



GUILLAUMOND Catherine, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un Traité anonyme du XIII^e siècle*. Étude et traduction française, Paris, L'Harmattan, 2017, 290 p.

Marianne Brisville



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/remmm/10010>
ISSN : 2105-2271

Éditeur

Publications de l'Université de Provence

Édition imprimée

Date de publication : 15 septembre 2019
Pagination : Vol 145
ISSN : 0997-1327

Référence électronique

Marianne Brisville, « GUILLAUMOND Catherine, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un Traité anonyme du XIII^e siècle*. Étude et traduction française, Paris, L'Harmattan, 2017, 290 p. », *Revue des mondes musulmans et de la Méditerranée* [En ligne], 145 | septembre 2019, mis en ligne le 24 novembre 2017, consulté le 30 octobre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/remmm/10010>

Ce document a été généré automatiquement le 30 octobre 2019.



Les contenus de la *Revue des mondes musulmans et de la Méditerranée* sont mis à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International.

GUILLAUMOND Catherine, *Cuisine et diététique dans l'Occident arabe médiéval d'après un Traité anonyme du XIII^e siècle*. Étude et traduction française, Paris, L'Harmattan, 2017, 290 p.

Marianne Brisville

- 1 L'ouvrage de Catherine Guillaumond participe à l'établissement du corpus des traités culinaires médiévaux, domaine de recherche qui a connu un réel essor ces dernières années. La publication est un extrait remanié de la thèse de doctorat en études arabes, soutenue en 1991 à l'Université Lyon 3 sous la direction d'Ameur Ghedira, qui portait sur l'étude, l'édition et la traduction du livre de cuisine anonyme intitulé *Kitāb al-ṭabīkh*. Cette parution contribue ainsi doublement à l'histoire du *Dār al-Islām*, d'une part en diffusant une thèse qui n'était jusqu'alors accessible qu'en version dactylographiée, et d'autre part en publiant la traduction en français d'un des deux livres de cuisine écrits dans l'Occident islamique médiéval.
- 2 L'ouvrage se divise en deux grandes parties. Après une préface de l'ancien directeur de thèse (p. 7-10), l'introduction (p. 17-65) présente une étude de la copie manuscrite (chapitre I) et du contenu (chapitres II à IV). La traduction des recettes de cuisine (498 selon la numérotation adoptée) représente le cœur de l'ouvrage (p. 67-273) qui s'achève par une bibliographie très succincte (p. 275-280). On peut regretter l'absence du texte arabe et de l'index que comportait la thèse de 1991.
- 3 Le chapitre I de l'introduction rappelle l'histoire de ce traité anonyme, connu sous le titre générique de *Kitāb al-ṭabīkh*. Il est conservé dans un manuscrit acéphale de 83 folios, qui se trouve actuellement la Bibliothèque nationale de France (cote 7009). Si la copie est datée de 1012/1604, l'ouvrage a été daté par Ambrosio Huici Miranda de la

fin de l'époque almohade. Après une première étude parue en 1957, cet arabisant publie l'édition du texte arabe puis sa traduction en castillan dans la *Revista del instituto de Estudios islámicos en Madrid* au cours de la décennie suivante. Cette traduction est republiée en 2005, avec l'ajout d'une étude préliminaire de Manuela Marín. De plus, une traduction anglaise a également été réalisée par Charles Perry. La thèse de Catherine Guillaumond participait dès lors à l'étude d'une source majeure de l'histoire de l'alimentation de l'Occident islamique, en proposant non seulement une nouvelle édition du texte arabe et sa traduction en français, mais également un reclassement du traité. Son caractère hétéroclite et son désordre interne le distinguent des autres ouvrages du genre qui suivent une structure rigide en sections et chapitres, à l'instar du second traité de l'Occident musulman, la *Fuḍālat al-khiwān fī ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān* d'Ibn Razīn al-Tujībī (m. 692/1293). L'apport déterminant de Catherine Guillaumond réside ainsi dans sa tentative de restituer l'ordre original de l'ouvrage. Tout en reconnaissant que les « difficultés rencontrées [...] ne pourraient être résolues que partiellement puisque le manuscrit est lacunaire » (p. 23), le reclassement des folios propose une « composition relativement conforme à ce que l'on attend d'un livre de cuisine » (p. 25). Ce travail est d'autant plus louable qu'il a été réalisé à partir d'un microfilm avec une « machine à écrire à l'ancienne » (p. 18), et surtout avant la découverte d'un second manuscrit à la Bibliothèque générale de Rabat (numéroté 54 mīm). Datée de 1272/1864 et dotée d'un titre tout aussi générique, *Anwā' al-ṣaydala fī alwān al-aṭ'ima*, la nouvelle copie est également acéphale et présente le même désordre, ce qui rend plausible l'appartenance à une même famille textuelle. Cette découverte permet à 'Abd al-Ghanī Abū l-'Azm de publier en 2003 une édition critique du livre de cuisine. Il est donc bienvenu que la publication de 2017 signale les erreurs et les lacunes rectifiées grâce au manuscrit de Rabat, ainsi que les mots ou phrases ayant justifié le reclassement tout en reportant systématiquement les folios du manuscrit de Paris.

- 4 Le chapitre II de l'introduction constitue un autre apport majeur, avec l'étude des anthroponymes et toponymes qui conforte la datation du XIII^e siècle et tend à rendre « l'auteur anonyme partiellement démasqué » (p. 37-41). On retiendra l'hypothèse émise que le traité actuel aurait deux auteurs distincts (p. 26 et p. 50) dont les œuvres se seraient retrouvées mêlées avec le temps, expliquant ainsi les variations de vocabulaire et de style de rédaction.
- 5 Les chapitres III et IV portent sur « La cuisine » et « Les recettes et leur caractéristiques », en restant plus conventionnels. Le premier considère l'imbrication entre alimentation et santé à l'époque médiévale – phénomène pleinement souligné par l'historiographie. Le second étudie succinctement les principales composantes du procédé culinaire (noms des plats, ingrédients et modalités de préparation) en tissant quelques comparaisons avec le traité d'Ibn Razīn al-Tujībī et, ponctuellement, avec la cuisine de l'Orient islamique médiéval. Un bémol peut être formulé à propos de ces parallèles qui se réfèrent à deux ouvrages orientaux, alors que sept sont connus à ce jour. De plus, certaines références historiographiques semblent relativement datées, voire remises en question pour les travaux d'Ernest G. Gobert (p. 44) écrits dans les années 1940. Si des ouvrages plus récents et pertinents sont cités, l'étude aurait profité du recours à d'autres études, telles que les travaux de Manuela Marín et notamment le paratexte de sa traduction du *Fuḍālat al-khiwān*, publiée en 2007. Cette lacune se fait ressentir lorsque sont mises en avant les particularités culinaires typiquement hispano-maghrébines (p. 50-51) car, si les *mujabbanāt* semblent bien une spécialité d'al-Andalus,

la démonstration s'avère moins convaincante pour d'autres plats mentionnés comme les boulettes, les *zalābiyya* et la *tafāyā* qui appartiennent aux traditions alimentaires du *Dār al-Islām*.

- 6 Le choix de traduire le nom de certains plats peut également susciter des réticences. Si des traductions relèvent de ce que l'on appellerait l'historiographie « traditionnelle », comme les *tharīd* ou *tharida* rendus par « panade » ou les *ka'k* par « gimbettes », d'autres pourraient être plus débattues, par exemple les *mirkās* traduites par « merguez ». En outre, plusieurs termes arabes sont parfois traduits par la même appellation. C'est le cas de la « bouillie » qui correspond, selon la recette, aux *qazā'if*, à la *'ašīda* ou à la *jashīsha*, et des « croquettes » renvoyant aux *aḥrash* ou aux *isfirīyā*, pour lesquels le terme arabe n'est pas toujours précisé. Enfin, certains mets ne sont pas systématiquement traduits, tels que la *muthallath[a]* traduite parfois par « tierce » et les *mujabbanāt* appelées « tourte au fromage ».
- 7 Le principal reproche pouvant être formulé porterait sur le système de « translittération » adopté (p. 11-12). Outre qu'il s'avère déconcertant par le choix de transcrire la lettre *khā* en « ḥ », et les lettres *hā* et *ḥā* indifféremment par « h », le système est appliqué de façon très variable, comme par exemple pour le célèbre *Jāḥiz* (p. 51, 60, 68, 95), et pour les lettres emphatiques et les voyelles longues. Si cette faille peut aisément être surmontée pour les noms propres ou par un arabisant, elle constitue un obstacle non insignifiant dès lors qu'il s'agit d'appellations moins connues ou plus techniques, à commencer par les noms de plats tels que la *'ašīda* (p. 180), les *iṭriyya* (p. 170, 171), la *ṭabāhiḡiyya burāniyya* (p. 111). Cela conduit à rendre moins opérante la volonté de reporter les différences graphiques repérées dans les copies manuscrites (p. 18-19) et d'autant plus indispensable la consultation parallèle du texte arabe. On peut également être surpris de l'emploi des formes dialectales *zebd* et *semn*.
- 8 Au-delà de ces écueils, l'ouvrage de Catherine Guillaumond reste fondamental pour l'histoire de l'alimentation en rendant accessible, en langue française, un traité dont les caractéristiques complexifient la compréhension. Au-delà de l'aspect lapidaire de certaines recettes, la matière même du traité pose des difficultés sur lesquelles avaient buté des arabisants tels que l'historien Ambrosio Huici Miranda et le linguiste Fernando de la Granja, « tous deux gênés par le caractère spécifiquement culinaire, ce domaine leur étant étranger », comme le rappelait Catherine Guillaumond dans sa thèse de 1991 (t. I, p. 14). La publication représente ainsi une contribution majeure pour la recherche dans le domaine des *Food Studies*.

BIBLIOGRAPHIE

Anwa' al-ṣaydala fī alwān al-aṭ'ima, éd. 'Abd al-Ghanī Abū l-'Azm, Rabat, Manshurat dirasat al-Andalus wa ḥiwar al-ḥaḍara, 2003 ; Rabat (rééd. 2010).

HUICI MIRANDA Ambrosio, 1961-1962, « *Kitāb a-ṭabīj fī l-Maghrib wa-l-Andalus fī 'aṣr al-Muwahḥidīn li-mu'allif maḡhūl* », *Revista del instituto de Estudios Islámicos en Madrid* 9-10, p. 15-256 ; rééd. *La cocina*

hispano-magrebí en la época almohade según un manuscrito anónimo. Kitāb al-ṭabīj fī l-Maghrib wa-l-Andalus fī ‘aṣr al-Muwaḥḥidīn, Madrid, Imprenta del Instituto de estudios islámicos, 1965.

HUICI MIRANDA Ambrosio, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribī*, Madrid, Editorial Maestre, 1966.

HUICI MIRANDA Ambrosio, Marín, Manuela, *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo xiii*, Gijón, Trea, 2005.

PERRY Charles, « An Anonymous Andalusian Cookbook of the 13th Century », in *A collection of Medieval and Renaissance Cookbooks*, 1987 ; version en ligne :

IBN RAZĪN AL-TUJĪBĪ, *Fuḍālat al-ḥiwān fī ṭayyibāt al-ṭa‘ām wa-l-alwān*, éd. Muḥammad Ibn Šaqrūn, Rabat, Maṭba‘at al-Risālat, 1981 ; nouv. éd. Beyrouth, 1984 ; rééd. Tunis, Dār al-Ġarb al-islāmī, 2012.

IBN RAZIN AL-TUĞIBI, *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, trad. Manuela Marín, Somonte-Cenero/Gijón, Ediciones Trea, 2007.