poisons*, XVIII.

7. Collard, *Les écrits sur les poisons*, 180-81; Maimonides, *On Poisons*, XVIII, XXXIII-XLVII.

8. Collard, *Les écrits sur les poisons*, 172.

9. J'ai utilisé la plus récente, établie par C. Ferrero Hernández, *Liber contra venena et animalia venenosa de Juan Gil de Zamora*, Barcelona 2009 (avec traduction espagnole).

10. Éd. utilisée ici: Pietro d'Abano, *De Remediis venenorum*, Roma, Iohannis Philipus de Lignamine, 1475.

Blaise, l'un des traducteurs de Maïmonide<sup>11</sup> – ce qui pourrait expliquer les similitudes entre les deux œuvres. Mais le *De arte cognoscendi venena*, dont l'attribution à Arnaud de Villeneuve a été contestée et qui fut peut-être composé aux alentours de 1311, ne paraît avoir été conservé que dans cinq manuscrits<sup>12</sup>; les 7 incunables qui suivirent le firent peut-être davantage connaître – bien qu'il y accompagnât le plus souvent le traité de Pietro d'Abano (ce qui était déjà le cas dans trois manuscrits sur cinq)<sup>13</sup>.

Pour les siècles qui suivent, ma prise se limite à deux traités. Les *Problemata de venenis* ont été écrits par Cristoforo degli Onesti peu de temps avant sa mort, survenue en 1392. Il ne nous est connu que sous forme de manuscrits, 7 au total; j'ai utilisé l'un deux, conservé à la Bibliothèque nationale de France et heureusement numérisé, mais qui est loin de constituer le plus ancien témoin<sup>14</sup>.

Encore plus rare est l'*Opus de venenis* de Sante Ardoini de Pesaro, parvenu jusqu'à nous par deux éditions imprimées seulement. J'ai pu consulter la plus ancienne, de 1492. Mais l'auteur écrit cinquante ans plus tôt, en 1424-6, et, par ailleurs, pille allègrement le traité de Pietro d'Abano<sup>15</sup>.

On pourrait sans doute discuter la représentativité de ce corpus, qui est fort étroit (6 traités seulement sur les 37 écrits plus ou moins authentiques et étendus qu'a répertoriés Franck Collard dans le champ vénénologique)<sup>16</sup> et exagérément voire exclusivement méditerranéen – mais c'est le cas de ce type de traité en général<sup>17</sup>. À rebours, on serait en droit d'y signaler des manques, à commencer par l'absence de l'œuvre-source et réper-

11. M. Nicoud, «L'œuvre de Maïmonide et la pensée médicale occidentale», in T. Lévy - R. Rashed (dir.), *Maïmonide, philosophe et savant*, Louvain 2004, 415 et 423.

12. Le 6<sup>e</sup> exemplaire que répertorie Collard, *Les écrits sur les poisons*, 182, est, comme il le précise, un texte imprimé et inséré dans un manuscrit.

13. Éd. utilisée ici: Arnaud de Villeneuve, *De arte cognoscendi venena*, Mantova, Johann Wurster?, 1473.

14. BnF, ms. lat. 6910: Collard, *Les écrits sur les poisons*, 184-85.

15. Sante Ardoini, *Liber de venenis*, Bernardino Riccio de Novare (éd.), Venezia 1492; Collard, *Les écrits sur les poisons*, 187.

16. Collard, *Les écrits sur les poisons*, 52.

17. Ivi, 61-62.

toire de toutes les autres, le trésor d'exemples de la médecine médiévale, la première somme qui accorde aux poisons une place conséquente, à savoir le *Canon* d'Avicenne<sup>18</sup>. La concentration de trois voire quatre témoins sur six entre 1290 et 1315 environ, soit une génération, fait également difficulté: est-ce bien de tout le Moyen Âge que nous allons parler? Certes pas.

Quelques passages de cette littérature vénérologique seront mis en parallèle et confrontés avec les livres de cuisine – genre dont je suis plus familier. D'autres types de documentation (procès, récits) mis en avant par mes collègues vénérologues seront sollicités à l'occasion.

Un questionnaire simple a été adressé à ces sources parallèles et croisées. Il procède, dans une sorte de champ-contrechamp, par trois mouvements successifs. Le premier part de cette idée simple que la cuisine peut être considérée comme l'un des modes majeurs d'administration du poison; on peut l'intituler «le poisson est dans la soupe». Dans un deuxième temps, «ce poison qu'est la cuisine», nous verrons que l'alimentation médiévale peut être elle-même, en quelque sorte substantiellement, source d'empoisonnement. Enfin, fortement impliqué dans un projet de recherche international sur les recettes de cuisine (CoReMA)<sup>19</sup>, je souhaiterais engager une réflexion sur un possible parallèle entre ces recettes et celles qui permettent d'élaborer poisons et contrepoisons.

### *Le poison est dans la soupe*

Si l'on en croit les sources que j'ai mobilisées, la cuisine apparaît comme un mode d'administration du poison. C'en est même l'un des modes principaux. Dans le corpus de récits et de procès

18. Avicenne, *Canon*, livre IV. Cf. J. Chandelier, «Théorie et définition des poisons à la fin du Moyen Âge», *Cahiers de recherches médiévales*, 17 (2009), n. 16 (<http://journals.openedition.org/crm/11500>).

19. Cf. <https://corema.hypotheses.org>. Pour un premier bilan de ce programme, cf. B. Laurieux – C. Poirier – D. Ardesi – F. Müllers, «Les gestes culinaires à travers les recueils de recettes curiaux des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles: enjeux et premiers résultats d'une enquête», sous presse dans *Les gestes à la cour* (*Micrologus*, XXX).

rassemblé par Franck Collard, le «mengier» représente un tiers des supports de poison identifiables. Bien souvent, c'est un simple fruit – à commencer par la fameuse pomme (comme celle de Blanche-Neige): la douceur permet en effet de dissimuler aisément l'amertume du poison, la familiarité d'endormir la méfiance<sup>20</sup>.

Un plat fortement épicé peut y pourvoir aussi, telle la «sauce au poivre» dans laquelle deux médecins de cour trempent tour à tour de la nourriture avec pour but d'éliminer leur rival (*liquorem piperis quo cibum pariter intingebant*): cet épisode est décrit à la fin du X<sup>e</sup> siècle par Richer de Reims dans ses *Histoires*<sup>21</sup>. Grand classique de la cuisine médiévale, la «poivrade» fait l'objet de nombreuses recettes dans les recueils culinaires qui nous sont parvenus de la période comprise entre le XII<sup>e</sup> et le XV<sup>e</sup> siècle. La pièce la plus ancienne, le recueil de Durham, probablement copié dans la première moitié du XII<sup>e</sup> siècle, est pour l'essentiel une suite de sauces où le poivre occupe une place centrale, puisqu'il est utilisé dans la quasi-totalité de ses 11 recettes<sup>22</sup>. C'était déjà le cas dans le réceptaire antique qu'au IV<sup>e</sup> siècle l'on attribuait à Apicius<sup>23</sup> et cette prépondérance du poivre se retrouvera dans certains des plus anciens traités culinaires du XIII<sup>e</sup> siècle<sup>24</sup>, comme un *Tractatus de modo praeparandi et condiendi omnia cibaria* d'origine obscure<sup>25</sup> et le *Libellus de arte coquinaria* scandinave<sup>26</sup>.

20. F. Collard, *Le crime de poison au Moyen Âge*, Paris 2003, 69-70; Id., «Le banquet fatal», 337.

21. Richer, *Histoire de son temps*, éd. et trad. fr. J. Guadet, t. I, Paris 1845, 214-17.

22. G. E. M. Gasper - F. Wallis, «*Salsamenta pictavensium*: Gastronomy and Medicine in Twelfth-Century England», *English Historical Review*, CXXI-553 (December 2016), 1353-85.

23. H. Leredde, «Cuisine informatique», *Les dossiers d'archéologie hors-série* 3 (1992), 22-23.

24. Mais pas tous. Ainsi le bref recueil «anglo-normand» intitulé *Comment l'on doit faire viande et claré* ne mentionne cette épice qu'une seule fois (sur 29 recettes) – mais, il est vrai, pour une sauce fort répandue, le «poivre aigre»: B. Laurieux, *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris 2005, 51 (recette) et 448-49 (pour les occurrences de poivre dans les livres de cuisine médiévaux).

25. M. Mulon (éd.), «Deux traités inédits d'art culinaire médiéval», in *Les Problèmes de l'alimentation. Bulletin Philologique et Historique (jusqu'à 1610) du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques* (1968), 380-95.

26. R. Grewe - C. B. Hieatt (éd., trad. angl.), *Libellus de arte coquinaria: an Early Northern Cookery Book*, Tempe 2001.

Plus généralement ce sont toutes les saveurs fortes et accentuées qui sont suspectes, ainsi que l'explique Arnaud de Villeneuve au début de son *De arte cognoscendi venena*:

Celui qui craint les poisons doit se méfier de la main dont il reçoit ses aliments et ses boissons, surtout si c'est une boisson à base de vin. Qu'il fasse attention à la couleur, à l'odeur et à la saveur des aliments qui lui sont offerts. En effet, tout ce qui ne sera pas de saveur douce et délectable – mais par exemple amère, piquante, aigre<sup>27</sup>, astringente et sure<sup>28</sup> – sera suspect. Cependant les fourbes trompent [les mangeurs] en ajoutant un peu de poison à des aliments de saveur délectable, et surtout à ceux qui sont doux, aigres et piquants. Car aux aliments insipides, tels la viande [cuite à] l'eau et le simple bouillon de viande, ils ne peuvent ajouter de poison sans en changer le goût. De même, tout ce qui aura une odeur horrible, fétide et indicible sera suspect et doit être évité, et aussi les mets qui seront de couleurs variées, comme la *limonia* «farcié» et toutes les sauces teintées de diverses couleurs<sup>29</sup>.

Maimonide avait déjà consacré un développement à cette «expertise des sens», qui passe par le goût, l'odeur et la couleur: autant de révélateurs, au sens technique du terme, des stratégies délictueuses de l'empoisonneur. Toute cuisine raffinée représente donc un danger. Or, celle de la fin du Moyen Âge est éminemment polychromatique et «multigustative». Entre autres exemples: lors du somptueux «dîner» (en fait notre actuel déjeuner) offert le mercredi 6 janvier 1378 par le roi de France Charles V à l'em-

27. Voir la définition d'*acetosus* dans le *Dictionarius* de Firmin Le Ver (XV<sup>e</sup> siècle): «*plenus aceto aigreux, aigre, plain d'eigresce plenus aceto*» (base Brepolis DLD, consultée le 13/02/2021).

28. *Ponticus* est traduit «sur *sicut uva non matura*» par Firmin Le Ver (base Brepolis DLD, consultée le 13/02/2021).

29. *Timens de venenis caveat sibi de manu cuius recipiet cibos et potus suos, et maxime potum vini. Et attendat de colore odore et sapore oblatorum. Nam quicquid non fuerit dulcis et delectabilis saporis puta amari acuti acetosi stiptici et pontici erit suspectum. Attamen dolosi decipiunt addendo modicum ex venenis cum cibis delectabilis saporis et maxime dulcibus acetosis et acutis. Cum insipidis autem sicut cum carnibus et aqua et brodio carniū simplici non possunt sic venena addi sine mutatione saporis. Quicquid etiam odorem habebit horribilem fetidum et illaudabilem suspectum erit et vitandum, necnon ea que variorum colorum sunt, sicut farsitia limonia et omnia salsamenta varii coloribus colorata* (Arnaud de Villeneuve, *De arte cognoscendi venena*).

pereur Charles IV, et dont nous avons conservé le menu<sup>30</sup>, le cuisinier royal Guillaume Tirel – alias Taillevent<sup>31</sup> – se surpassa avec des mets revêtant les couleurs les plus diverses, du doré à l'indigo en passant par le bleu ciel, le vert et le rouge – sans compter des plats divisés en deux couleurs ou plus<sup>32</sup>.

L'exemple cité par Arnaud de Villeneuve pour cette cuisine haute en saveurs et en couleurs est la *limonia*. On y reconnaît sans peine une préparation à base de jus de citron, qui relève, avec d'autres (*sumachia* ou *romania*)<sup>33</sup>, d'un répertoire culinaire d'origine «arabe», naguère identifié par Maxime Rodinson<sup>34</sup>. Par ailleurs, la recette en est fort répandue dans quelques-uns des recueils proprement culinaires qui se multiplient en ce début du XIV<sup>e</sup> siècle dans l'Occident latin<sup>35</sup>. La *limonia* se trouve ainsi incluse dans le *Liber de coquina*, réceptaire probablement originaire d'Italie (voire d'Italie du sud selon certains auteurs) et qui essaime ensuite, sous diverses versions, en France et dans l'Empire<sup>36</sup>: il se trouve par exemple dans un beau volume copié en

30. B. Lauriou, «Manger par le menu: fonctions et formes des listes de mets du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle», in É. Anheim - L. Feller - M. Jeay - G. Milani (dir.), *Polima 2. Listes d'objets / listes de personnes*, Paris 2020, 177-94.

31. B. Lauriou, «Guillaume Tirel, dit Taillevent: le premier des cuisiniers français», *Les Amis du Vieux Saint-Germain. Bulletin*, 57 (2020), 70-90.

32. B. Lauriou, «Distinction et alimentation à la fin du Moyen Âge», in *Marquer la prééminence sociale*, édd. J.-P. Genet - E. Igor Mineo, Paris-Rome 2014, 323-45 (<http://books.openedition.org/psorbonne/3356>); Id., «Écrire ce que manger veut dire: la production documentaire des banquets politiques à la fin du Moyen Âge», in B. Lauriou - A. Paravicini Bagliani - E. Pibiri (dir.), *Le Banquet: Manger, boire et parler ensemble (XII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles)*, Firenze 2018, 103-37 (<https://www.hoepli.it/ebook/le-banquet-manger-boire-et-parler-ensemble-xiie-xviie-siecles/9788884509451.html>).

33. La première utilise évidemment du sumac, la seconde des grenades (*rumân* en arabe).

34. M. Rodinson, «Romania et autres mots en arabe en italien», *Romania*, 71 (1950), 433-49; version anglaise remaniée: «Romania and other Arab Words in Italian», *Petits Propos Culinaires*, 34 (mars 1990), 31-44. Lauriou, *Une histoire culinaire*, 311-16.

35. B. Lauriou, *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout 1997.

36. B. Lauriou, «I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo: un nuovo bilancio», *Archivio storico italiano*, 154 (1996), 35-39; A. Martellotti, *I Ricettari di Federico II. Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Firenze 2005, 222; M. Weiss Adamson, «Mediterranean Cuisine North of the Alps: The Cookbook in Sankt Florian Codex XI.100», in *Kunst und sælde: Festschrift für Trude Ehlert*, Salzburg 2011, 251-52, n° 24. La recette de *limonia* est pré-



Italie et possédé un temps par le duc de Berry, où les recettes de cuisine côtoient le *Régime de santé* dédié au roi d'Aragon par Arnaud de Villeneuve<sup>37</sup>; il figure aussi dans un manuscrit de travail du chirurgien du roi de France Henri de Mondeville, qui étudia à l'université de Montpellier, à l'époque d'Arnaud de Villeneuve et d'Armengaud Blaise<sup>38</sup>. Nul doute que dans ce milieu les mots et les textes ont circulé – y compris le traité de Maïmonide sur *Les poisons*.

Or, la référence à la *limonia* est bien présente dans le *De venenis*, et ce d'un bout à l'autre de sa tradition. C'est-à-dire dès l'original arabe dont je me permets de reproduire un large passage, d'après la traduction anglaise de Gerrit Bos<sup>39</sup>. Soucieux d'aider les mangeurs à repérer le poison par l'usage de leurs sens, Maïmonide a constaté, dans le paragraphe précédent, que chaque espèce d'être vivant avait, de ce point de vue, ses propres appréciations: ainsi la scille maritime est-elle extrêmement amère au goût des hommes, alors que les cochons en raffolent. Et d'en tirer cette conclusion générale: «chaque plante et viande animale qu'une personne trouve goûteuse, c'est-à-dire douce, et de bonne odeur, est indubitablement une nourriture convenant à cette personne et est saine à manger». Mais, ajoute Maïmonide,

tous les aliments qui ont des goûts différents [du doux], comme amer, âcre, aigre et autres, et, de même, tous ceux qui ont mauvaise odeur ne doivent pas être goûtés jusqu'à tant que l'on ait vérifié quelle est leur espèce. En effet, il y a une plante que l'on pourrait croire être

sente dans les manuscrits suivants de cette tradition: Bologna, Biblioteca Universitaria, 158; Châlons-sur-Marne, BM, 319; Lugano, B.IN.G, Ms. 3 (localisation actuelle inconnue); Paris, BnF, lat. 7131 et 9328; Skt-Florian, Stiftsbibliothek, XI.100; Città del Vaticano, BAV, Cpl 1768. On la trouve aussi dans le *Modus viaticorum preparandorum et salsarum* contenu dans le ms. Paris, BnF, lat. 8435.

37. Ms. Paris, BnF, lat. 9328 (<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b100337705>). Cf. B. Laurieux, *Le Règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris 1997, 39-43 et 367; M. Nicoud, *Les Régimes de santé au Moyen Âge. Naissance et diffusion d'une écriture médicale (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle)*, Roma 2007, t. II, 914-15.

38. Ms. Paris, BnF, lat. 7131 (<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b52512738t>). Cf. Laurieux, *Le Règne de Taillevent*, 24-30, 366.

39. Maimonides, *On Poisons*, 45, 47.

un radis sauvage alors que c'est en réalité un poison mortel; et, de la même manière, le fruit d'une plante ronde qui ressemble à une truffe et change sa couleur en noir est en réalité fatale.

Et de conclure: «on doit se méfier des plantes qui ont différentes sortes de goûts et une mauvaise odeur ainsi que de toute plante dont on ignore l'espèce». Ce n'est pas tout: il faut aussi se méfier (et c'est là le point qui nous intéresse particulièrement)

de différents types de plats qui sont communs parmi nous: [ceux qui] sont épais et ressemblent à de la soupe<sup>40</sup>, comme la *madīra* et la *laymūniyya*; ceux qui sont de couleurs changeantes<sup>41</sup>, comme la *summāqiyya* et la *rummāniyya*; la nourriture frite dans le *murri*; tout plat dans lequel prédomine à l'évidence un goût aigre, astringent ou extrêmement doux; les plats qui sentent mauvais, comme l'*al-mutawakkaliyya* et l'*al-basaliyya*; enfin tout ce qui est cuit avec de l'ail.

La *laymūniyya*, la *summāqiyya* et la *rummāniyya* sont évidemment les prototypes des *limonia*, *sumachia* et *romania* latines dont l'on trouve les recettes – au moins pour les deux dernières d'entre elles – dans le traité que le Padouan Zambonino da Gazzo (alisa «Jamboninus de Crémone») traduisit à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, sous le nom de *Liber de ferculis et condimentis*, depuis un traité arabe du médecin bagdadien Ibn Jazla (fin du XI<sup>e</sup> siècle)<sup>42</sup>; on les retrouve également, cette fois au complet et à la suite l'une de l'autre, dans la tradition culinaire du *Liber de coquina*<sup>43</sup>. La circulation est donc probable ici entre littératures culinaire, médicale et vénérologique – sans que je sois pour ma part en mesure de déterminer à quand remonte et dans quel sens se fit l'emprunt. On peut ainsi imaginer que Maïmonide ait pris ses exemples dans le traité d'Ibn Jazla, qui le précédait d'un siècle; mais Ibn Jazla a pu lui-même les puiser dans le *Taqwīm al-sihha* d'Ibn Butlân, qui allait être à son tour traduit en latin dans la seconde moitié du XIII<sup>e</sup> siècle sous le titre de *Tacuinum sanitatis*. De même, la *madīra* citée par Maïmonide est peut-être à rappo-

40. Le Dr. Rabbinowicz (*Traité des poisons de Maimonide*) traduit par «bouillons épais».

41. Ou «diverses» selon le Dr. Rabbinowicz.

42. Ms. Paris, BnF, lat. 9328, ff. 159ra-159b.

43. Cf. *supra*, n. 36.

cher de la *medhera* dans laquelle le recueil traduit par Jamboninus de Crémone recommande d'intégrer des citrons salés<sup>44</sup>; le type de ragoût blanc cuit avec de la viande et du lait aigre que décrivent les livres de cuisine arabes sous le nom de *madīra* fait l'objet d'un chapitre complet dans le recueil culinaire le plus ancien que nous ayons conservé, le *Kitāb al-Ṭabīkh* d'al-Warrāq, composé à Bagdad au X<sup>e</sup> siècle<sup>45</sup>; il semble que la *madīra* ait été considérée dans l'Islam comme un plat typiquement égyptien<sup>46</sup>. Le *murri* est un condiment d'orge fermenté, qui occupe une place importante dans les pratiques alimentaires de l'Islam médiéval. Quant à l'*al-basaliyya*<sup>47</sup> et l'*al-mutawakkaliyya*<sup>48</sup>, il faudrait sans doute en rechercher les recettes dans les livres de cuisine écrits en arabe, tant en Orient que dans la péninsule Ibérique: né en 1138 à Cordoue, Maïmonide séjourna en effet au Maghreb, en Syrie et enfin en Égypte, où il mourut en 1204; or, nous avons conservé au moins deux réceptaires culinaires écrits en Espagne musulmane au XIII<sup>e</sup> siècle<sup>49</sup> et d'assez nombreux élaborés au Proche-Orient du XIII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle<sup>50</sup>.

44. *Melior ex ea est aqua cum limonibus salsis [...]. Incide carnes pingues et macras in partes parvas et pone eas in ollam cum modico oleo sisamino et misce eas et pone cum eis pulverem predictam et unum cepe et dimitte bullire. Cum vero appropinquat decoctioni proice super eas cui quod cooperiat eas de lacte in quo incisi sint lomones salsi in partes parvas valde cum modico zinzibero, suco lomomon et aliquot foliis mente et misce et propina.* (Ms. Paris, BnF, lat. 9328, f. 158rb).

45. Je remercie Limor Yungman de ce précieux renseignement. Sur le traité d'al-Warrāq, voir sa thèse: L. Yungman, *Les Livres de cuisine du Moyen-Orient médiéval (IV<sup>e</sup>-X<sup>e</sup>/X<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup>)*, EHESS Paris 2020, 47-53.

46. Hélène Jawhara-Piñer me signale – et je l'en remercie – ce passage du *Kitāb al-Ṭabīkh* composé au XIII<sup>e</sup> siècle en al-Andalus (*Anonymous Andalusian Cookbook. Kitāb al tabikh fi-l-Maghrib wa-l-Andalus fi 'asr al-Muwahhidin, limu'allifmajhul*, C. Perry (trad.), C. Martinelli (éd.), s.l., s.d., 6): «the people of Tanais in the land of Egypt cook fresh fish as they cook their meat, such as *madīra*, *hadramiyya*, and *murūziyya* dishes [sour dishes]».

47. De *basal*, l'oignon. Limor Yungman, que je remercie vivement, me signale que ce ragoût à base d'oignons et de viande fait l'objet d'un chapitre entier dans le *Kitāb al-Ṭabīkh* d'al-Warrāq.

48. Plutôt *al-mutawakkiliyya*, me suggère Limor Yungman, car ce plat est nommé d'après le calife al-Mutawakkil, mort en 861: c'est un ragoût à base de taro et de viande, précise-t-elle.

49. Voir la thèse d'H. Jawhara-Piñer, *Recettes arabes, pratiques juives et patrimoine culinaire de la péninsule Ibérique depuis le 12<sup>e</sup> siècle*, Tours 2019, version anglaise à paraître chez American Studies Press.

50. Voir Yungman, *Les Livres de cuisine du Moyen-Orient médiéval*.

La logique de cette liste de plats apparaît clairement dans la phrase suivante de Maïmonide:

On ne doit rien manger dans ces plats à moins qu'ils aient été préparés par une personne de confiance sur laquelle on ne doit pas avoir le moindre doute, car assassiner habilement quelqu'un ne peut se faire qu'à travers ces sortes de plats à l'intérieur desquels le goût, l'odeur, la couleur ou la consistance du poison peuvent être cachés.

Ce qui n'est évidemment pas le cas de la viande cuite simplement dans l'eau ou rôtie, dont la plus petite altération modifie le goût, la couleur et l'odeur. Si le raisonnement de Maïmonide se transmet dans les traductions de son traité des poisons, la liste des mets dangereux, étroitement inscrite dans les réalités de son temps, risquait d'être rapidement incomprise en-dehors d'Égypte et dans la culture alimentaire toute différente qui régnait dans l'Occident chrétien. Voyons ce qu'il en fut dans les traductions latines de ce texte, présentées ici en parallèle<sup>51</sup>.

Armengaud Blaise

Decet etiam ut fercula colorata apud nos assueta spissitudinem habentia evitentur, sicut est ferculum quod est brodio sive decoctione piscium conficitur in egipto, et facta cum succo limonum; et varios et diversos colores habentia, qualia sunt fercula quorum compositionem ingreditur sumac aut succus malorum granatorum aut almuri. Vitentur etiam illa in quibus acetosus sapor vel stipticus dominatur, aut valde dulcia aut laudabilem odorem habentia, et que cum cepis et alliis condiuntur.

Jean de Capoue

Item debet etiam adhiberi cautela circa cibaria apud nos usitata quorum brodium est spissum, quemadmodum brodium egiptiacum et lemonia, sive alterata in colore ut sumachium et granatum, et quod assatur cum oxomogaro, et in quibus vincit sapor manifeste acetositatis aut manifeste ponticitatis vel dulcis nimis, aut cibaria quorum malus est odor, ut cepina, et ea cum alleis coquantur.

Anonyme du Vatican

Et oportet valde custodiri in comestionibus, scilicet quarum brodia sunt crossa, sicut limania et sumaca. Et cave comestionem accetosam valde vel declinantem ad stipticatem vel dulcedinem multam, et etiam quarum odores sunt oribiles, ut alleorum ceparum.

51. Maimonides, *On Poisons*, 148, 191.

Au fur et à mesure des traductions, les plats auxquels se référait Maïmonide ont perdu de leur netteté, tout au moins de leur netteté lexicale. Pour Jean de Capoue, le «Brouet égyptien» devient un mets à lui tout seul alors que chez Armengaud Blaise, comme dans l'original, l'épithète «égyptien» servait à qualifier celui que l'on faisait avec des citrons, autrement dit la *limonia*. Les plats à base de sumac et de jus de grenades sont encore explicités dans ces deux traductions tandis que la troisième, anonyme, se contente de citer la *limania* et la *sumaca*, sans autrement les caractériser. Les mets préparés à partir d'oignons – ce qui rendait assez bien l'arabe *al-basaliyya* – se trouvent rapprochés de ceux à base d'ail, alors qu'ils appartenaient chez Maïmonide à deux types distincts: ce rapprochement est peut-être lié à la prégnance de la catégorie des «aigruns» (*agrumi* en italien médiéval) qui mêlait les deux espèces dans le même mépris pour des produits à la saveur aigre et à l'odeur forte<sup>52</sup>. Les traducteurs, et par conséquent leurs lecteurs, perdirent assez vite toute compréhension de ce qu'était le condiment si spécifique appelé *murri*; Armengaud Blaise en propose une simple translittération sous la forme *almuri* et Jean de Capoue utilise un équivalent antique, l'*oxomogarum*, qui fait le lien avec la sauce de poisson si employée dans la cuisine romaine d'Apicius et d'autres<sup>53</sup>; comme celle-ci avait totalement disparu, personne ne pouvait soupçonner de quoi il retournait exactement.

Si la typologie des plats dangereux présentée par Maïmonide – plats épais, de plusieurs couleurs, à goût marqué, sentant mauvais ou cuits dans l'ail – gardait toute sa clarté, était-on vraiment en mesure de repérer les dits plats à l'œil nu, par la simple acuité du palais ou du nez?

Tournons-nous vers les recettes des livres de cuisine occidentaux que nous avons évoquées plus haut. Il est assez frappant que pour la *limonia*, qui appartenait, on s'en souvient, aux bouillons, soupes ou brouets épais dans la typologie de Maïmonide, la recette de la tradition du *Liber de coquina* insiste précisément sur

52. A. J. Grieco, *Food, Social Politics and the Order of Nature in Renaissance Italy*, Firenze 2019, 195.

53. Sur l'*oxygarum* romain, qui mélange vinaigre, *garum* et épices, cf. J. André, *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1981 (éd. or. 1961), 194.

la nécessité de l'épaissir. Voici comment elle se présente dans le manuscrit le plus ancien de cette tradition et qui en donne sans doute l'état de départ (contrairement à ce qu'a affirmé une de ses éditrices)<sup>54</sup>.

Ad limoniam faciendam suffrigantur pulli cum lardo et cepis et amigdale mundate terantur distemperentur cum brodio carnis et colentur que coquantur cum dictis pullis et speciebus et *si non habentur amigdale spissetur brodium cum vitellis ovorum* et si fuerit prope horam scutelandi pone ibi succum limonum vel limiarum vel citrangulorum<sup>55</sup>.

En l'occurrence, l'épaississement de la *limonia* est réalisé grâce à une liaison aux amandes ou, à défaut, aux jaunes d'œuf (passage souligné ci-dessus), cette dernière n'étant pas si courante dans la cuisine médiévale<sup>56</sup>. La *limonia* peut aussi être considérée comme un plat «dans lequel prédomine à l'évidence un goût aigre», également propice à l'administration du poison<sup>57</sup>. Elle est caractérisée en effet par l'adjonction de jus d'agrumes, acides (citron) voire amers (bigarade)<sup>58</sup>. L'orange douce ne commençant à se

54. Martellotti, *I Ricettari di Federico II*.

55. Ms. Paris, BnF, lat. 7131 (début du XIV<sup>e</sup> siècle), Mulon (éd.), «Deux traités inédits d'art culinaire médiéval», 403. C'est moi qui souligne.

56. La version contenue dans un *Liber coquinarum bonarum* copié en 1481 présente cette double possibilité comme une simple alternance sans priorité: *spissetur brodium aut cum vitellis ovorum aut cum amigdalis dulcibus mundatis et pistis et bene distemperatis cum dicto brodio* (Ms. Châlons-sur-Marne, BM, 319, ff. 15v-16r, transcription réalisée par Corentin Poirier pour le programme CoReMA).

57. *acetosus sapor*, précisait la traduction de Maïmonide réalisée par Armengaud Blaise, *sapor manifeste acetositatis* pour Jean de Capoue, *acetosam valde* dans la traduction anonyme du Vatican. Cette aigreur (ou cette acidité) pouvant aller jusqu'à l'âpre (*stipticus* ou *ponticus*).

58. *succum limonum vel limiarum vel citrangulorum* (*Liber de coquina*, ms. Paris, BnF, lat. 7131), *succum limonum vel limiarum vel citrangulorum* (*Liber de coquina*, ms. Paris, BnF, lat. 9328, édd. L. Sada - V. Valente, *Liber de coquina. Libro della cucina del XIII secolo. Il capostipite meridionale della cucina italiana*, Bari 1995), *succum limonum vel limiarum vel citrangulorum* (*Liber de coquina*, ms. Città del Vaticano, BAV, Cpl 1768), *succum limonum vel arantiarum* (*Liber coquinarum bonarum*), *lymionum vel lomiarum vel citrangulum* (Ms. Skt-Florian, f. 217va, éd. Weiss Adamson, «Mediterranean Cuisine North of the Alps»); *aqua de limos* (*Modus viaticorum preparandorum et salsarum*, éd. C. Lambert, *Trois réceptaires culinaires médiévaux: les Enseignemenz, les Doctrine et le Modus. Édition critique et glossaire détaillé*, Phd bon thèse, Université de Montréal, 1989).

diffuser en Europe occidentale qu'à la toute fin du XV<sup>e</sup> siècle<sup>59</sup>, les agrumes connus auparavant dans cette région appartenaient bel et bien à la catégorie dangereuse des produits de saveur «aigre» susceptibles de dissimuler les produits vénéneux. Et pourtant on en faisait un grand usage dans la cuisine, notamment italienne, où leur goût était recherché: outre la *limonia*, 6 recettes du *Liber de coquina* utilisent, dès le début du XIV<sup>e</sup> siècle, le jus du citron, de l'orange amère ou encore du *limoncellus*<sup>60</sup>. Les grenades pouvaient également jouer ce rôle, à condition qu'on utilisât la variété acide du fruit; le *Liber de coquina* préconise d'utiliser dans la *romania* des grenades aigres comme des douces<sup>61</sup>. Dans certains cas, on devait compenser la forte acidité des agrumes par l'adjonction de sucre, créant ainsi la même saveur composée, explicitement qualifiée d'«aigre-douce»<sup>62</sup>.

De manière générale, la cuisine de la fin du Moyen Âge – spécialement celle qui avait cours dans les régions méditerranéennes, là où l'essentiel des traités de vénénologie furent produits – accordait une grande importance au sucre. Or, on s'en souvient, les plats au goût «extrêmement doux» étaient aussi considérés comme des cachettes à poison par Maïmonide.

La cuisine mêlant le liquide au solide est également des plus dangereuses. Plat qui peut être plus ou moins liquide, allant du ragoût à sauce courte jusqu'à la soupe claire, le potage est l'un

59. S. Tolkowsky, *Hesperides. A History of the Culture and Use of Citrus Fruits*, Westminster, s.d. (1937), 234-49.

60. Voici les titres et les ingrédients tels qu'ils figurent dans le ms. Paris, BnF, lat. 7131: «de pavone et anseris»: *succum de limoncellis; de lampreda in pastillo: succo citrangularorum vel limonum; de lampreda piperata: succo de limoncello; de troitis in pastillo: succus citrangularorum vel limonum; de allectibus vel sardis fris-sis: succo citrangularorum vel limonum; ad assandum pisces qui dicitur muscatellus: succo citrangulari aqua rosacea vel limocelli.*

61. *De romania: de romania, suffrigantur pulli cum lardo et cepis et terantur amidale non mondate et distemperentur cum succo granatorum acrorum et dulcium. Postea, colletur et ponatur ad bulliendum cum pullis et cum cocleari agitur. Et ponatur species* (Mulon [éd.], «Deux traités inédits d'art culinaire médiéval», 402).

62. Un exemple entre cent: *De avibus magnatum primo de pavone et anseris. Pavonem vel anserem assa bene et patellam vel aliud instrumentum conveniens subtus pone ad recipiendum pinguedinem fluentem et colora cum safrano habeas etiam succum de limoncellis cum zucara mistum ita quod sit acrum dulce.* (Ms. Paris, BnF, lat. 7131; Mulon [éd.], «Deux traités inédits d'art culinaire médiéval», 404).

des classiques de la table médiévale, dont les réceptaires de cuisine détaillent les innombrables variétés<sup>63</sup>. Pour que sa vénénosité soit efficiente, encore faut-il qu'il soit correctement assaisonné. Ainsi les poisons qu'une épouse et son amant mélangent au potage servi pour le dîner d'un écuyer, Guillaume de Flavy, en 1448: le mari «commença à les sentir et trouva son potage fort salé»; ce pourquoi il demande à l'amant, qui est aussi son serviteur, de goûter le plat. Celui-ci s'en tire par une pirouette et les deux amants diaboliques entreprennent de venir à bout du mari encombrant en lui administrant un puissant corrosif dans son nez malade puis, tandis qu'il fait une sieste post-prandiale, en l'étouffant sous un oreiller avant de l'achever à coups de couteau<sup>64</sup>. Ne réussit pas la cuisine des poisons qui veut!

Nombreuses également dans le corpus rassemblé par Franck Collard les boissons préparées pour être fatales. En premier lieu, le vin que Maïmonide décrit comme «disposé pour» l'empoisonnement car il «dissimule la couleur, le goût et l'odeur du poison» et «facilite son arrivée au cœur»<sup>65</sup>. Le poison est d'abord une potion – et du reste les deux mots ont la même étymologie<sup>66</sup>.

Dans la réalité du repas aristocratique de la fin du Moyen Âge, le vin est souvent là aussi enrichi d'épices pour constituer les hypocras, *clarés* et autres *piments* servis au début ou à la fin du repas. Les recettes de vins épicés ne sont pas rares dans les livres de cuisine. Celle du *Tractatus de modo praepparandi et condiendi omnia cibaria*, un traité connu depuis au moins la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, semble combiner toutes les saveurs destinées à favoriser l'absorption du poison<sup>67</sup>: le piquant du clou de girofle ou du poivre long, l'astringence du gingembre, la douceur du miel – le «bon vin» qui en constitue le fond étant lui-même probablement

63. J.-L. Flandrin, «Brouets, potages et bouillons», *Médiévales*, 5 (novembre 1983), 6-14.

64. *Chronique de Mathieu d'Escouchy*, éd. G. du Fresne de Beaucourt, t. III, *Recueil de pièces pour servir de preuves*, Paris 1864, 346-53.

65. *Traité des poisons de Maimonide*, 51.

66. Collard, «Le banquet fatal», 336.

67. *Confectio pigmenti uel clareti: recipe cinamomi unciam; et zinziberi uncias .2. et semi, galange unciam, spice nardi, gariofilorum, ana unciam dimidiam folii unciam et piperis longi uncias. II. uini boni sextarios et mellis despumati quartarios .III.* (Mulon [éd.], «Deux traités inédits d'art culinaire médiéval», 383).



acide, selon le goût de l'époque. Les odeurs mêlées et persistantes d'aromates comme le galanga, la cannelle et le spicnard, contribuent également à ce «cocktail» explosif, à la fois très goûteux, éminemment salubre et potentiellement dangereux.

Enrichi de saveurs et d'arômes complexes, le vin doit faire encore davantage l'objet d'une dégustation contrôlée, ce qui a contribué sans doute à la mise en place d'un protocole de service curial extrêmement détaillé. Celui-ci est fondé d'abord sur l'utilisation de détecteurs de poison bien connus (avec notamment la fameuse corne de licorne), dont on trouve la trace dans les inventaires curiaux<sup>68</sup>. Ces détecteurs sont constamment mis à l'épreuve tandis qu'on essaie – c'est-à-dire qu'on goûte – régulièrement les mets servis au prince<sup>69</sup>. Rôle essentiel confié à des officiers de bouche qui sont en même temps des hommes de confiance. Olivier de la Marche, maître d'hôtel du duc de Bourgogne Charles le Téméraire, décrit comment la fragmentation des tâches et des gestes ainsi que la surveillance mutuelle et croisée sécurisent le moment particulièrement délicat du service vinaire<sup>70</sup> – car le vin est à cette époque encore systématiquement mélangé à l'eau et aussi car il constitue, on l'a vu, le vecteur le plus rapide de l'empoisonnement. Au final, les nombreux supports alimentaires du poison donnent au cuisinier ainsi qu'aux autres officiers de bouche un rôle central.

Les configurations manuscrites, les «collocations» traduisent-elles cette proximité, cette perméabilité, je dirais cette capillarité entre cuisine et science des poisons?

En réalité, sur les quelque 160 manuscrits des XII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles contenant des recettes de cuisine et dont on peut aujourd'hui faire la description, seuls 3, à ma connaissance, incluent aussi des textes vénénologiques. Un *Contra venenum* attribué à Jean de Tolède (qui, en réalité, n'est pas un opuscule spécifique mais le passage détaché d'un régime de santé) dans un gros recueil anglais de recettes<sup>71</sup>. Le célèbre *De venenis* de Pietro d'Abano

68. Collard, *Le crime de poison au Moyen Âge*, 84-88.

69. Ivi, 88-90.

70. B. Lauriou, *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris 2013 (éd. or. 2002), 228-30.

71. Ms. London, Royal 12 B XXV, 14<sup>e</sup>-15<sup>e</sup>, ff. 86r-90r: B. Lauriou, *Les*

dans un manuscrit copié entre 1461 et 1465 par le praticien allemand Erhard Knab et où figurait le *Liber de coquina*, dont on a déjà amplement parlé<sup>72</sup>. Et enfin de simples recettes contre les morsures de vipère, dans un codex allemand réalisé, semble-t-il, vers 1470<sup>73</sup>. Mais il n'est pas exclu que les recettes médicales, en groupe ou isolées, qui accompagnent si souvent et de plus en plus massivement les recettes culinaires<sup>74</sup>, aient été aussi consacrées à la lutte contre les poisons. Il faut ici mener une enquête approfondie et collective: c'est précisément l'un des objectifs du programme CoReMA.

### *Ce poison qu'est la cuisine*

Grâce à Joël Chandelier<sup>75</sup>, on sait que la doctrine antique et médiévale sur les poisons pose la question de la différenciation entre poison et médicament – qui est loin d'être acquise, comme le montre la polysémie de *pharmakon*. Mais ne peut-on se poser le même genre de question pour l'aliment? Il partage avec le poison et le médicament le fait d'être un composé de qualités de température et d'humidité, et il appartient à ces *res non naturales* qui influent sur la santé, la différence tenant à ceci: le poison assimile le corps à lui (donc lui nuit), le médicament le transforme sans le léser, et l'aliment est assimilé par le corps – il agit plus lentement, en modifiant en profondeur la complexion du mangeur. D'une certaine manière l'aliment est l'opposé du poison dans ce rapport de force entre la substance extérieure et le corps; la «forme spécifique» n'en est pas la cause unique, du moins avant que Cristoforo degli Onesti rompe avec la sépara-

*livres de cuisine en Occident à la fin du Moyen Âge*, Phd thèse, Université de Paris 1, 1992, t. I, 115, ms. 58, texte 20.

72. Ms. Vatican, BAV, Cpl 1768, ff. 192r-214r: Laurioux, *Les livres de cuisine en Occident*, t. I, 216, ms. 125, texte 6. Collard, *Les écrits sur les poisons*, 176.

73. Ms. Wolfenbüttel, Herzog August Bibliothek, 226 Extr., f. 142r: Laurioux, *Les livres de cuisine en Occident*, t. I, 231, ms. 136, texte 36.

74. Plus de 80% des manuscrits où la médecine accompagne la cuisine contiennent des recettes médicales – c'est de loin la collocation la plus répandue (Laurioux, *Le Règne de Taillevent*, 360).

75. Chandelier, «Théorie et définition des poisons à la fin du Moyen Âge».

tion des *venena* en deux catégories, ceux qui agissent par excès des qualités premières, et ceux qui agissent par forme spécifique, opération aboutissant à distinguer désormais poisons, médecines et aliments en rattachant les premiers, sans exception, à la forme spécifique. Auparavant, il y avait une parenté: le poivre par exemple, chaud au 4<sup>e</sup> degré, pouvait être tenu pour un poison, de même que l'eau glacée.

Comme l'explique Pietro d'Abano, cité ici dans la traduction (hautement fantaisiste, me précise Franck Collard) réalisée en moyen français du XV<sup>e</sup> siècle par le carme Ogier<sup>76</sup>:

ce venin... si est donne par maniere de viande, ou de medecine et cecy si est une chose qui souventes fois se fait, dont les roys et les seigneurs et les prelas doivent forment<sup>77</sup> se garder.

Le domaine de ce qu'on appellerait aujourd'hui la toxicologie des aliments est abordé dans des types de sources assez différents. Les injonctions médicales, comme l'a montré récemment Marilyn Nicoud, visent à limiter le principal danger, à savoir la corruption des aliments<sup>78</sup>. Ainsi les régimes de santé définissent-ils parfois une date de péremption avant la lettre: six mois pour la farine et les pâtes, dix mois pour le riz complet, douze pour l'amidon, affirme Arnaud de Villeneuve dans son *Régime de santé pour le roi d'Aragon*. Et le grand médecin catalan d'ajouter que, en général, l'on doit toujours éviter les aliments dont émane une odeur de fumée (*fumosi odoris*) ou qui ont une saveur piquante (*acuti*) ou terreuse (*terrei*). On notera que, au témoignage des recueils de recettes, les cuisiniers s'évertuent à faire disparaître par tous les moyens le goût de fumée introduit dans les plats qui ont brûlé ou pris au fond<sup>79</sup>.

76. Cité par G. Sodigné-Costes, «Un traité de toxicologie médiévale: le *Liber de venenis* de Pietro d'Abano (traduction française du début du XV<sup>e</sup> siècle)», *Revue d'histoire de la pharmacie*, 83-305 (1995), 129.

77. *maxime* dans le texte latin.

78. M. Nicoud, «L'alimentation, un risque pour la santé? Discours médical et pratiques alimentaires au Moyen Âge», *Médiévales*, 69 (automne 2015), 149-70.

79. Dans les manuscrits complets du *Viandier*, l'une des toutes premières recettes apprend à ôter «l'arsseure de tous potages» (T. Scully [éd.], *The Viandier of Taillevent. An Edition of all Extant Manuscripts*, Ottawa 1988, 36 n° 3).

Prolongeant ces injonctions, les auteurs des traités de vénérologie, qui sont souvent eux-mêmes des médecins, mentionnent, parmi les substances vénéneuses, ce que nous appellerions aujourd'hui des nourritures avariées: les poissons «froids», la viande rôtie (*assatura*)<sup>80</sup>, le lait caillé.

Le poisson froid fait l'objet d'un chapitre entier du traité de Sante Ardoini, qui s'interroge longuement sur le sens à donner à cette notion, le poisson étant par nature froid et humide. Il s'agit principalement des poissons vivant dans les eaux stagnantes – et l'auteur cite les anguilles et les tanches, tuées un ou deux jours avant d'être mises à cuire, principalement à la broche ou à l'étouffée, puis laissées à reposer dans un endroit humide et froid encore un jour ou deux. Tout ce processus conduit à leur putréfaction et vénérosité<sup>81</sup>. Cette méfiance médicale à l'égard des poissons d'eau douce n'est pas sans conséquence dans un monde médiéval où la production des étangs prend une importance croissante<sup>82</sup>.

Dans son chapitre sur les poissons froids, Pietro d'Abano rapproche ceux-ci des viandes «tuées» la veille ou trois ou quatre jours auparavant, des charognes ou des bêtes frappées par la foudre, mortes lors d'un orage ou d'une épidémie<sup>83</sup>. La similitude est frappante avec certains interdits alimentaires énoncés dans les pénitentiels du haut Moyen Âge<sup>84</sup>.

La viande qui a dépassé sa date de péremption – comme on dirait aujourd'hui – bref la viande avariée est évidemment un

80. Le *Dictionarius* du Picard Firmin Le Ver traduit *assatura* par *frustum bovis assatum* et donne comme équivalent français «charbonnee» (base Brepolis DLD, consultée le 13/02/2021), soit le même terme qu'un autre homme du Nord, Jacques Despars, utilise au XV<sup>e</sup> siècle pour décrire les tranches de porc grillées que les aubergistes servent afin de donner soif à leurs clients: D. Jacquart, «Le regard d'un médecin sur son temps: Jacques Despars (1380 ?-1458)», *Bibliothèque de l'École des Chartes*, 138 (1980), 50.

81. Sante Ardoini, *Liber de venenis*, f. 45v (IV 8).

82. P. Benoît, «La carpe dans l'Occident médiéval», in *Le Poisson, une histoire extraordinaire*, s.l. 2003, 65-73.

83. Pietro d'Abano, *De remediis venenorum*, chap. LXIX.

84. B. Lauriou, «Interdits, interdictions et prescriptions alimentaires dans le Moyen Âge occidental: état de la question», in *Religions et interdits alimentaires. Archéozoologie et sources littéraires*, dir. B. Caseau et H. Monchot, sous presse.

problème clé dans une société qui ne connaît pas la réfrigération. Les autorités, étatiques, municipales ou professionnelles, y sont très sensibles, comme le montrent les règlements et les jugements qu'elles délivrent<sup>85</sup>. Plusieurs «vénérologues» envisagent le cas précis des «rôtis étouffés» (*assaturas suffocatas*), c'est-à-dire des viandes animales qui, cuites à la broche (*assata*), sont, immédiatement après qu'on les a retirées du feu, enveloppées dans plusieurs épaisseurs de tissus<sup>86</sup>. Il s'agit évidemment de les garder chaudes, d'autant plus que les cuisines étaient souvent fort éloignées des lieux où l'on mangeait, mais peut-être aussi de donner le temps à la chaleur située en périphérie de la viande de pénétrer celle-ci en profondeur. Une pratique qui est encore d'usage mais que les livres de cuisine médiévaux passent totalement sous silence.

Les auteurs des traités de vénérologie font aussi le rapprochement entre les poissons froids et les champignons toxiques – autant pour leurs caractéristiques humorales que pour les traitements qui les combattent. Maïmonide décrit, à propos des truffes comme des champignons, les moyens visuels et olfactifs de distinguer la mauvaise espèce: «la couleur en est noire ou verte, ou elle exhale une mauvaise odeur»<sup>87</sup>. On est donc bien ici dans l'expertise des sens, au cœur du *Codex Alimentarius* d'Ancien Régime cher à l'historienne des peurs alimentaires Madeleine Ferrières<sup>88</sup>. De ce point de vue, Sante Ardoini précise que le champignon comestible (*esibilis*) doit être bien blanc et sans humidité visqueuse et putride, qu'il naît dans une bonne terre, et non pas près de certains arbres, comme les oliviers, qui ont précisément la propriété de les corrompre; il se reconnaît aisément à ce que, coupé en morceaux, il ne se gâte pas facilement et est dépourvu de toute mauvaise odeur et saveur. Les champignons mauvais et vénéneux ou mortels (*mali et venenosi sive mortiferi*) ont les caractéristiques exactement opposées. C'est à propos des

85. M. Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris 2002, 17-66; B. Descamps, «Bonnes ou mauvaises chairs. Le point de vue de la boucherie parisienne à la fin du Moyen Âge», in M.-P. Horard - B. Laurieux (dir.), *Pour une histoire de la viande. Fabriques et représentations de l'Antiquité à nos jours*, Rennes-Tours 2017, 237-53.

86. Pietro d'Abano, *De Remediis venenorum*, chap. LXVIII.

87. *Traité des poisons de Maimonide*, 59.

88. Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires*, 95-105.

truffes qu'Ardoini donne les informations les plus précieuses: on les appelle *tartofani* dans la marche d'Ancône et dans d'autres lieux, où elles poussent dans une terre sans racines et sans souches. La variété comestible, non vénéneuse et non mortelle en soi, pousse dans de bonnes terres, principalement sableuses; elle est bien blanche ou roussâtre (*subruffa*). Quant à elle, la mauvaise truffe, vénéneuse et mortelle, est noire<sup>89</sup>.

Mais, ajoute Maïmonide, on doit se méfier même de la bonne variété, du fait sans doute de ses propriétés humorales, qui déterminent suffocations et coliques. C'est pourquoi il faut l'assaisonner de sel et de poivre et la boire avec force vin pur – ce qui est une exception dans la médecine médiévale, qui préfère le vin baptisé, autrement dit mélangé à de l'eau. Quoi de plus aisé que de mêler vin et poivre, bref de fabriquer un de ces innombrables vins épicés qui peuplent les livres de cuisine et sont servis en début ou en fin de repas? C'est ce que préconise Pietro d'Abano: avant de manger des champignons et truffes qui pourraient être «mauvais», l'on doit boire d'un très bon vin dans lequel du poivre noir a été bouilli<sup>90</sup>. Des truffes, du poivre, un peu de sel et du bon vin, voilà précisément la recette que l'humaniste Gianantonio Campano adresse au milieu du XV<sup>e</sup> siècle à son confrère Goro Lolli, en même temps qu'un envoi de truffes de Norcia, les meilleures du temps en Italie.

Tu ignores peut-être l'art avec lequel on les prépare: confis-les d'abord sous la cendre chaude. Bientôt, lorsque les sifflements leur donnent un souffle léger, ôte-les et, après avoir enlevé leur fine peau, parsème-les de poivre. Ajoute du vin pur et du sel moulu, ou peut-être du vinaigre, et de l'huile, bien que ce ne soit pas ce qu'approuve Apicius. Mais à chacun sa gourmandise: ayant méprisé le falerne, le Pieux se délecte de la piquette âpre et aqueuse. Mais, pourtant, que les truffes soient repoussées à la fin du repas: prises auparavant, elles font enfler l'estomac [déjà] gonflé<sup>91</sup>.

On retrouve presque mot pour mot ce plaisir d'humaniste dans le premier traité de gastronomie, le *De honesta voluptate* de

89. Sante Ardoini, *Liber de venenis*, f. 40v (III 63).

90. Pietro d'Abano, *De Remediis venenorum*, chap. XLIV.

91. Trad. par B. Laurieux, *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XV<sup>e</sup> siècle. Autour du De honesta voluptate de Platina*, Firenze 2006, 291-92.

Platina<sup>92</sup>. Pour ces produits dangereux que sont les champignons, la frontière entre le bon et le mauvais est poreuse et la cuisine la dépasse.

Moins de poésie avec les amandes et noix rances (*rancidae*). Pourtant ces fruits à coques sont fort importants dans la cuisine médiévale, notamment la cuisine de carême. Ardoini en donne une liste très complète, qui comprend noix, noisettes, amandes, pignons mais aussi baies de laurier, moelle de noix d'inde, noyaux de pêches et autres<sup>93</sup>.

Quant au lait caillé, il fait l'objet de la prévention générale des médecins à l'égard des laitages. À la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, Juan Gil de Zamora prétend que le lait se coagule dans l'estomac – qui est conçu, rappelons-le, comme un four. C'est pourquoi il faut l'accompagner, sitôt consommé, d'une boisson mêlant eau et vinaigre, et dans laquelle on a ajouté 5 drachmes de jus de calament<sup>94</sup>.

La nourriture ne peut-elle, après son contact avec un air infecté et des animaux et plantes porteurs de vénénérité, contaminer à son tour les mangeurs? C'est ce qu'affirme à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle le médecin Cristoforo degli Onesti, dont le *De venenis* aura une durable influence car il systématise, on l'a dit, le principe de la qualité spécifique comme identifiant du poison<sup>95</sup>.

### *La cuisine du poison (et du contrepoison)*

Cela a été, rappelons-le, mon point de départ. Dans le cadre de la préparation d'un colloque *Micrologus* consacré à la Recette, il me semblait intéressant de comparer, au niveau du lexique (ingrédients) comme de la grammaire (procédés), la recette culinaire avec la recette «vénéfrique».

92. Ivi, 292.

93. Sante Ardoini, *Liber de venenis*, f. 34r (III 39).

94. Zamora, *Liber contra venena*, 128. Pietro d'Abano recommande l'*asa foetida*, une épice fort prisée des Romains de l'Antiquité mais qui a tout à fait disparu de la cuisine occidentale du Moyen Âge (J. André, *L'Alimentation*, 206-7).

95. Ms. Paris, BnF, lat. 6910, f. 89v: *Propter quid infectus ab aere pestilentiali et venenoso inficit alios? Utrum si accidat permutatio in aliis vegetabilibus et nutritis [...] ad que omnia aer pestilentialis pervenit per contactum ista aliud corruptionis recipiant in relatione ad nos ex eis nutriendos.*

Il faut bien le dire, mon attente a été déçue. Rien d'étonnant: contrairement à la médecine arabe, qui fait une place à l'*ars veneficiorum* (les techniques de fabrication du poison)<sup>96</sup>, la médecine médiévale rejette celui-ci dans le champ de la magie, ce qu'illustre notamment le fameux *Picatrix*. Le niveau de comparaison n'est donc pas la recette destinée à préparer le poison (nécessairement absente de traités censés lutter contre les empoisonnements) mais la recette d'antidote, qui tient une place considérable dans la majeure partie des écrits occidentaux sur les poisons.

Le point d'orgue de la recette de contrepoison est l'administration d'une préparation qui combat les conséquences de l'empoisonnement et guérit donc. Pour le jus de coriandre, qui détruit l'intelligence du malade, lui donne l'apparence d'un homme ivre et le fait mourir stupide, le remède, la cure est la grande thériaque, à raison de 2 drachmes avec du très bon vin. Il faut ajouter aussi le bézoard, une concrétion stomacale non digérée, avec une herbe qui est appelée *vincetoxicum*, mêlée au vin, à raison de 2 drachmes<sup>97</sup>.

Mais avant même d'administrer l'antidote, le premier objectif est de faire vomir celui ou celle qui a été empoisonnée. Très vite et plutôt deux fois qu'une, comme le montrent éloquemment deux exemples tirés du traité de Maïmonide: celui d'un empoisonnement au sang de taureau et celui de champignons toxiques<sup>98</sup>. Insistance sur le vomissement et donc sur le dégoût, utilisation de mesures de quantité: on est très loin des recettes culinaires médiévales, qui cherchent évidemment à flatter le goût et laissent la voie ouverte à la souplesse, l'adaptation, voire la création – celle-ci reposant d'ailleurs sur une néophilie alimentaire contre laquelle les médecins ne cessèrent de mettre en garde.

De manière générale, on peut même se demander si la peur du poison n'a pas quelque peu atténué les plaisirs de la table. À partir du moment où les recettes élaborées sont suspectées de dissimuler du poison, il fallait éviter de se mettre à table avec la faim au ventre, l'appétit ouvrant les veines et facilitant donc le

96. Collard, *Les écrits sur les poisons*, 25, n. 12.

97. Pietro d'Abano, *De Remediis venenorum*, chap. XXV.

98. *Traité des poisons de Maimonide*, 55, 59-60.



transit du poison au cœur. Dès lors, les médecins conseillaient au convive de manger noix, figes et autre coupe-faim avant de commencer à manger<sup>99</sup>. Pouvait-on faire plus dans le monde des cours médiévales?

## ABSTRACT

Bruno Laurioux, *Cookery and Poison in the Late Middle Ages*

This paper deals with the culinary dimension in the treatises on poisons that were written or translated in the Medieval West between 1200 and 1500 approximately. After a short presentation of the *corpus* which is limited here to six works by Maimonides, Juan Gil of Zamora, Pietro of Abano, Arnaldo of Vilanova, Cristoforo degli Onesti, Sante Ardoini of Pesaro, the first part (*Poison is in the soup*) is about the way to administer poison, which goes through food most of the time. As a consequence, treatises on poison often include developments on some real dishes and the concrete dangers that they present for consumers. The list of these dishes is inherited from Maimonides, that is to say from the cookery that was practiced in Egypt around 1200, and partly coincided with the one that we find in another translation from an Egyptian medical treatise by Ibn Jazla. Interestingly, some dishes that were supposed to be very dangerous because of their peculiar taste, color or consistency, have been included in one of the oldest western cookbooks, the *Liber de coquina*. The second part of the article (*Cooking as a risk of poison*) broadens perspective to the question of toxicology: many examples that are described in the medieval treatises on poisons come in fact under this category. The last point is a still open question: contrary to what was expected in the beginning of this research, the cuisine of antidote does not look like the real cuisine with foods. Maybe another comparison needs to be done with the unknown cuisine that *created* the poisons.

Bruno Laurioux  
 Université de Tours  
 bruno.laurioux@univ-tours.fr

99. Collard, «Le banquet fatal», 340.