

ALAIN DIERKENS
LILIANE PLOUVIER

Festins merovingiens

RÉALISATION DES RECETTES
Pierre Wynants et Yves Cousin

AVEC LA COLLABORATION DE
FRANÇOISE DANRIGAL
CARL DEROUX
JEAN-LOUIS FLANDRIN
AGATHE MATHIAUT
PATRICK PÉRIN
ANDRÉ TCHERNIA

LE LIVRE TIMPERMAN

ALAIN DIERKENS
LILIANE PLOUVIER

Festins mérovingiens

RÉALISATION DES RECETTES
PIERRE WYNANTS ET YVES COUSIN

AVEC LA COLLABORATION DE
FRANÇOISE DANRIGAL
CARL DEROUX
JEAN-LOUIS FLANDRIN
AGATHE MATHIAUT
PATRICK PÉRIN
ANDRÉ TCHERNIA

PHOTOGRAPHIES
CLAUDE HUYGHENS
FRANÇOISE DANRIGAL

Le Livre Timperman
Chaussée d'Alsemberg, 985
B-1180 Bruxelles
timperman@belgacom.net
www.timperman.be
D/2008/0222/04
ISBN : 978-9077723-62-3

 LE LIVRE TIMPERMAN

Préface

par Alain DIERKENS et Liliane PLOUVIER

Pour la plupart des lecteurs, ces *Festins mérovingiens* constitueront une surprise et une véritable découverte.

Une surprise, parce qu'en dépit du travail de réhabilitation réalisé par les historiens depuis des décennies, la période mérovingienne est encore trop souvent considérée comme une époque sombre, violente, sans culture, née sur les ruines de la brillante civilisation romaine. Or, on sait aujourd'hui que les royaumes germaniques successeurs, en Occident, de l'Empire romain (Gaule mérovingienne, Sud-Ouest de la France et Espagne wisigothiques, Italie ostrogothique, Jura et vallée du Rhône bourgondes, Afrique du Nord vandale) ont intégré les institutions et bien des valeurs de l'Empire romain, qui n'a donc nullement succombé sous les coups d'agresseurs venus d'au-delà du Rhin... Autour de 500, le niveau des cours royales de Clovis (roi des Francs, † 511), de Théodoric (roi des Ostrogoths, † 526) et d'Alaric II (roi des Wisigoths, † 507) est, sur de nombreux points, comparable à celui de la cour impériale de Constantinople. La cuisine que l'on y mange témoigne d'un extrême raffinement. Les présents *festins mérovingiens* montrent une facette de cette grande cuisine aristocratique des V^e et VI^e siècles.

Une heureuse découverte, parce que les créations des maîtres queux des années 500 surprendront par leur audace et que les saveurs de nombreux plats apparaîtront comme de réelles révélations. La plupart des reconstitutions de recettes proposées ici n'avaient jamais été tentées et leur caractère inédit conquerra ceux qui sont intéressés par l'histoire de la gastronomie (et donc par l'histoire culturelle) et sensibles à l'attrait de la nouveauté alimentaire.

*
* *

Conformément à la ligne éditoriale que nous avons conçue pour les volumes de la défunte collection *Gastronomie historique*, cet ouvrage est divisé en deux parties.

Ce livre constitue aussi
le tome XVII des *Mémoires*
publiés par
l'Association Française
d'Archéologie Mérovingienne
ISBN : 2-9524032-3-6

ISBN 2-9524032-2-8

N° EAN 978-2-9524032-2-1

Nous remercions le Centre de gastronomie historique
(Institut Cooremans, Haute École Francisco Ferrer) à Bruxelles,
pour sa collaboration et l'autorisation de reproduire les photographies illustrant l'ouvrage
© Claude Huyghens et Françoise Danrigal

La première partie intitulée “La mémoire du goût” vise à analyser l’art de la table à l’époque de Clovis et de ses descendants directs. Elle fait appel aux meilleurs historiens de France et de Belgique pour contribuer à l’élaboration de cet ouvrage : le regretté Jean-Louis Flandrin, un des “pères” de la gastronomie historique et professeur honoraire à l’Université de Paris VIII ; Carl Deroux, professeur honoraire à l’Université Libre de Bruxelles et spécialiste d’Anthime (l’auteur du *De observatione ciborum*, notre principale source de recettes) ; André Tchernia, directeur d’études à l’École des Hautes Études en Sciences Sociales (Paris) et spécialiste de l’archéologie expérimentale des vins romains ; Patrick Périn, conservateur en chef du Musée d’Archéologie Nationale (Saint-Germain-en-Laye) et professeur associé à l’Université de Paris I-Sorbonne, et son élève Agathe Mathiaut, experte en céramique mérovingienne.

Après une introduction destinée à mieux situer les *Festins mérovingiens* dans leur contexte politico-culturel, sont regroupées deux études de nature historique. La première étude (Patrick Périn et Alain Dierkens) propose un rapide tableau de la civilisation mérovingienne, en suivant comme fil conducteur, les cinq sens. La seconde étude se préoccupe des incidences de la religion (catholique) sur l’alimentation au cours du très Haut Moyen Âge. Le texte est de Jean-Louis Flandrin, qui espérait pouvoir en envoyer une version remaniée et complétée. Son décès ne l’a pas permis. Alain Dierkens a relu et adapté sa contribution, en essayant de ne pas trahir la pensée du maître.

Dans “À la table de Clovis”, Liliane Plouvier analyse les textes culinaires pertinents (pseudo-Apicius, Anthime, Vinidarius), avant d’aborder les “liturgies de la table”, une belle expression empruntée à Léo Moulin. Aidée par Agathe Mathiaut, elle y examine la manière dont se déroule le festin mérovingien, le cadre dans lequel il a lieu, le matériel utilisé, le service et la “logique” du repas, les règles de civilité. Ces analyses sont complétées par un article d’André Tchernia relatif aux expérimentations scientifiques menées par les archéologues pour retrouver le goût du vin gallo-romain.

Dans un dernier chapitre, “Cuisine mérovingienne pour tables d’aujourd’hui”, Liliane Plouvier prodigue des conseils à ceux qui souhaiteraient passer de la théorie à la pratique.

La seconde partie, due à Liliane Plouvier, se présente sous la forme d’un carnet de recettes datant toutes des V^e et VI^e siècles. Aux côtés du texte original latin de chaque recette et de sa traduction française (le texte d’Anthime est traduit par Carl Deroux dans une version inédite) figure une adaptation moderne comportant une

quantification des ingrédients suivie des façons de procéder. Elle est l’œuvre de chefs également exceptionnels : Pierre Wynants assisté de son beau-fils Lionel Rigolet, maîtres du restaurant “Comme chez soi” (Bruxelles), alors triplement étoilé par le *Guide Michelin*, et Yves Cousin, alors chef de cuisine du célèbre traiteur bruxellois Debekker.

Les magnifiques photos illustrant l’ouvrage sont l’œuvre de Claude Huyghens et de Françoise Danrigal qui, depuis plusieurs années, se sont spécialisés dans la photographie de plats anciens. Ils réalisent de véritables œuvres d’art demandant une minutieuse et savante mise en scène ; elle est suivie de plusieurs heures de pose exactement comme pour la peinture d’une nature morte. Ce travail unique exige de longues recherches archéologiques, historiques et culinaires. Il requiert enfin la collaboration bienveillante des musées. Nous tenons à remercier très chaleureusement Jean Plumier, alors en charge des riches collections du Musée archéologique de Namur, tant pour son accueil que pour ses conseils.

*
* *

Un livre comme celui-ci n’aurait pu être réalisé s’il n’avait été précédé par de nombreuses expériences archéo-culinaires ayant *in fine* débouché sur la reconstitution de véritables *convivia* mérovingiens. Une premier *convivium*, tout à fait exceptionnel par son ampleur, a eu lieu le 24 avril 1999 dans le préau néo-byzantin du site Anneessens (“Institut Cooremans”) de la Haute École Francisco Ferrer (HEFF) de la Ville de Bruxelles. Un second *convivium* a été organisé à Tournai, dans les caves romanes de l’actuel Hôtel de Ville (élevé sur le site de l’ancienne abbaye Saint-Martin), le 19 juin 2004 dans le cadre des XXV^{es} Journées Internationales d’Archéologie Mérovingienne, organisées par l’Association Française d’Archéologie Mérovingienne.

Cette double entreprise a nécessité un énorme déploiement de ressources et de forces vives. Nous tenons d’abord à exprimer notre profonde reconnaissance aux généreux mécènes du *convivium* de Bruxelles : la Générale de Banque/Fortis (Paul Klíbanki), la COCOF (Didier Gosuin), le Département de l’Instruction publique de la Ville de Bruxelles (Freddy Thielemans), la Cristallerie-Verrerie d’Arques (Nicole Lenoir et Roland de Fraipont), le Centre hellénique du commerce extérieur (Voula Pahatouridis et Michel Gordonnier), les vins Henri Maire (Arbois - Jura), les magasins

Delhaize, la Brasserie Dubuisson, la firme Bru. Nous avons, en outre, sollicité et obtenu la participation du Mas des Tourelles à Beaucaire dans le Gard (Hervé Durand), de la C.V.A. (Confrérie des Vinificateurs Amateurs : Michel Poncé, Claude Marcelle, Charles Simon, Michaël Powis et Annie Michaux), de la F.A.E.V.A. (Fédération des Associations d'Éleveurs de Vins Artisanaux : Alexandre Rollot), de la Gilde des viculteurs chapellois (Léonce Liépin), des Jardins Massart de l'Université Libre de Bruxelles (Claude Lefèvre et Laurence Belalia), de la réserve du Moeraske à Schaerbeek-Evere (Michel Moreels), du *Board of spices* de Cochin en Inde (D' George), des archéologues Laurence Cammaert (Musées Royaux d'Art et d'Histoire, Bruxelles) et Eva van Eeckhout (*Le verre historique*, Bruxelles), de Catherine Lengani (Ambassade du Burkina-Faso, Bruxelles), des musiciens Sophie van der Steegen (harpiste) et Nikolaj Van Omme (chanteur), du fleuriste Rodin, de la photographe Jeanne Allard, du journal *Le Soir* (William Bourton), de *No-Télé* de Tournai (Éric Rié) et de la rédaction de *Télé-Bruxelles*, des professeurs à la Haute École Francisco Ferrer (Céline Ververs, Micheline Burniaux, Dominique Daems), des étudiants de cette Haute École (Isabelle Lemaire, Ekram Mrabet, Isabelle Antonio, Angéline Assamba, Geoffrey Borgniet, Didicr et Catherine Defeu-Peeraerts, Matthieu Faivre, Sayède Hirschi, Patrick Lauwers, Patrick Licutenant, Patrick Piérard, Sophie Rossius, Khalil Aouad).

Last but not least, nous adressons nos remerciements sincères à Marie-Paule Eskénazi et à Lucie Bockstael qui ont travaillé sur une première version de l'ouvrage, à Georges Verly et à Luc Cooremans, directeur du Centre de Gastronomie Historique de Bruxelles (HEFF), qui a tout mis en œuvre pour que le *convivium* de Bruxelles soit une réussite et qui, en outre, a généreusement offert les photos réalisées par Françoise Danrigal et Claude Huyghens ; ainsi qu'à Laurent Verslype (chercheur qualifié au Fonds National de la Recherche Scientifique et chargé de cours à l'Université Catholique de Louvain), incomparable organisateur du congrès et du *convivium* de Tournai. Un sentiment tout particulier d'amicale reconnaissance va à Robert Timperman qui a permis à ce livre d'exister.

TABLE DES MATIÈRES

Préface

(Alain Dierkens et Liliane Plouvier) 5

Grande cuisine romaine à la table des premiers rois mérovingiens : contexte historique et enjeux culturels

(Alain Dierkens) 9

Partie I : La mémoire du goût

(Alain Dierkens, † Jean-Louis Flandrin, Agathe Mathiaut, Patrick Périn, Liliane Plouvier et André Tchernia) 23

Études historiques

Chapitre I. Les cinq sens aux temps mérovingiens (Alain Dierkens et Patrick Périn) 27

Chapitre II. Alimentation et religion pendant le Haut Moyen Âge

(† Jean-Louis Flandrin [et Alain Dierkens]) 41

Le banquet mérovingien

Chapitre III. À la table de Clovis (Liliane Plouvier) 55

1. L'art culinaire 55

A. Pseudo-Apicius 56

B. Anthime et Vinidarius 62

2. Les "liturgies de la table" 74

A. Mobilier 74

B. Ordre des mets 76

C. Fastes épiques et manières de table 80

3. Vaisselle (Agathe Mathiaut) 83

Chapitre IV. Le goût des vins romains (André Tchernia) 85

Chapitre V. Cuisine mérovingienne pour tables d'aujourd'hui (Liliane Plouvier) 95

Introduction 95

1. Composition du menu 96

2. Choix des recettes 98

3. Sélection des matières premières 101

4. Quelques conseils d'ambiance 112

Festins mérovingiens

Comment les premiers rois mérovingiens organisaient-ils leurs repas officiels ? Que mangeaient-ils ? Comment leurs habitudes «germaniques» se sont-elles adaptées aux goûts et au raffinement de l'Empire romain finissant ?

Quelques textes exceptionnels, surtout un traité de diététique et de cuisine dû à un médecin byzantin au service du fils aîné de Clovis ainsi qu'une addition ostrogothique au fameux livre de recettes attribué à Apicius, permettent d'en savoir beaucoup plus.

Ce livre se divise en deux parts égales. Dans une première partie sont regroupés des articles scientifiques sur la cuisine de l'Antiquité tardive et du Haut Moyen Âge (et, notamment, un texte inédit de Jean-Louis Flandrin). Dans la seconde, les recettes d'Anthime et de Vinidarius sont données en latin, munies d'une traduction originale (due à Carl Deroux), de commentaires historiques et d'une adaptation actuelle.

Chacune de ces cinquante-cinq recettes a fait l'objet de reconstitutions minutieuses (avec la collaboration exceptionnelle de Pierre Wynants et d'Yves Cousin), proches de l'archéologie expérimentale, à l'occasion de somptueux convivia. Le résultat est surprenant, offrant des saveurs auxquelles nos palais ne sont pas habitués. Nul doute que ces recettes, qui relèvent de la plus haute cuisine aristocratique de l'Empire romain, étonneront, puis charmeront.

Ces Festins mérovingiens intéresseront l'historien, l'archéologue, l'amateur de l'histoire du goût et de l'alimentation. Ils passionneront également le cuisinier et le gastronome, en leur faisant découvrir un monde méconnu.

Un livre qui allie démarche scientifique rigoureuse et cuisine subtile.

Partie II : Recettes

(Liliane Plouvier avec Yves Cousin, Françoise Danrigal, Carl Deroux et Pierre Wynants) 117

Section I *Gustationes* ou Hors-d'œuvre 123

Section II *Prima mensa* ou Premier service 129

Section III *Secunda mensa* ou Second service 151

Section IV *Epidipnis* ou Desserts 187

Section V Paneterie 201

Section VI Boissons 207

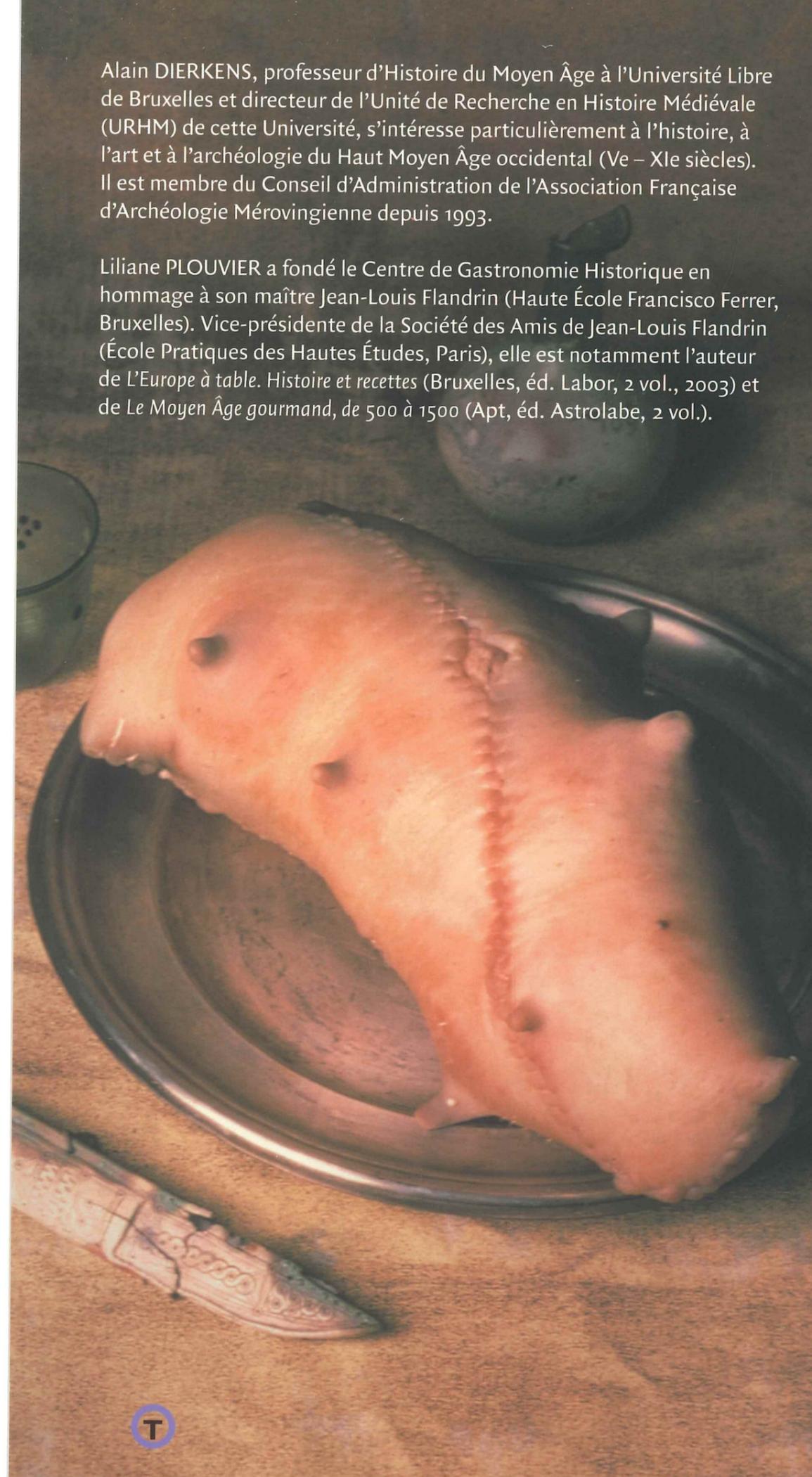
Section VII Recettes de base 221

Section VIII *Garum* 225

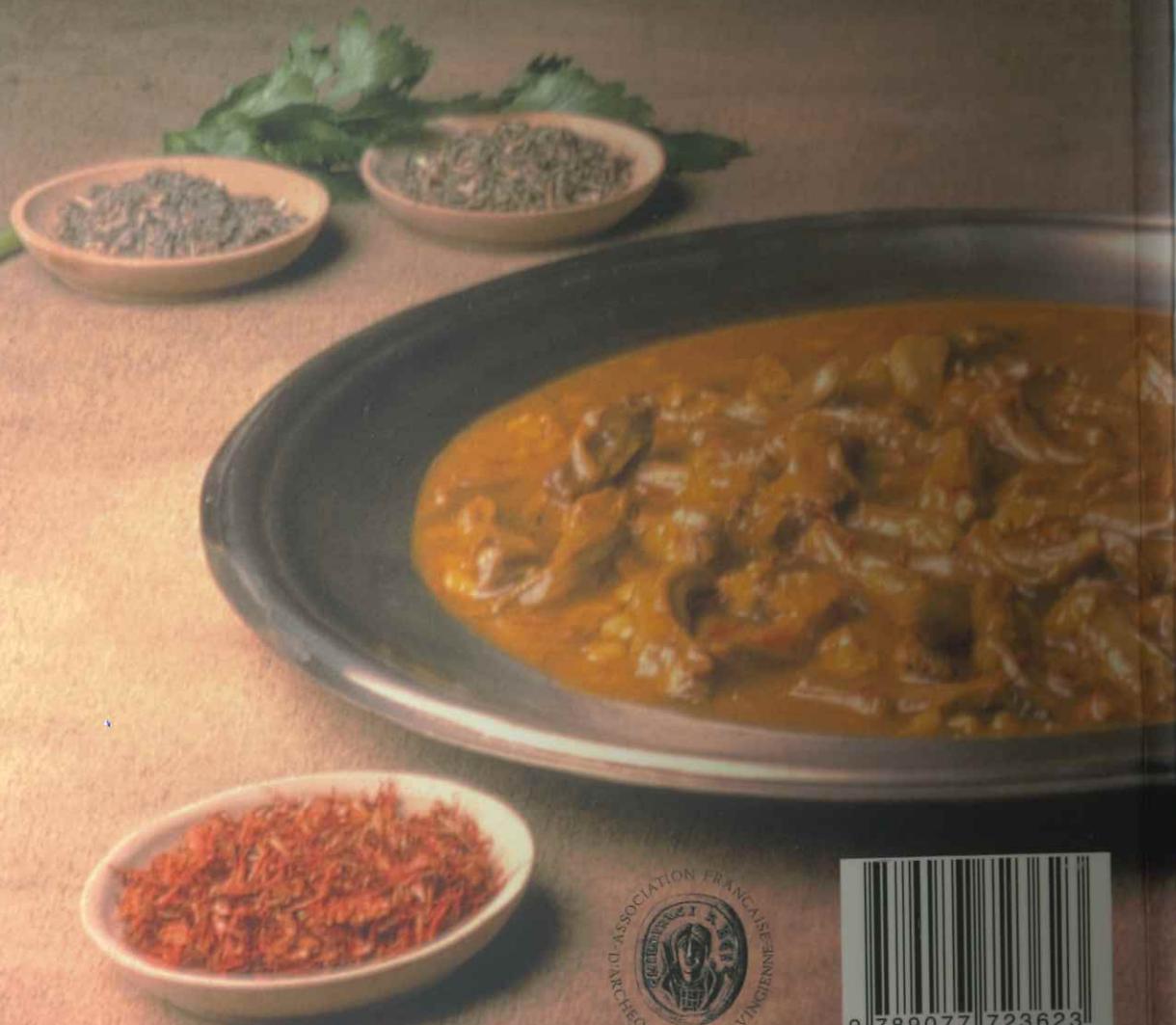
Sources et Bibliographie 227

Alain DIERKENS, professeur d'Histoire du Moyen Âge à l'Université Libre de Bruxelles et directeur de l'Unité de Recherche en Histoire Médiévale (URHM) de cette Université, s'intéresse particulièrement à l'histoire, à l'art et à l'archéologie du Haut Moyen Âge occidental (Ve – XIe siècles). Il est membre du Conseil d'Administration de l'Association Française d'Archéologie Mérovingienne depuis 1993.

Liliane PLOUVIER a fondé le Centre de Gastronomie Historique en hommage à son maître Jean-Louis Flandrin (Haute École Francisco Ferrer, Bruxelles). Vice-présidente de la Société des Amis de Jean-Louis Flandrin (École Pratiques des Hautes Études, Paris), elle est notamment l'auteur de *L'Europe à table. Histoire et recettes* (Bruxelles, éd. Labor, 2 vol., 2003) et de *Le Moyen Âge gourmand, de 500 à 1500* (Apt, éd. Astrolabe, 2 vol.).



Festins mérovingiens



Festins mérovingiens ALAIN DIERKENS • LILIANE PLOUVIER