

# La littérature des recettes artistiques au Moyen Âge : une source pour l'histoire des techniques ?

## Perspectives et approche méthodologique

### Les sources pour l'étude des techniques artistiques anciennes

L'histoire des technologies artistiques est d'un intérêt inestimable pour l'historien de l'art et celui des techniques mais aussi pour le restaurateur et le conservateur. Mieux saisir les démarches de la création, dans ses diverses étapes et au travers de ses matériaux, permet, outre une observation plus pertinente de l'objet, d'intervenir de manière plus saine au niveau de sa préservation et dans l'identification de ses altérations.

Notre connaissance du matériel et des techniques artistiques repose sur plusieurs sources<sup>1</sup>: l'œuvre d'art elle-même et tout examen visuel pouvant être réalisé ; l'analyse scientifique des témoins artistiques, par le biais des disciplines se réclamant de l'archéométrie ; les *Realia*, autrement dit les artefacts et autres outils parvenus jusqu'à nous et pouvant être mis en relation avec une production artistique ; les données iconographiques de l'époque, comme les représentations d'ateliers ou d'artistes ; l'étude des sources écrites.

Bon nombre de textes contiennent des descriptions de matériel et de techniques artistiques. Les plus anciens, peut-être les plus couramment cités, sont les récits et anecdotes rédigés par des contemporains, comme les ouvrages de Karel van Mander ou Giorgio Vasari, qui incluent parfois dans leurs biographies des détails sur le savoir-faire et les prouesses de certaines personnalités artistiques. Viennent ensuite les documents historiques comme les règlements de guildes, les livres de compte, les contrats passés entre un artiste et son commanditaire. Dans cette catégorie, on trouve encore les inventaires de pharmacies, chez qui les artistes s'approvisionnent en matériel. Certains documents de ce type ont récemment fait l'objet de publications<sup>2</sup>. S'ils ne peuvent être mis en relation directe avec l'histoire des techniques, ces écrits se révèlent surtout précieux car ils mentionnent le nom précis des matériaux, en spécifiant leur usage, mais aussi leur provenance, leur prix et leur valeur à une époque et dans une région données. Enfin, depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, de nombreux auteurs ont mis en évidence l'existence et l'utilité de manuscrits contenant des informations pratiques sur la réalisation du matériel destiné aux artistes<sup>3</sup>. Habituellement, ces ouvrages se présentent sous la forme de recueils de recettes. Certains d'entre eux ont déjà largement été étudiés et ont fait l'objet de plusieurs éditions, comme le *Libro dell'Arte* de Cennino Cennini ou le *De Diversarum artibus* de Théophile<sup>4</sup>. Dans leur introduction, les auteurs exposent eux-mêmes la finalité de leur écrit. Il s'agit à la fois d'un hommage à Dieu et

à sa création, qui peut-être rendu par le biais de réalisations artistiques, mais aussi d'un véritable enseignement technique, mis à disposition de ceux qui souhaitent entrer dans la profession : « en révérence de Dieu, de la Vierge Marie [...] et en général de tous les saints et saintes de Dieu, et en révérence de Giotto, de Taddeo et d'Agnolo, maîtres de Cennino, pour l'utilité, le bien et le profit de ceux qui voudront parvenir à cet art »<sup>5</sup>.

Parallèlement à ces ouvrages, un nombre considérable de manuscrits anonymes ont été et continuent encore d'être mis à jour pour les informations techniques qu'ils contiennent. Cette littérature est communément appelée littérature des recettes.

### L'art sous forme de recettes ?

L'existence d'une littérature de recettes artistiques est attestée depuis l'Antiquité et persiste durant tout le Moyen Âge et les Temps Modernes jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle. Plus de 400 exemples sont aujourd'hui recensés depuis les origines jusqu'à la fin de l'époque médiévale et la majorité appartient à cette dernière<sup>6</sup>.

Dans les livres de recettes du Moyen Âge, les instructions destinées à la production et la mise en œuvre de matériel artistique côtoient celles dédiées aux remèdes médicaux, aux cosmétiques ou à la préparation des aliments. Un profane de cette littérature sera encore surpris de trouver, dans ces mêmes recueils, des recettes de magie, de diététique, des calendriers de fêtes des saints, des livres d'Histoire et des traités d'astronomie. Ce caractère hétérogène est l'une des principales caractéristiques de cette littérature dite « spécialisée » dont fait partie la littérature des recettes<sup>7</sup>.

En apparence, les livres de recettes se présentent sous la forme de compilations plus ou moins soignées ; leur texte, rédigé à l'encre métallo-gallique, est souvent ponctué de titres et de rubriques rouges. Néanmoins, ces titres ne correspondent pas toujours au procédé copié en dessous et n'impliquent donc pas une véritable organisation au sein du manuscrit. De manière générale, l'auteur passe d'un sujet à un autre sans aucune indication. Il lui arrive souvent de copier à plusieurs reprises une recette identique. Les additions sont fréquentes : elles apparaissent sous la forme de notes marginales ou s'intercalent entre les lignes du texte. Elles peuvent avoir été rédigées par la même main que l'auteur du manuscrit ou constituer des ajouts plus tardifs. Enfin, une recette

isolée peut apparaître au milieu d'une prescription de toute autre sorte. Elle peut encore combler un champ laissé vierge au sein du manuscrit ou se loger dans un espace à première vue moins approprié, comme les marges d'un livre religieux ou même sur sa reliure.

La recette se décline selon une suite d'opérations à respecter. Sa complexification peut dépendre à la fois du nombre d'ingrédients intervenant dans son processus mais aussi du nombre d'étapes nécessaires à l'obtention du produit final. La durée de la prescription est relativement courte ; le temps de préparation de certaines substances peut varier d'une nuit à une quinzaine de jours. Beaucoup de ces recettes donnent également des indications quant à l'utilisation et l'application des substances obtenues.

Qu'elles concernent la médecine ou la peinture, les recettes se reconnaissent par leur syntaxe particulière : l'emploi de la forme impérative est courant mais aussi certains verbes, tels que « prendre », « broyer », « purifier », « cuire », etc. Le mot « recette » est d'ailleurs dérivé du latin « recipe », verbe qui débute souvent les prescriptions.

Les recettes sont rédigées en latin ou en langue vernaculaire. Durant la période médiévale, le latin est la langue la plus couramment employée, suivie du moyen allemand, de l'anglais, de l'italien et du néerlandais. Peu de manuscrits ont été rédigés en français. De nombreux exemples de recettes en langue vernaculaire présentent une partie de leur contenu en latin. Par ailleurs, il n'est pas rare qu'un manuscrit contienne une même prescription, rédigée à la fois en latin et en langue vulgaire. On pourrait, a priori, penser que les traités théoriques et scientifiques du Moyen Âge ont été rédigés en latin tandis que la langue vernaculaire était plus particulièrement dédiée aux ouvrages techniques. Cette assertion mérite d'être nuancée. Ainsi, nombre de recettes latines trahissent une origine allemande tant par leur vocabulaire que par leur syntaxe. ~~Cette constatation n'implique bien sûr pas une traduction systématique du vernaculaire au latin.~~ Par ailleurs, de nombreux exemples de cette littérature peuvent davantage être perçus comme le reflet d'un langage parlé et populaire et non d'un langage théorique et codé.

## Les données de la recette : précisions et limites

À première vue, cette littérature peut constituer une source précieuse pour l'étude des techniques artistiques anciennes : elle mentionne à la fois le matériel employé mais aussi son usage spécifique. Ce type d'information est par ailleurs très souvent à l'origine de reconstitutions expérimentales, menées en laboratoire. Celles-ci servent non seulement à mieux comprendre et interpréter la fabrication des matériaux anciens décrits dans les livres de recettes mais aussi à fournir des échantillons pouvant servir à l'analyse physico-chimique et à la recherche en matière de conservation et de restauration d'œuvres d'art.

La majorité des prescriptions sont dédiées à la fabrication de pigments, de colorants mais aussi de liants, de colles et d'encres. Certaines d'entre elles décrivent la préparation des

supports, des pigments, en incluant les étapes du broyage et de la mise en œuvre avec le liant le plus approprié. Elles concernent encore l'utilisation de l'or et de l'argent et les procédés d'imitation. Certains exemples de cette littérature contiennent des modèles pour l'enluminure illustrant le procédé qui les accompagne. Ces exemples, dont les témoignages les plus célèbres sont peut-être le *Göttingen Musterbuch* et le *Köln Musterbuch*, sont toutefois moins fréquents. La période médiévale possède peu de textes dédiés à d'autres disciplines artistiques comme la sculpture ou l'architecture<sup>8</sup>.

Ces manuscrits sont souvent le fruit d'une compilation, parfois même d'une collection de compilations. Leurs connaissances peuvent donc quelques fois provenir de sources remontant jusqu'à l'Antiquité. À ce matériel ancien peut venir s'ajouter un savoir plus récent, sans distinction évidente.

De manière générale, les ingrédients sont mentionnés, rarement au début de la prescription mais lorsqu'ils interviennent dans celle-ci ; il s'agit alors de denrées disponibles localement soit par la cueillette ou la chasse, soit en s'approvisionnant chez un apothicaire ou chez d'autres commerçants. On mentionne parfois, pour certaines substances précises, des artisans chez lesquels il convient de se fournir, comme le sellier, qui utilise un certain type de couleur pour teindre le cuir, ou le fourreur, pour s'approvisionner en gypse<sup>9</sup>. Lorsqu'un ingrédient n'est pas disponible, soit en raison de l'époque, soit du lieu géographique, on peut le substituer à un autre ; cette variante peut être mentionnée clairement, comme telle. Par conséquent, les recettes nous renseignent sur la disponibilité des matériaux de l'époque.

La longueur d'une recette peut varier : parfois, elle se résume en une seule ligne, parfois, elle remplit plusieurs pages d'un manuscrit. Plus rarement, elle consiste seulement en une liste d'énumération des ingrédients. Plus une recette est courte, plus elle semble être mobile pour s'insérer dans un espace laissé vierge. Plus une recette est longue, plus il est fréquent d'y retrouver des lacunes, des sauts de mots ou de phrases. À ces lacunes, qui rendent dans certains cas la recette peu intelligible, peuvent s'ajouter des imprécisions importantes. Les données de masse et de mesures temporelles, lorsqu'elles sont précisées, sont parfois difficiles à évaluer de manière précise et diffèrent selon le temps et les régions. Elles peuvent très souvent être exprimées de manière vague : le temps de cuisson est spécifié en fonction de la durée d'un ou de deux Pater Noster. Il peut aussi s'exprimer uniquement en matière de résultat obtenu : une préparation est terminée lorsqu'elle prend un certain aspect ou une couleur particulière. Le volume des ingrédients s'évalue souvent en fonction de la taille d'un pois, d'une pomme ou d'un œuf.

Bon nombre de recettes peuvent passer pour incomplètes aux yeux du lecteur actuel. En réalité, celles-ci fonctionnent souvent en double avec un autre procédé décrit préalablement. Dans pareil cas, l'auteur fait référence à l'ingrédient ou au processus « précédemment mentionné ». Il peut s'agir de la recette précédente, mais elle peut aussi concerner un procédé décrit plusieurs folios auparavant – voire d'un feuillet suivant lorsque, s'agissant d'une copie, le scribe ne respecte pas l'ordre des recettes. Il en ressort un procédé dont la description peut sembler vague ou peu précise mais dont la raison est peut-être à imputer au phénomène de copie. Dans cette même perspective, les titres des recettes débutent

souvent par un intitulé exprimé sous une forme conditionnelle et spécifiant l'objectif à atteindre. Lorsqu'une série de recettes poursuit le même but, seule la première présente un titre ; les autres se contentent de s'y référer par des termes comme « Item », « Aliud », « Aliter »,...

Ces recueils sont bien souvent anonymes. Dans de nombreux cas, leur origine demeure difficile à définir. La langue employée, surtout lorsqu'il s'agit d'un dialecte, peut être d'une aide précieuse pour localiser géographiquement et chronologiquement un texte.

## Réflexions sur la nature et la fonction des livres de recettes artistiques

La pertinence de ces ouvrages et leur fiabilité dans le cadre d'une étude des techniques artistiques anciennes, et dans une optique de restauration ou de préservation, manquent toujours cruellement d'une appréciation objective. Diverses hypothèses ont été émises en regard de la nature et de la fonction de cette littérature.

Pour certains, ces textes ont été perçus comme des manuels pouvant avoir été employés par les artistes et leurs apprentis. Les ajouts, nombreux au sein des manuscrits, permettent en effet de penser que ces ouvrages étaient bel et bien utilisés, manipulés et modifiés au fil du temps. Souhaitant étayer cette première supposition, des auteurs ont voulu « tester » ces recettes. D'une part, ils les ont reconstituées en vue de prouver ou non leur caractère utilisable, et d'autre part, ils ont tenté de rapprocher leurs résultats de ceux des analyses physico-chimiques pratiquées sur des œuvres d'art provenant d'un contexte plus ou moins proche.

Les études menées par Roosen-Runge et Wegner en 1960 ont par exemple développé une méthode consistant à comparer visuellement les diverses surfaces de pigments de manuscrits médiévaux anglo-saxons avec celles de pigments réalisés au départ de prescriptions contenues dans plusieurs livres de recettes du Moyen Âge<sup>10</sup>. Lors de ces confrontations, ils ont comparé une série de recettes provenant d'une tradition de manuscrits relativement connue avec les matériaux employés pour la réalisation des *Évangiles de Lindisfarne*, datés du VIII<sup>e</sup> siècle. Selon Roosen-Runge, « il est permis d'affirmer que les procédures décrites dans ces manuscrits - de recettes -, qui sont parmi les premières à enregistrer en détail les pigments et les médiums disponibles pour l'enluminure, sont en réalité très étroitement liées à celles employées par les enlumineurs des *Évangiles de Lindisfarne* ». Plus précisément, il pense que les compilations de recettes étaient destinées à être transmises par écrit pour l'enseignement dans les ateliers<sup>11</sup>.

À l'heure actuelle,  supposition mérite toujours d'être prise en considération. Un survol rapide des livres de recettes médiévaux parvenus jusqu'à nous laisse toutefois suggérer que tous n'étaient pas uniquement écrits pour l'usage des artistes: en effet, certains de ces ouvrages témoignent, plus que d'autres, d'un caractère littéraire.

À titre d'exemple, le *Traité d'Héraclius*, correspond, selon William Eamon, à un « produit de l'érudition classique » et ce, même si Héraclius prétend pourtant avoir testé ses recettes : « Nil tibi scribo quidem, quod non prius ipse probassem »<sup>12</sup>. L'ouvrage se divise en trois parties : deux livres en vers, dont l'origine remonte probablement au X<sup>e</sup> siècle, et un troisième en prose, composé au XIII<sup>e</sup> siècle. L'information est souvent incomplète et peu utilisable. Par ailleurs, la rédaction en vers plutôt qu'en prose laisse entendre que le manuel n'était certainement pas destiné à la pratique d'atelier.

Ces recettes semblent donc avoir été transmises de manière littéraire et correspondent davantage à des textes théoriques, sans connexion directe avec les pratiques d'ateliers contemporains. À l'époque de leur rédaction, l'écrit prédomine souvent sur la pratique. Cette idée va de pair avec celle soutenue par Robert Halleux qui prétend que « la pratique artisanale se transmet verbalement, du père au fils, du patron à l'apprenti »<sup>13</sup>. Guy Beaujouan, dans un article dédié au rapport entre la théorie et la pratique, rejoint cette interprétation : « [...] à travers les œuvres d'art et les performances techniques du Moyen Âge, se manifesteraient des enseignements oraux et des savoir-faire transmis comme initiatiquement sous le sceau du secret, traditions et procédés dont il serait évidemment chimérique de chercher la divulgation dans des livres normaux »<sup>14</sup>.

Un autre argument que l'on pourrait faire valoir est l'aspect de ces manuscrits et leur bon état de conservation général, qui ne suppose pas une utilisation au sein de l'atelier. Leur survivance même est la preuve qu'ils ont dû susciter davantage l'intérêt des scribes et des compilateurs que celui des artisans. Le format de la recette se prête d'ailleurs fort bien aux règles de la compilation. De plus, une grande partie de ces manuscrits provient de monastères dont l'activité prend le relais des ateliers profanes dans l'art de l'écriture et notamment de l'enluminure. Jusqu'au V<sup>e</sup> siècle, les manuscrits enluminés étaient réalisés par des scribes professionnels, laïcs<sup>15</sup>. Plus tard, l'atelier de l'enlumineur est habituellement attaché à un cloître et se trouve, naturellement, en étroite relation avec le scriptorium. Scribes et peintres travaillent donc côte à côte à la réalisation des manuscrits. De cette collaboration on pu naître des échanges et un intérêt de la part de la communauté monastique pour les pratiques artistiques. Inversement, les artisans travaillant au sein du monastère avaient accès à la bibliothèque, et aux recueils de recettes qu'elle contenait<sup>16</sup>. Rien n'indique cependant qu'ils aient été en mesure de les utiliser. D'une part, il faut invoquer le barrage de la langue, en l'occurrence le latin, qui, à cette époque, reste peu pratiqué dans le milieu des classes moyennes et donc des artisans. D'autre part, le caractère parfois peu accessible de ces recettes, lié tant à leur origine ancienne qu'aux procédés parfois mystérieux qu'elles contiennent, a certainement découragé plus d'un artiste à les utiliser de manière directe.

S'ils n'étaient pas destinés aux artistes de l'époque, un grand nombre de livres de recettes étaient suffisamment simples et didactiques pour être compris et satisfaire un lectorat d'amateurs cultivés et ce, même si les procédures n'étaient pas suffisamment complètes pour être reproduites. En toute logique, on ne s'attend pas à ce que ces caractéristiques figurent dans des ouvrages destinés aux praticiens.

Enfin, le caractère franchement magique de certaines recettes laisse supposer leur manque d'efficacité. Des incompréhensions sont également souvent dues à des erreurs de lecture lors de copie servile. De telles corruptions du texte n'ont pu apparaître dans le cadre de l'atelier mais bien une fois le texte copié et véhiculé par des personnes n'exerçant pas d'activité artistique. On peut dès lors penser que certains de ces textes, copiés de manière littérale ont ainsi probablement un intérêt autre que celui de guide technique.

## Les livres de recettes artistiques comme source pour l'histoire des techniques : méthodologie

L'étude des livres de recettes artistiques doit nécessairement débiter par une étude historique, retraçant à la fois le contexte mais aussi les circonstances dans lesquels ils ont été réalisés.

Le support lui-même, autrement dit le manuscrit, peut contenir à cet égard de nombreuses informations. Une analyse codicologique permet en effet de préciser sa provenance géographique. Il s'agit d'examiner les marques d'eaux mais aussi, lorsque cela est possible, d'analyser le style de la reliure, les marques de propriétaires ou les notices de bibliothèques, dans lesquelles ces manuscrits ont été conservés au fil du temps. L'étude du dialecte et de la paléographie permet non seulement de fournir des éléments supplémentaires à cette enquête mais aussi de définir un cadre chronologique.

L'apparence physique d'un manuscrit peut par ailleurs nous aider à distinguer les écrits destinés à être employés comme manuel technique des ouvrages littéraires, dédiés plus spécifiquement à la conservation du savoir d'une époque donnée<sup>17</sup>.

Cette étude codicologique implique également de s'intéresser aux autres sujets abordés au sein du manuscrit et à leur relation éventuelle avec les recettes artistiques. Dans certains cas, ils aident à déterminer la fonction originale du manuscrit en précisant par exemple, les domaines d'intérêt de son auteur ou de ses éventuels propriétaires. On pourra encore relever la place des recettes artistiques au sein du manuscrit et leur importance par rapport aux autres domaines. L'examen des folios contenant les données qui nous intéressent et de leur intégration au sein du recueil servira à déterminer s'ils font partie du même livret ou s'ils appartiennent plutôt à un cahier distinct qui aurait pu être adjoint au reste de l'ouvrage.

Toutes ces données permettront de fournir un cadre, le plus précis possible, aux recettes étudiées et de tenter de les mettre ensuite en rapport avec celui-ci. En effet, la tendance a longtemps été d'utiliser les mêmes exemples de cette littérature – en l'occurrence les plus célèbres – pour illustrer parfois les pratiques artistiques d'une période et d'une région bien trop importantes. À cet égard, le *Libro dell' Arte* est souvent cité comme témoin privilégié de la pratique des peintres italiens et ce depuis la fin du Moyen Âge et durant toute la Renaissance. Un autre exemple est celui du *Manuscrit de Strasbourg*, souvent considéré comme le pendant nordique

de l'œuvre de Cennini. La prudence impose pourtant de tenir compte de la diversité des techniques et des styles, qu'il convient de mettre en rapport avec un courant, un atelier, un artiste. Pareille diversité ne peut se résumer en un seul ouvrage, si complet soit-il, pour son époque.

L'analyse et l'interprétation du texte même des recettes sont les étapes suivantes dans l'étude des livres de recettes artistiques. Pour les textes du Moyen Âge, cette démarche implique, outre une connaissance du latin et des règles de paléographie, une maîtrise des dialectes anciens. Lorsque le texte est rédigé en langue vernaculaire, le passage d'un dialecte à un autre entraîne souvent des problèmes de terminologie, relativement complexes. Cette littérature présente par ailleurs de nombreux cas d'homonymes ou de synonymes. Des traductions peu fiables, du latin au vernaculaire ou inversement, peuvent alors générer un grand nombre d'incompréhensions à la lecture. Les dénominations peuvent varier et se modifier au cours du temps. Enfin, des appellations confuses pour le lecteur d'aujourd'hui requièrent souvent le recours aux lexiques spécialisés et aux ouvrages de botanique anciens. Le chercheur pourra également s'aider des listes de prix des pharmacies, publiées dès 1240 dans de nombreuses villes allemandes à la demande de Frédéric II, qui renvoient aux diverses appellations des matériaux disponibles à une époque et dans une région données<sup>18</sup>.

L'interprétation d'une recette nécessite encore de maîtriser les diverses étapes de celle-ci. Fréquemment, la procédure peut paraître incomplète à la lecture. L'auteur peut ne pas mentionner des étapes qu'il juge évidentes ou laisser certains passages peu clairs. Les reconstitutions en laboratoire et l'aide de données physico-chimiques peuvent nous éclairer à la fois sur les étapes manquantes de la recette mais permettent aussi de tester diverses combinaisons d'ingrédients et d'interpréter leur interaction. Il faut néanmoins garder à l'esprit que ces substances employées et reproduites en laboratoire ne sont jamais exactement identiques à celles décrites dans la recette. Même s'ils sont correctement identifiés, ces matériaux sont caractérisés par leurs impuretés mais aussi par leur provenance géographique, leur conditionnement et leur mise en œuvre.

À ce stade, une démarche de mise en relation du texte avec le contexte de rédaction du manuscrit peut être envisagée. Les procédures de certaines recettes peuvent demeurer sensiblement les mêmes et ce, sur une période relativement longue, remontant parfois à l'Antiquité. Cette remarque vaut notamment pour la fabrication du cinabre dont le procédé est déjà décrit dans les textes de la *Mappae Clavicula*, dont les copies les plus anciennes datent du IX<sup>e</sup> siècle<sup>19</sup>, et se recopie tel quel jusqu'au XVI<sup>e</sup> siècle. D'autres recettes sont par contre moins diffusées et peuvent ainsi témoigner de pratiques plus locales. L'emploi de colorants anthocyanes, présents dans les bleuets, les coquelicots ou encore les myrtilles, est expliqué dans des manuscrits de recettes provenant du Sud Ouest de l'Allemagne médiévale. Or, l'emploi de telles couleurs semble attesté dans les ateliers d'enlumineurs alsaciens du Moyen Âge.



La recherche de manuscrits au contenu similaire, parfois partiellement, permet de réaliser l'étude de la diffusion du texte et de son évolution à travers les divers stades de la copie, grâce notamment à l'analyse philologique des témoins.

## Analyse comparative : la vie d'une recette

Nous l'avons vu, les livres de recettes artistiques apparaissent, le plus souvent, comme le résultat d'une compilation, parfois même d'une compilation de compilation. Ils contiennent donc une part de recettes communes, qui, dans certains cas, proviennent d'un même manuel original, parfois disparu. Une fois rédigée, une recette peut être copiée et recopiée dans plusieurs autres livres et son contenu peut en être altéré. Rarement, elle se réplique mot pour mot : elle peut être sujette à des additions, des omissions ou encore des corrections. On peut considérer que la raison principale de ces altérations est le rôle que la recette a pu jouer ou plutôt l'emploi qu'il en a été fait. Dans le cas d'un texte au caractère éductif, il semble plausible que son auteur ou le copiste aient souhaité, volontairement, corriger le texte ou y ajouter des informations. Néanmoins, plusieurs exemples laissent suggérer que ces recettes aient pu être assemblées dans ces manuscrits pour des raisons plus littéraires ou, en tout cas, moins pratiques.

L'analyse comparative d'une famille de manuscrits contenant un large ensemble de recettes communes nous permet de mieux cerner les changements apparaissant au sein de la recette et leurs diverses étapes. Par ailleurs, l'étude approfondie de ces manuscrits, telle qu'elle a été suggérée plus haut, et la comparaison de leurs recettes nous permet d'en connaître davantage sur leur élaboration et sur la compilation de livres de recettes dans une région et une période spécifique. La nature des variations apparaissant au sein des recettes appartenant à une tradition commune peut nous informer à la fois sur leur auteur et leur contexte de rédaction. Enfin, l'étude comparative nous permettra de résoudre des erreurs de transcriptions ayant pu apparaître lors de la copie.

Trois cas de figures, particulièrement fréquents, seront envisagés à titre d'exemples.

Le premier est celui de la substitution d'un ingrédient par un autre. A priori, ce changement peut répondre à des besoins techniques (on remplace un ingrédient par un autre permettant d'avoir un meilleur résultat) ou économiques (on remplace un ingrédient par un autre plus facilement disponible à cette époque et dans le contexte de rédaction). Dans ce cas, il est le signe d'une adaptation pratique de cet enseignement en fonction des ressources locales. Il trahit en tout cas une intervention personnelle du copiste. Celui-ci est peut-être un artiste ou, tout du moins, une personne ayant souhaité tester et améliorer la recette. Cependant, la reconstitution de la recette, ou parfois même simplement la lecture du procédé à mettre en œuvre, suppose un résultat peu plausible. La raison de ce changement semble, dans ce cas, devoir être imputée à une erreur de lecture ou à une incompréhension de la part du copiste qui, dès lors, remplace un terme non connu par un autre connu.

Le second exemple concerne les mots ou les parties omises dans la recette. Il peut, a priori, s'agir d'un manque d'attention de la part du copiste. Cependant, il n'est pas rare de rencontrer des recettes dont la formulation a été abrégée et dans lesquelles le copiste ne conserve que les éléments essentiels de la procédure. Ces aides-mémoire sont particulièrement

destinés aux gens de métiers qui combleront aisément les lacunes présentes dans la recette grâce à leurs propres connaissances. Par ailleurs, cette possibilité sous-tend que la recette a pu être employée ou du moins être d'un intérêt suffisant pour être mémorisée.

Le troisième exemple touche les ajouts que l'on trouve tantôt dans les marges des livres de recettes tantôt entre les lignes du texte. Elles peuvent parfois avoir été rédigées par la même main que celle des recettes, impliquant ainsi que leur auteur a souhaité étoffer ou corriger son texte. Par contre, d'autres recettes voient leur texte s'étoffer par le biais d'une erreur de télescopage, autrement dit de deux recettes dont les procédures auraient été mélangées. Cette confusion des procédés est facilitée par le caractère répétitif des recettes, l'absence de titre ou le manque d'inattention lors de la copie.

Plusieurs possibilités d'interprétations sont donc envisageables lorsque l'on tente d'expliquer les variations apparaissant au sein d'une recette. Certaines sont principalement liées à des erreurs de lecture et de transcription, ce qui suppose un caractère plus littéraire à ces ouvrages. Cela implique par ailleurs que l'auteur ou le copiste n'est peut-être pas praticien mais enregistre ces données en vue de préserver un savoir, pour lui ou pour une tierce personne. D'autres modifications témoignent davantage d'une volonté d'amélioration ou de correction du procédé à effectuer. Elles peuvent provenir d'un auteur présentant, au moins, un intérêt pour les pratiques artistiques et une certaine application.

Il convient donc, pour chaque recette, d'en étudier le contexte de rédaction et de ne pas la considérer de manière isolée mais, si possible, de la replacer dans la tradition manuscrite à laquelle elle appartient. L'analyse comparative de ces recettes permet de s'approcher au mieux de leur forme d'origine et d'appréhender leur évolution à travers leur transmission. Étudier « la vie d'une recette » permet par conséquent d'en évaluer sa fiabilité et l'usage qui peut en être fait.

## Conclusion et perspectives

La littérature des recettes artistiques peut servir à une meilleure connaissance des techniques anciennes, à condition d'être préalablement interprétée et placée dans son contexte d'origine. Pour chaque manuscrit, il convient de le replacer dans la tradition à laquelle il appartient et d'évaluer au mieux son rapport avec les autres témoins.

L'analyse comparative du contenu des manuscrits d'une même famille permet d'établir les divers stades de la copie et de mieux appréhender l'évolution et la diffusion de leur contenu à travers le temps et l'espace. Elle nous permet également de mieux comprendre le processus de compilation à l'origine de ces manuscrits. Par ailleurs, cette démarche permet une relecture corrective des manuscrits dont le contenu a pu être altéré ou partiellement omis lors de la copie. Enfin, une meilleure connaissance de la nature et des caractéristiques de la littérature des recettes devrait nous permettre de mieux estimer leur pertinence dans le cadre d'une étude des techniques anciennes.

## NOTES

- (<sup>1</sup>) CLARKE, Mark, TOWNSEND, Joyce H. et STIJNMAN, Ad (eds), *Art of the Past: Sources and Reconstructions*, Londres, 2005.
- (<sup>2</sup>) KREKEL, Christoph et BURMESTER, Andreas, *Pharmacy Price-lists as a new type of Documentary Source for Research into Historical Artists' Material: The Münchner Taxenprojekt*, dans *Dyes in History and Archaeology*, 19, 2000, pp. 32-36.
- (<sup>3</sup>) Parmi les contributions les plus pertinentes, citons celles de Thompson et notamment THOMPSON, Daniel V., *Trial Index to some unpublished sources for the history of mediaeval craftsmanship*, dans *Speculum*, X, 1935, pp. 410-431 ; PLOSS, Emil, *Ein buch von alten Farben. Technologie der Textilfarben im Mittelalter mit einen Ausblick auf die Festen Farben*, Heidelberg-Berlin, 1962 ; CLARKE, Mark, *The Art of all Colours. Medieval Recipe Books for Painters and Illuminators*, Londres, 2001 ; OLTROGGE, Doris, *The Cologne database for painting materials and reconstructions*, dans *Art of the Past: Sources and Reconstructions*, Londres, 2005, pp. 9-15 et le site <http://db.re.fh-koeln.de>.
- (<sup>4</sup>) Parmi les éditions de Cennini les plus usitées, citons : THOMPSON, Daniel V., *Cennino d'Andrea Cennini da Colle di Val d'Elsa. Il Libro dell'arte*, New Haven, 1932 ; BRUNELLO, Franco, *Cennino Cennini, il libro dell'arte, commentato e annotato da Franco Brunello*, Vicenze, 1982 et celle de DEROCHE, Colette, *Il libro dell'Arte, traduction critique, commentaires et notes*, Paris, 1991 ; Pour l'œuvre de Théophile : DODWELL, Charles, *Theophilus, De Diversis Artibus. The Various Arts*, Londres, 1961 ; BREPHEOL, Erhard, *Theophilus Presbyter und das Mittelalterliche Kunsthandwerk, 2 volumes (1. Malerei und Glass ; 2. Goldschmiedekunst)*, Köln, Weimar, 1999.
- (<sup>5</sup>) DEROCHE, Colette, *Il libro dell'Arte, traduction critique, commentaires et notes*, Paris, 1991, p. 29.
- (<sup>6</sup>) CLARKE, Mark, *The Art of all Colours. Medieval Recipe Books for Painters and Illuminators*, Londres, 2001, p. 1.
- (<sup>7</sup>) Cette littérature spécialisée a fait l'objet de nombreuses études dont récemment celle de Haage et Wegner qui traite de la « fachliteratur » : HAAGE, Bernhard D., WEGNER, Wolfgang, *Deutsche Fachliteratur der Artes in Mittelalter und früher Neuzeit*, Berlin, 2007. Dans le domaine de l'histoire de la médecine, on se reportera aux très nombreux travaux de Gehard Eis et de Gundolf Keil. Pour l'histoire des livres de cuisine, le lecteur trouvera la bibliographie dans la thèse de Bruno LauriouX publiée partiellement en 1994 : LAURIOUX, Bruno, *Les livres de cuisine médiévaux*, Louvain-la-Neuve, 1997.
- (<sup>8</sup>) À ce sujet, les auteurs ont pour habitude de citer les recueils de Villard de Honnecourt, datés du XIII<sup>e</sup> siècle. On peut mentionner également l'œuvre de Matthäus Roriczer, *Geometria deutsch* (1487-88) ainsi que son livre sur la construction des pinacles *Das Büchlein von der Fialen Gerechtigkeit* (1486).
- (<sup>9</sup>) « [...] prends ensuite du Cretam Pellicarie, c'est la craie qu'utilise le fourreur [...] », extrait du Manuscrit de Strasbourg (XV<sup>e</sup> siècle), recette 13 « [...] Nim zu dem ersten cretam pellicarie das is die kürsener hant [...] », traduction personnelle.
- (<sup>10</sup>) ROOSEN-RUNGE, Heinz et WERNER, A.E.A., *The pigments and medium of the Lindisfarne Gospels*, dans *Codex Lindisfarnensis*, 1960, pp. 263-272.
- (<sup>11</sup>) ROOSEN-RUNGE, Heinz, *Recettes de couleurs et de peinture dans les manuscrits technologiques du Haut Moyen Âge*, dans *L'alchimie. Histoire, technologie, pratique*, Paris, 1972, p. 48.
- (<sup>12</sup>) EAMON, William, *Science and the secrets of nature: books of secrets in medieval and early modern culture*, Princeton, New Jersey, 1994, p. 35.
- (<sup>13</sup>) HALLEUX, Robert, *Entre technologie et alchimie. Couleurs, colles et vernis dans les anciens manuscrits de recettes*, dans *Technologie Industrielle. Conservation Restauration du Patrimoine culturel*, actes du colloque de Nice, 19-22 septembre, 1989, p. 7 ; HALLEUX, Robert, *Les techniques du verre dans les anciens manuscrits de recettes*, dans *Techniques et sciences. Les arts du verre*, actes du colloque de Namur, 20-21 octobre 1989, p. 20.
- (<sup>14</sup>) BEAUJOUAN, Guy, *Réflexions sur les rapports entre théorie et pratique au Moyen Âge*, dans MURDOCH, J. et SYLLA, E. (éd.), *The Cultural Context of Medieval Learning*, Boston, 1975, p. 443.
- (<sup>15</sup>) KUHN, Hermann, ROOSEN-RUNGE, Heinz, STRAUSS, Ernst E. et KOLLER, M., *Der Künstlerischen Techniken. Farbmittel, Buchmalerei, Tafel und Leinwandmalerei*, Stuttgart, 1984, p. 63.
- (<sup>16</sup>) EAMON, William, *Science and the secrets of nature: books of secrets in medieval and early modern culture*, Princeton, New Jersey, 1994, p. 36.
- (<sup>17</sup>) CLARKE, Mark, *Codicological indicators of practical mediaeval artists' recipes*, dans *Study and Serendipity. Testimonies of Artists' Practices*, Londres (sous presse).
- (<sup>18</sup>) BURMESTER, Andreas, HALLER, Ursula et KREKEL, Christoph, *Munich Taxae project : the Kolberg inventory list of 1589*, dans CLARKE, Mark, TOWNSEND, Joyce H. et STIJNMAN, Ad (eds), *Art of the Past: Sources and Reconstructions*, Londres, 2005, p. 44.
- (<sup>19</sup>) L'origine de ce traité est probablement plus ancienne. Selon Robert Halleux, le noyau de l'œuvre serait un traité alchimique grec de l'Antiquité tardive ayant peut-être été écrit au IV<sup>e</sup> siècle traduit au V<sup>e</sup> siècle, tandis que la plupart des autres informations technologiques dérivent de sources antiques ; HALLEUX, Robert, *Pigments et colorants dans la Mappae Clavicula, dans Pigments et Colorants de l'Antiquité et du Moyen Âge*, Centre National de la Recherche Scientifique, Éditions du CNRS, 1990, 173-80.