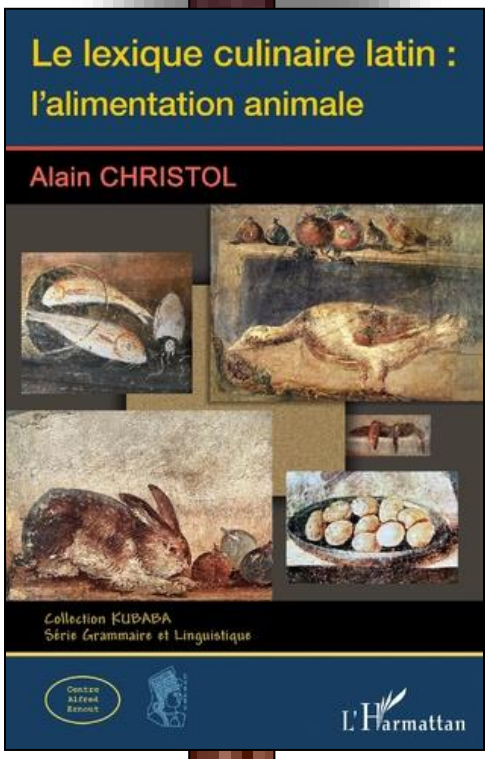
Le lexique culinaire latin : *L'alimentation animale*

Par **Alain Christol**

Avant-Propos Michel Fryt,
Professeur émérite Sorbonne-Université

Editions L'Harmattan
Collection : *Kubaba*

Manger est une chose, savoir ce que l'on mange en est une autre. En matière alimentaire, il ne faut pas toujours se fier au nom des choses. Il incombe à chacun de s'enquérir des appellations avant de mettre le nez dans son verre ou son assiette, ou dans un livre de recettes de cuisine ou de pousser la porte d'un restaurant. La correspondance entre l'identité d'un plat et sa préparation et/ou sa composition devrait, en principe, être assurée par le vêtement des mots. Malgré tout, bien des dénominations donnent lieu à de multiples et subtiles variations qui engendrent une incertitude, source d'insécurité. On n'y voit goutte. On y « perd son latin » ! Ce qui revient à ne plus saisir le sens des choses.



Pourtant ce latin est indispensable pour comprendre aujourd'hui encore l'étymologie de beaucoup de nos expressions alimentaires et culinaires. S'y ajoute que la connaissance de la dénomination d'un ingrédient, d'un plat, ou d'une préparation culinaire, participe au déploiement d'une histoire et d'un récit.

Aussi, quand, dans un livre, les recettes s'effacent au profit d'une « histoire » bien plus profonde que des grammages et des temps de cuisson, l'ouvrage présente un intérêt particulier. En explorant le passé, le **Lexique culinaire latin : *l'alimentation animale*** (15,5x24, 213 p., 22,5 € [version numérique : 16,99 €]) d'**Alain Christol** (maître de conférences à l'Université de Rouen) nous tend les clés pour une meilleure compréhension.

Cet Agrégé de Grammaire, auteur de nombreux travaux de phonétique, morphologie et syntaxe portant sur la linguistique latine, grecque, et comparée des langues indo-européennes… avait toute compétence pour nous faire partager un festin de dénominations et de recettes de cuisine tirées du recueil dit « d'Apicius », ainsi que des textes latins et grecs afférents. Une profondeur historique qui aide à comprendre « le vocabulaire des cuisiniers romains et leurs façons de cuisiner ». Partant des termes latins, l'auteur remonte en amont jusqu'à leur origine indo-européenne et en aval il les suit jusqu'aux langues romanes. Il analyse les procédés de dénomination des ingrédients culinaires à base animale dans les principales langues modernes européennes, romanes ou non.

Et comme pour connaître une société, il ne faut pas seulement entrer par la grande porte de son Histoire, mais aussi franchir la porte de sa cuisine, **Alain Christol** se penche sur toute *l'alimentation animale* (l'auteur ayant déjà publié un ouvrage sur Le latin des cuisiniers : l'alimentation végétale, 2016) entrant aussi bien dans la consommation courante que dans les mets rares et raffinés des riches personnages. Les grandes thématiques abordées sont les poissons, les fruits de mer, les oiseaux, les œufs, le porc et le sanglier, les abats, saucisses et quenelles, le loir et l'escargot, les sauces, le sel, le *garum* et le *liquamen*, etc. L'ouvrage fournit, en outre, des données précieuses sur la vie matérielle (les sources de chaleur et de cuisson,...), les goûts et les coutumes de la société romaine à différentes époques. Pour compléter l'ensemble, le lecteur trouve *3 Annexes* (Traduire *esicium* (chair pilée au mortier) ; Deux recettes de soles ; Une recette « fourre-tout »), un *Index* des termes latins (traduction en français et autres langues) et une *Bibliographie*.

Le Lexique culinaire latin : *l'alimentation animale* d'Alain Christol : *Un travail de mémoire, certes pointu, mais fouillé et précis qui force le respect.*

Jean-Paul BRANLARD
Syndicat des Journalistes de la Presse Périodique - www.sjpp.fr
Assoc. Prof. des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie et du Vin - www.apcig.fr

Couverture : Fresques de Pompéi et d'Herculanum.
Museo Archeologico Nazionale di Napoli.
Maquette de Jean-Michel Lartigaud