

## BISCHOFF (Georges), Dans le ventre de l'Alsace. L'âge d'or de la gastronomie alsacienne

Strasbourg, La Nuée bleue, 2020, 261 p.

Jean-Michel Boehler

---



### Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/alsace/4760>

DOI : 10.4000/alsace.4760

ISSN : 2260-2941

### Éditeur

Fédération des Sociétés d'Histoire et d'Archéologie d'Alsace

### Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 2021

Pagination : 353-356

ISSN : 0181-0448

### Référence électronique

Jean-Michel Boehler, « BISCHOFF (Georges), Dans le ventre de l'Alsace. L'âge d'or de la gastronomie alsacienne », *Revue d'Alsace* [En ligne], 147 | 2021, mis en ligne le 01 janvier 2022, consulté le 05 décembre 2022. URL : <http://journals.openedition.org/alsace/4760> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/alsace.4760>

---

série de jacquemarts de la Renaissance. Ce jacquemart est remarquable par la présence de trois statuettes, symboliques et personnifiées. L'une est la *Prudentia*, qui est représentée par l'archiduc Léopold d'Autriche (seigneur de Benfeld, en tant qu'évêque de Strasbourg), la deuxième est un squelette nommé *Pax* et symbolisant la mort. Le troisième est un personnage placé dans une lucarne, sous la forme d'un buste. Il a une signification spécifique : nommé *Justinien*, il symbolise la justice mais, en réalité, il représente le *Schultheis*, c'est-à-dire le prévôt. La tradition locale a voulu associer cette figure au « *Stubehansel* » (un valet chargé de gérer le poêle de la commune), qui est considéré comme un traître, parce qu'il avait ouvert la poterne à l'ennemi : c'est en quelque sorte un « contre-héros ». L'embellissement de la ville est dû à la volonté de l'évêque de Strasbourg, parce que Benfeld était le chef-lieu du baillage épiscopal et une importante place-forte. L'hôtel de ville et son jacquemart sont aujourd'hui les mieux conservés en Alsace, grâce à plusieurs restaurations au cours des siècles.

Jean-Georges Guth

**BISCHOFF (Georges), *Dans le ventre de l'Alsace. L'âge d'or de la gastronomie alsacienne, Strasbourg, La Nuée bleue, 2020, 261 p.***

Gouaille rabelaisienne et savante érudition : tout à l'image de son auteur, cet ouvrage attachant s'adresse autant à la communauté historienne qu'à un public large et cultivé. Le titre (« le Ventre ») pourrait paraître trompeur s'il n'était pas aussitôt rectifié par un sous-titre plus explicite (« la Gastronomie »), car il s'agit d'histoire culturelle centrée sur le goût et l'art de déguster – les papilles plutôt que l'estomac – davantage que d'histoire matérielle dictée par les impératifs alimentaires et des crises frumentaires à répétition. Il n'y a pas, pour autant, entre les deux une frontière étanche et une dichotomie opposant gourmandise et gloutonnerie, « célébration béate du palais » et « plainte des ventres creux » (p. 11). C'est au moyen d'une multiplicité d'exemples et de maint anachronisme volontairement entretenu ou encore de certains rapprochements qui peuvent paraître incongrus que G. Bischoff accroche l'attention du lecteur, en lui mettant l'eau à la bouche, dans une fresque aussi colorée que documentée : l'ouvrage navigue constamment entre fiction humoristique et réalité historique, entre fantaisie et sérieux, entre métaphores et données scientifiques.

Il était indispensable de replacer le thème dans son contexte temporel et spatial. Il s'agit bien de l'époque de la Renaissance (1470-1620) considérée par l'auteur comme « l'âge d'or de la gastronomie », au sortir du Moyen Âge et avant les crises de subsistance du XVII<sup>e</sup> siècle génératrices de fortes tensions alimentaires, portée par un développement économique exceptionnel et une sensible élévation du niveau de vie. Dans cette conjoncture, commune à l'espace rhénan, l'Alsace occupe une place de choix du fait qu'elle se situe au carrefour des routes continentales et fluviales. Certes ses habitants bénéficient, sur place, d'un riche « grenier à grains » et d'une précieuse « cave à vins », mais, à l'inverse d'une région qui serait étriquée et repliée sur elle-même, on y consomme des harengs de la Mer du Nord, de la viande fournie par les bœufs de Hongrie, du fromage de Hollande mais également du parmesan d'Italie et des agrumes méditerranéens. Voilà réconciliées les traditions de la cuisine régionale et les nouveautés venues de l'extérieur. En outre, sur le plan culturel, l'Alsace constitue un réceptacle de choix pour la pensée humaniste qui déculpabilise les plaisirs de la table que bien des partisans de la Réforme avaient jugé utile de dénoncer avec l'appui d'une véritable « police des estomacs » (p. 216-221) : le poids de la religion s'allégerait-il sous l'onde de choc humaniste ? Du reste, il ne s'agit pas de s'empiffrer, mais d'apprécier une nourriture pour peu qu'elle soit « goûteuse » dans le contexte d'un art de vivre raffiné. C'est la « révolution de la saveur » enfin exaltée dont témoignent, aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, nombre de recettes diffusées par les *Kochbücher* dans la vallée rhénane, grâce aux progrès de l'imprimerie et de la xylographie.

Au passage, l'auteur, en se situant entre champs et jardins, démolit un certain nombre de clichés dont celui de l'impérialisme des grains que semblent pourtant attester les listes de prix fournies par les bien commodes mercuriales, en rappelant la prépondérance, à l'époque, de l'alimentation carnée et en réhabilitant la consommation du poisson, des œufs, des fruits et des légumes, enfin des condiments destinés à relever les plats (p. 101-198).

Les apports civilisationnels de l'époque de la Renaissance dans le domaine de la gastronomie sont indéniables : enrichissement de la palette alimentaire, individualisation des manières de table, établissement de canons régissant les arts de la consommation moyennant la prise en compte des civilités qu'imposent la propreté et l'hygiène... Subsiste néanmoins la traditionnelle convivialité, évoquée par les voyageurs,

essentiellement à l'auberge où l'on fait occasionnellement bombance, mais il est bien entendu que, chez soi, chaque convive aura désormais son assiette, son verre, sa fourchette et bientôt sa chaise dans un mini-espace qui lui est propre.

Le problème est de savoir si, en dehors d'une élite bourgeoise et aristocratique, les couches populaires en bénéficient : l'auteur, rejetant tout misérabilisme, affirme que oui (p. 157-158), tout en reconnaissant les difficultés de la problématique. Plus tard, à partir des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, des sources indirectes, certes plus arides et moins évocatrices, permettent d'y apporter une réponse partielle : une analyse sérielle des stocks, entreposés de la cave au grenier et connus grâce aux actes notariés, nous éloigne de l'image du pays de cocagne ou de *Schlaraffenland*, sorte de terre promise, en nous rapprochant des réalités quotidiennes du plus grand nombre, loin des festins (p. 222-242), tandis qu'on voit une minorité de chefs de famille céder à l'économie monétaire et à la dynamique spéculative des marchés pourtant fort anciens (p. 63). Voilà qui n'enlève rien à l'intérêt des précieux livres de cuisine et des récits de voyage d'étrangers visiblement étonnés par les spécialités régionales. Pris entre deux cultures, l'une alimentaire, l'autre gastronomique, l'auteur cherche constamment à réconcilier, pour l'époque de la Renaissance, la cuisine populaire régionale avec la haute gastronomie bourgeoise.

L'une des principales contributions de G. Bischoff réside dans la magistrale démonstration qu'il fait de la globalité et de la complexité de l'information historique, compte tenu de la variété des thèmes abordés. Après avoir fait défiler devant nos yeux la choucroute façon XVI<sup>e</sup> siècle, la tarte flambée prolétarienne, plus récente, et toutes sortes de fromages, il nous familiarise, dans « le théâtre de la cuisine » (p. 77-100), entre autres avec l'ingénieux tourne-broche, lointain précurseur de l'électroménager moderne, et les techniques de dessiccation assurant la conservation des fruits : car la cuisine devient un art, autant pour celui qui l'élabore que pour celui qui la déguste, et la distinction l'emporte sur la glotonnerie, le plaisir du banquet (p. 223-242) sur la faim des ventres creux (p. 42-49 et 214-216)... Enfin il étend son propos, en puisant au passage dans les données fournies par les fouilles archéologiques, à la malnutrition, aux pathologies nées des excès comme des carences alimentaires (p. 199-203), aux lieux d'aisance et jusqu'au thermalisme (p. 205-214), reliant ainsi alimentation et santé. Décidément, il est bien fourni, « le garde-manger des historiens » (p. 49) !

Manger pour vivre ou survivre? pour subsister ou vendre? pour satisfaire ses désirs et succomber aux plaisirs? Avec cet ouvrage, G. Bischoff nous met en présence d'un essai d'histoire totalisante faisant appel aux interactions de l'économique, du culturel et du mental.

Jean-Michel Boehler

356

**FLUCK (Pierre), BAUER (Delphine) et BOUVIER (Jean-François), *Le prolétariat de la Renaissance. Les révélations d'un village de mineurs. La Fouchelle, Val d'Argent, Alsace, s.l., Éditions du patrimoine minier, 2020, 228 p.***

L'aventure des recherches sur les mines d'argent de la vallée de Sainte-Marie, engagée depuis plus de quarante ans, a déjà livré de nombreux ouvrages et articles, relatant l'histoire et l'organisation de l'exploitation de ce minerai au cours du second Moyen Âge. La nouvelle publication proposée en diffère radicalement, puisqu'elle s'éloigne du monde souterrain des galeries et puits ou des questions techniques pour ouvrir sur le monde des acteurs de terrain de l'époque.

En effet, le hasard de travaux de voirie a permis la découverte d'un village sur les pentes de la vallée, au lieu-dit La Fouchelle, au-dessus de la ville. Il est formé d'une cinquantaine de maisons au moins, datant d'un large XVI<sup>e</sup> siècle, adossées à la montagne, en bordure d'un chemin en forme de fourche, se développant sur plus de 400 mètres. L'équipe animée par Pierre Fluck en a fouillé 21, au cours de sept campagnes entre 2013 et 2019. C'est une synthèse des rapports annuels, avec un choix des éléments les plus pertinents, qui est exposée dans ce nouveau volume des Éditions du patrimoine minier dans un format proche du A5.

Introduit par une préface de Marc Grodwohl et un avant-propos de David Bourgeois (doctorant à l'Université de Haute-Alsace), l'ouvrage rappelle d'abord le contexte des recherches sur les mines dans cette partie des Vosges et l'histoire de l'exploitation entre le haut Moyen Âge et l'époque moderne. L'essentiel est évidemment consacré à la structure des vestiges et à l'abondant mobilier, en particulier les éléments relatifs aux poêles. Une grande partie finale met ces découvertes en perspective avec l'histoire de l'habitat ouvrier en Europe, avant de conclure sur la