

dendritiques ne soient activées, et l'on pourrait vraisemblablement traiter le lupus. Une stratégie similaire empêcherait le rejet des tissus greffés chez les receveurs d'organes transplantés.

Une meilleure connaissance des cellules dendritiques pourrait également mener à un nouveau traitement contre le SIDA. En 2000, Carl Figdor et Yvette van Kooyk, du Centre médical universitaire de Saint-Radboud, à Nijmegen, aux Pays-Bas, ont identifié un groupe de cellules dendritiques qui fabriquent une molécule, nommée DC-SIGN, se liant à l'enveloppe du VIH. Ces cellules capturent le VIH lors de leur exploration régulière des muqueuses et des tissus profonds, puis le véhiculent vers les ganglions lymphatiques où elles le transmettent à une grande quantité de lymphocytes T. Des médicaments qui bloqueraient l'interaction des molécules DC-SIGN et du VIH ralentiraient la progression du SIDA.

D'autres maladies infectieuses, tels le paludisme, la rougeole et l'infection par le cytomégalovirus, manipulent aussi les cellules dendritiques à leurs propres fins. Par exemple, les globules rouges infectés par les parasites du paludisme se lient aux cellules dendritiques, les empêchent de poursuivre leur maturation et d'avertir le système immunitaire de leur présence. Afin de prévenir de telles infections, on tente d'utiliser les cellules dendritiques présentant à leur surface les antigènes des micro-organismes incriminés, pour les combattre. À mesure que nos connaissances sur les cellules dendritiques se précisent, nous tentons d'exploiter leur potentiel thérapeutique, espérant traiter les maladies qui menacent l'homme.

Jacques BANCHEREAU dirige l'Institut Baylor de recherches en immunologie, à Dallas, aux États-Unis.

Jacques BANCHEREAU et Ralph STEINMAN, *Dendritic cells and the control of immunity*, in *Nature*, vol. 392, pp. 245-252, 1998.

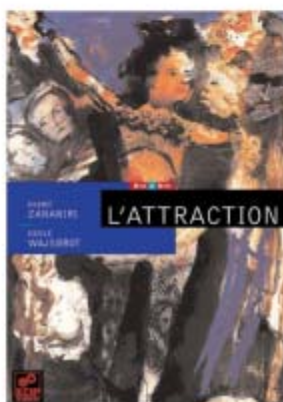
D. SCHMITT et M.J. STAQUET, *Le rôle immunitaire de la peau*, in *Les défenses de l'organisme*, Dossier Pour la Science, octobre 2000.

Jacques BANCHEREAU et al., *Dendritic cells as vectors for therapy*, in *Cell*, vol. 106 (3), pp. 271-274, 2001.

S. BROMLEY et al., *The immunological synapse*, in *Annual Review of Immunology*, vol. 19, pp. 375-356, 2001.

Mot à Mot

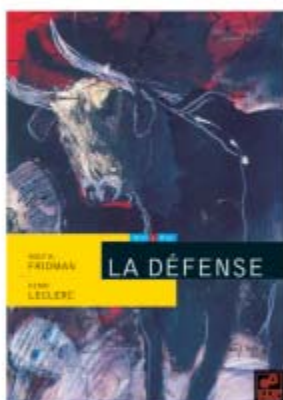
Une nouvelle collection propose le dialogue entre ces deux univers trop souvent étanches.



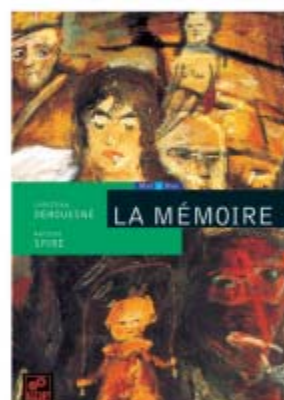
Chérif Zananiri, Cécile Wajsbrot

L'ATTRACTION LA DÉFENSE LA MÉMOIRE

Une collection
dirigée par
Nicole Czechowski



Wolf H. Fridman, Henri Leclerc



Christian Derouesné, Antoine Spire

EN LIBRAIRIE LE 2 OCTOBRE 10 €



La gastronomie médiévale

BRUNO LAURIOUX

Au Moyen Âge, la cuisine est un art. Les épices venues d'Orient accompagnent potages, volailles et entremets. La diététique devient une préoccupation pour les médecins qui considèrent les aliments comme un moyen de traiter certaines maladies, mais aussi de les prévenir.



Dans une rôtisserie parisienne, on proposait récemment «une cuisine originale remettant à l'honneur de savoureuses recettes d'antan en accord avec [un] décor du XIII^e siècle». Le menu comprenait, entre autres perles, un «bouilli lardé aux lingots coulés» (c'est-à-dire aux haricots, venus d'Amérique à l'époque moderne) et le viandier de Taillevent, tendre et goûteux cœur de tranche de bœuf – alors qu'on ne fait pas griller le bœuf dans la cuisine française médiévale. Le clou du repas était un hypocras, théoriquement une boisson à base de vin épicé, mais qui se composait ici d'une gnoise meringuée, d'un sirop au rhum et de chocolat, produits ou techniques ignorés du Moyen Âge !

Ces recettes qui se veulent «moyenâgeuses» montrent que les idées fausses sur la cuisine médiévale abondent. Le pire lieu commun est sans doute que les hommes médiévaux mangeaient mal, sans discernement et comme des ogres. Cette idée découle de la vision du Moyen Âge héritée des Lumières : selon les contemporains de Voltaire, cette époque n'aurait été qu'une longue régression après l'Antiquité et avant la Renaissance. Cette vision très négative prévaut encore aujourd'hui. Peu de gens s'imaginent que les hommes et les femmes du Moyen Âge aient pu avoir du goût. Selon le préjugé commun, ils étaient frustes et sans raffinement, sur le plan culinaire entre autres. Nos ancêtres auraient ignoré l'art de bien manger, c'est-à-dire la gastronomie !

À partir du XVIII^e siècle, les cuisiniers et les gastronomes se sont pourtant intéressés de près aux plats du passé. Ces passionnés de «gastronomie historique» ont collectionné les recettes anciennes et les ont réinterprétées selon les méthodes et les valeurs de leur temps. Cette activité a conduit à des «recettes de chevaliers» aussi nombreuses que saugrenues et à des interprétations erronées des usages culinaires médiévaux. La première approche scientifique de l'alimentation médiévale fut le fait de l'école historique des *Annales*, créée dans le sillage de Marc Bloch, après la Seconde Guerre mondiale. Ces historiens s'intéressaient avant tout aux aspects biologiques (composition de la ration en glucides ou en lipides, par exemple), économiques (approvisionnement) et sociologiques (influence de l'appartenance sociale sur l'alimentation), mais pas à la cuisine. Il a fallu attendre les années 1980 pour que, à l'initiative de Jean-Louis Flandrin, professeur

à l'Université de Paris 8 et directeur d'études à l'École des hautes études en sciences sociales, commence un travail véritablement historique sur la cuisine médiévale.

La littérature gastronomique médiévale

Le premier constat que firent les historiens fut simple : la gastronomie médiévale a bel et bien existé. Comment expliquer, sinon, les centaines d'ouvrages ayant trait à la cuisine que nous a légués le Moyen Âge ? Celui-ci a duré plus de 1000 ans, de la chute de l'Empire romain d'Occident, en 476, à la découverte de l'Amérique, en 1492. Or, les historiens disposent de relativement peu de documents. Pour l'Antiquité, le haut Moyen Âge et jusqu'au XII^e siècle, ils n'ont comme seule documentation que celle fournie par les archéologues. Les premiers textes traitant directement de la cuisine datent du XIII^e siècle. Pour l'ensemble des XIII^e, XIV^e et XV^e siècles, ils disposent au total de 150 livres de cuisine, manuscrits en provenance de toute l'Europe. À cela s'ajoutent des centaines de traités médicaux de la fin du Moyen Âge qui abordent la question de la diététique et, par cet intermédiaire, permettent d'approcher la cuisine. Ainsi, les historiens étudient surtout la gastronomie de la fin du Moyen Âge, car on dispose pour cette période de sources multiples, qu'il s'agisse de livres de cuisine, de manuels médicaux, de comptes d'approvisionnement ou encore de textes religieux.

Ces sources témoignent d'un moment clef de l'histoire de l'alimentation européenne, qu'il faut situer à la fin du Moyen Âge. Cette période innovante tant sur le plan des saveurs que pour la présentation des mets ou les manières de table a renouvelé la gastronomie. C'est alors qu'un goût européen occidental s'affirme, fort différent de celui qui régnait parmi les élites du monde musulman ou de l'Antiquité. Ce goût est avant tout celui des classes privilégiées : les livres de cuisine sont l'œuvre de chefs au service de grands princes, laïcs ou d'Église. Les orientations et les thèmes du discours gastronomique qui émergent alors se perpétueront jusqu'au XIX^e siècle. Ce discours repose à la fois sur une tradition bien établie d'écriture culinaire et sur les réflexions diététiques qu'ont menées depuis l'Antiquité des générations de médecins. À ce titre, la gastronomie médiévale se veut aussi bien un art qu'une science. Après avoir rappelé les héritages de la cuisine médiévale, nous tenterons

de cerner les caractéristiques du goût et de la gastronomie du Moyen Âge. Une étude minutieuse des textes passés révèle que, contrairement à ce que l'on a souvent écrit, la cuisine aristocratique était raffinée, variée et innovante.

Quels sont les héritages culinaires du Moyen Âge? Cette époque est celle de la symbiose entre deux modèles : le premier, hérité de la Rome antique, est fondé sur la triade pain-vin-huile et ressemble, par conséquent, à ce que l'on nomme aujourd'hui la «diète méditerranéenne». Les «barbares» germaniques auraient introduit en Occident un second modèle, essentiellement carné, la viande étant fournie par l'élevage plus que par la chasse. En revanche, la viande reste interdite aux moines, dont les règles de vie sont fidèles au modèle antique. Toutefois, les dispenses de plus en plus souvent consenties en la matière prouvent à quel point ces deux systèmes de valeurs et de consommation se sont mêlés.

Pourtant, la cuisine médiévale diffère profondément de celles qui l'ont précédée. Si les épices orientales étaient déjà fort goûtées par les puissants du Bas-Empire, elles n'étaient pas encore celles du Moyen Âge, du moins pas toutes. L'Occident chrétien a construit son stock de saveurs épicées en prélevant dans un arsenal de produits thérapeutiques. Ainsi, les textes médicaux arabes ont été traduits massivement à partir du XI^e siècle, et diverses substances de la pharmacopée ont progressivement habitué les Occidentaux aux saveurs épicées. Les épices sont progressivement passées de la panoplie de l'apothicaire à celle du cuisinier. Elles étaient censées favoriser la digestion et présentées pour cela à la fin du repas, souvent confites dans le sucre. Leurs vertus médicinales ne peuvent cependant pas expliquer la variété de leur usage qui révèle bel et bien un goût prononcé pour ces substances aromatiques.



1. LES REPAS des aristocrates médiévaux étaient cérémonieusement annoncés par des trompettes. Après un service composé de fruits et autres mets de saison, venaient les services du potage, du rôti, et des entremets. Le nombre de plats variait d'un repas à l'autre.