

« J'ai l'honneur de déposer sur le bureau de l'Académie, de la part de son auteur Michel Balard, son livre intitulé *Histoire des épices au Moyen Âge*, Paris, Perrin, 2023, 478 p., 5 cartes (h.t.), index (personnes, lieux), bibliographie (44 p.). Professeur émérite de l'Université Panthéon-Sorbonne, M. Balard, historien de la Romanie génoise, spécialiste mondialement reconnu des relations entre monde latin et monde byzantin, est un des meilleurs connaisseurs de l'histoire de la Méditerranée orientale, de ses institutions politiques et culturelles ainsi que de son commerce en direction du monde connu, Asie et Chine en particulier. Nul autre que lui n'était mieux placé pour livrer à la communauté scientifique une histoire globale des épices pour laquelle la mise en œuvre de l'imposante masse documentaire qu'elle imposait ne pouvait être que celle de recherches d'une vie et d'une traque de

tous les instants dans les dépôts les plus divers et les plus dispersés. C'est dire le prix de cette histoire, tapie d'extraordinaires découvertes et régulièrement scandée aussi de magistrales synthèses. Elle est non seulement celle des épices, mais aussi celle des hommes et des espaces naturels au cœur desquels ils les ont cultivées, puis négociées dans un environnement politique toujours plus dilaté et au cœur d'un univers commercial perpétuellement mouvant. Le tout sous-tendu par un combiné explosif de découvertes que portait une indicible volonté de domination, d'un vouloir mieux vivre aussi. Voilà bien une histoire inscrite dans de grands espaces, vécue au rythme des mers et des océans, tapissée de couleurs exubérantes et comme construite de senteurs parfois les plus étranges. Histoire bien sûr, mais peut-être davantage encore, aventure des épices qui éloigne en permanence de leurs frontières, des hommes avides de vivre sensations fortes et respirer senteurs nouvelles. Aventure que M. Balard a choisi de narrer en cinq chapitres.

Saisir les épices dans leur nature, leur origine et leurs espaces s'imposait comme première démarche. Leur consommation croissante au fil des siècles médiévaux, liée à leur qualité de condiment, de médicament, de teinture et de parfum, explique qu'elles sont tout autant utilisées en cuisine et gastronomie qu'en pharmacopée, teinturerie et parfumerie. Mais

alors, comment définir un produit si présent dans la vie quotidienne qui, pour certains, ne sonne pas mieux qu'un « concept flou pour un objet incertain » ? Fausse illusion qu'une savante étude de vocabulaire (*species, species aromata, condimenta, abazir, spezierie*) conduite pour les temps et les zones concernées, permet de démasquer. Tout particulièrement à la lecture des manuels de marchandises et des inventaires d'apothicaires. Tous concordent pour distinguer deux catégories d'épices. D'une part, drogues et condiments provenant des pays d'Extrême-Orient et de l'océan Indien qui sont les épices, au sens étroit du terme, rares et chères. D'autre part, les condiments, produits tinctoriaux et « simples », en provenance de plusieurs régions du bassin méditerranéen. On le voit, saisir l'origine précise de toutes ces denrées impliquait de se livrer à un tour du monde connu. Tâche redoutable que n'a pas esquivée l'auteur, n'hésitant pas à conduire tour à tour son lecteur aux quatre coins d'espaces encore presque insoupçonnés. En Chine d'abord dont Marco Polo se plaît à souligner sa richesse en gingembre, moins en poivre et mieux pourvue en galanga et cannelle, sans oublier rhubarbe et bois précieux. Tout en n'ignorant pas les fabuleuses richesses de l'Insulinde fort bien pourvue en camphriers et bois d'aloès, tandis que le voyageur découvrira dans son île de Java « toutes les coûteuses épices qu'il est possible de trouver en ce monde : poivre, noix de muscade, nard, garigal, cubèbe, clous de girofle ». Autant dire que Marco Polo avait parfaitement vu que les pays de l'Insulinde et la péninsule indienne possédaient « la gamme la plus riche des épices commercialisées au Moyen Âge », comme il décrit aussi et à son retour, les incomparables richesses de l'Inde et de Ceylan en épices les plus variées, tout en mentionnant la spécificité des terres d'Asie, riches de diverses épices végétales ou minérales. Ne connaissant l'Afrique que par ouï-dire, Marco Polo demeure néanmoins un guide sûr quand il évoque plusieurs de ses épices spécifiques, tandis que l'Égypte et l'Arabie produisent nombre d'épices caractéristiques de l'Asie occidentale et de l'Afrique orientale et que les pays de la Méditerranée proposent des épices à moindre coût. Ainsi, de la Chine à l'Afrique occidentale et de la Baltique aux côtes orientales de l'Afrique, c'est toute une chaîne exubérante de produits qui s'offre au consommateur, que ce soit pour l'alimentation et la cuisine, la pharmacopée dans un but thérapeutique, ou encore à l'atelier pour ses parfums, teintures et encres.

Le second chapitre invite tous amateurs d'épices à découvrir le dédale de leurs itinéraires, en même temps que la complexité de leur commerce. Dans ce point d'orgue de l'ouvrage, M. Balard excelle, tout aussi sûr et fort de ses acquis passés que de sa très fine connaissance des réseaux routiers et maritimes qu'il décrit avec une rare minutie, cartes à l'appui (p. 357-362), après les avoir maintes fois soumis à l'épreuve, à l'occasion de séjours répétés sur le terrain. Jusqu'à l'orée des années 1300, le mystère reste grand pour les contemporains autour des lieux de provenance des épices : du paradis ou du royaume du prêtre Jean ? Nul ne sait... Même si le « fin fond de l'Asie » habite de plus en plus les imaginaires ». Quoi qu'il en soit, mer Rouge et golfe Persique s'imposent progressivement comme les deux axes majeurs, aptes à canaliser les échanges entre Inde et pays musulmans jusqu'à ce qu'au lendemain du voyage de Marco Polo, Génois et Vénitiens empruntent la voie terrestre transatlantique afin d'acheminer vers l'Occident les premières épices d'Inde et de Chine. L'interruption de ce trafic dès 1368 avec l'avènement des Ming et la fermeture des

accès vers l'Extrême-Orient, contraignent les Occidentaux à se tourner de plus en plus vers les intermédiaires musulmans et juifs. Nouvelles données qui favorisent un basculement des échanges vers le monde méditerranéen. Mais il faut encore attendre le contournement de l'Afrique par le Portugal, pour que les occidentaux entrent vraiment directement en contact avec les « pays des épices ». Alors se dessinent clairement deux grands réseaux -asiatiques d'un côté et méditerranéens de l'autre- chacun étant destiné à se diversifier toujours davantage.

Au sein des réseaux asiatiques, c'est la géographie qui a rapidement imposé la permanence de quelques routes principales, mais soumises aux aléas du politique susceptible d'en modifier, à tout moment, le tracé. Axe majeur, la voie maritime de Chine vers l'Inde, puis l'Égypte, fut de tout temps la route des marchands du Moyen-Orient. Plus longue et plus dangereuse que la voie terrestre, elle n'en restait pas moins la grande porte de la Chine vers le Moyen-Orient sur laquelle transitaient d'un côté, céramiques, soies, textiles, denrées alimentaires et cuivre, puis de l'autre, perles, ivoires, cotonnades et épices jusqu'à ce que l'empereur Zhengtong décide de suspendre ce trafic, jugé trop coûteux pour son pays. C'est ainsi que la Chine se coupait de la mer jusqu'à la levée de l'interdiction en 1567 en liaison avec l'arrivée des portugais. Parallèlement et en raison de leur position intermédiaire, les pays d'Asie du Sud-Est (Insulinde) assument une fonction majeure d'escale destinée à faciliter les échanges entre l'Extrême-Orient et l'Inde, rendant ainsi plus fluide la commercialisation des épices. Tout aussi cardinale est la place qui revient à l'Inde et à Ceylan, tant en raison des étapes qu'ils fournissent sur les routes d'Extrême-Orient que de leur qualité d'incontournables fournisseurs de poivre et de cannelle. Trafic qui ne laisse pas indifférents juifs et arabes, avides de prendre en charge ces échanges. Néanmoins, ce fut bien au Golfe Persique que revint de s'imposer comme voie maritime privilégiée, pour assurer l'essentiel des échanges commerciaux entre pays d'islam et le subcontinent indien. Tout en effet, militait en faveur d'un tel choix : une mer calme, des ports bien situés à proximité du Tibre et le voisinage du grand marché qu'était Bagdad. Voilà qui explique et pour longtemps, les difficultés rencontrées par la voie de la mer Rouge à s'imposer au bénéfice du basculement du trafic des épices du Nord de l'Arabie, vers le sud et l'ouest. Évolution heureuse qui favorisa un rééquilibrage des deux routes maritimes de l'Inde à la fin du Moyen Âge et facilita, grâce au dynamisme des marchands italiens, le rétablissement progressif de relations directes entre le Proche-Orient et l'Italie méridionale, puis l'ensemble de l'Europe, tandis que l'Égypte devient dans le courant du XI<sup>e</sup> siècle, le principal intermédiaire commercial entre l'océan Indien et la Méditerranée. Y résident alors de nombreux marchands juifs émigrés d'Afrique du Nord dont le commerce avec l'Orient leur permet d'importer du poivre surtout, mais aussi du gingembre, de la cardamome et de la noix de bétel, tout en exportant textiles, cuivre, plomb, verre, huile d'olive, corail et papier. Autre centre important du réseau d'échanges entre l'Égypte et l'Inde, Aden concentre un riche noyau de négociants venus de pays voisins. Débordants d'activité, Aden connaît grâce à eux un essor sans précédent qui la place au centre d'un système commercial global, depuis la Méditerranée jusqu'à l'océan Indien, même si à partir de 1424, une voie nouvelle, celle de Djeddah et du pèlerinage à La Mecque, prend de plus en plus d'importance pour faire de ces deux villes les plaques tournantes du commerce des épices au Proche-Orient. Et ceci au plus grand bénéfice pour le sultan. Il est enfin plusieurs itinéraires transasiatiques qui depuis l'Antiquité, relient

le monde romain à l'Extrême Orient. Traditionnellement qualifiés de « route de la soie » - M. Balard estime plus juste d'employer le pluriel et d'évoquer plutôt les « routes de la soie » - dont il décrit en détail, carte à l'appui, les divers itinéraires, tout en soulignant qu'à la fin du Moyen Âge « la voie maritime des épices l'emporte sur les routes terrestres presque totalement abandonnées par les marchands pour faire d'Alexandrie « le plus grand marché d'épices à la fin du Moyen Âge ».

Inscrites au cœur des réseaux méditerranéens, Alexandrie et Fustat (Le vieux Caire) se sont rapidement imposées comme les pôles majeurs du commerce des épices à destination de la Méditerranée. Particulièrement bien située pour l'accueil des marchands, Alexandrie prend le dessus. Vénitiens, Pisans et Génois y affluent dont les riches familles marchandes mobilisent des capitaux importants pour financer voyages et expéditions. Leurs allers et retours contribuent à transformer Alexandrie en lieu de rendez-vous de toutes les nations d'Occident, même s'il est encore difficile de mesurer et décrire, pour le XIII<sup>e</sup> siècle, le contenu précis de ces activités commerciales. Il faut attendre la fin du siècle pour enregistrer de nouveaux venus, en particulier celle des Catalans dont l'installation se traduit par une augmentation considérable du nombre des acteurs du commerce en direction du Levant. Embellie de courte durée que vient stopper la chute des États latins de Syrie Palestine en 1291 et l'inévitable ralentissement des échanges commerciaux qui s'ensuit, considérablement aggravée par l'interdiction pontificale de commercer pendant dix ans avec Alexandrie et l'Égypte. Considérablement ralentis, les courants d'affaire se maintiennent néanmoins grâce à la contrebande et surtout à la création de nouveaux réseaux depuis Chypre vers la Syrie et vers L'Aïas en Arménie cilicienne, essentiellement liée à l'activité des Génois, des Vénitiens et surtout des Catalans. Mais bien plus encore, la prohibition pontificale du commerce avec les Sarrasins accélère un basculement des réseaux routiers vers le Nord et la Mer Noire, sans oublier les routes terrestres vers la Perse et l'Inde. Il convient enfin de souligner que suite à divers accords avec le Saint-Siège, Vénitiens, Génois et Catalans reprennent la route d'Alexandrie dans la seconde moitié du XIV<sup>e</sup> siècle avec, comme objectif, de faire de ce temps un grand moment du commerce des épices pour lequel Venise affiche une très nette supériorité, même si les initiatives prises par des nations « secondaires », telles Naples, Ancône, Valence, Montpellier et Marseille ne sont pas négligeables. C'est dans la foulée du gonflement des échanges en direction du Levant que la Syrie, bénéficiant alors de la création des États latins de Syrie, s'impose elle aussi dans ce nouveau concert commercial, en particulier grâce à l'intense activité d'Acre, un de ses meilleurs ports et débouché du commerce de l'intérieur de l'Asie vers la Méditerranée. Les Occidentaux s'y installent en masse et bénéficient d'exemptions douanières liées à l'obtention de quartiers « nationaux ». Vénitiens et Génois y sont très présents qui contribuent à faire d'Acre le lieu de transit entre transports maritimes et transports intérieurs au Levant. À partir de 1340 et en liaison avec l'assouplissement de l'embargo pontifical, Damas, Beyrouth et autres grands ports syriens connaissent un essor considérable. Les marchands occidentaux les approvisionnent en draps et toiles, lin, cuivre, étain et plomb, puis en repartent avec poivre, gingembre et clous de girofle. Prospérité quelque peu agressive de Beyrouth certes, mais qui ne nuit en rien à celle de Damas, toujours grand marché des épices. Un marché dont les Occidentaux tentent néanmoins de s'affranchir en se passant progressivement des intermédiaires juifs, arabes et

indiens. C'était alors chercher d'autres voies d'accès vers le monde des épices. Projet fou dont Vénitiens, Portugais et Espagnols feront réalité, au terme d'entreprises et d'aventures dont M. Balard retrace finement le film, en liaison avec la quête de nouvelles routes, pour un commerce remodelé des épices dont la demande ne cesse de s'accroître à la fin du Moyen Âge. Toujours au bénéfice de l'oligarchie marchande italienne et catalane, mais aussi des épiciers qui en sont les revendeurs à un public qui en consomme toujours plus, en dépit d'une augmentation constante des prix.

Poser la question de la consommation des épices, c'est en partie au moins s'interroger sur la place qu'elles occupent dans la cuisine et sur la table. M. Balard y répond dans un troisième chapitre avec une rigueur tout enrobée d'une fine connaissance de la cuisine médiévale. Il le fait en s'interrogeant d'abord sur cette « folie des épices » trop souvent présentées comme un des pivots de l'alimentation médiévale. Opinion qu'il module avec sagesse et raison, à travers un examen minutieux des livres de cuisine. Souvent trompeurs car avant tout destinés à l'aristocratie et négligeant ces milliers de bottes d'herbes aromatiques qui ne sont autres que les « épices des pauvres ». Goût généralisé des épices, sans doute. Mais avant tout, reflet de pratiques alimentaires réservées à des catégories de privilégiés. S'il existe bien chez ces consommateurs un engouement effréné pour les épices, ce n'est point avec le souci de conserver viandes et poissons, salaisons et fumage étant parfaitement aptes à assumer cette fonction. Alors, consommer en abondance des épices serait-ce héritage d'une passion arabe léguée à l'Occident par le biais de la Sicile et de l'Espagne de la *Reconquista* ? Filiation certes indéniable, mais sans aucun doute limitée, tant l'imaginaire à lui seul fut un acteur puissant dans cet engouement pour les épices et tant aussi, les élites voyaient dans leur utilisation massive, gage d'harmonie du corps, plaisirs gustatifs et charmes exotiques. Autant dire que quantité et qualité d'achats et de consommation d'épices varient en fonction de la position que chacun occupe dans la société, ce que révèlent avec une rare précision comptabilités privées et comptes de seigneuries ou de principautés, comme par exemple celles des hôtels de Savoie et des ducs de Bourgogne, toutes finement analysées sous cet angle très spécifique. Toutes attestent d'une authentique passion pour les épices au cours des derniers siècles du Moyen Âge, révélatrices qu'elles sont en même temps de la fiche d'identité de celui qui les a commandées, en a la garde et les consomme. Mais il serait vain de croire que ces comptabilités reflètent un même goût pour les mêmes épices dans l'ensemble des pays de l'Occident médiéval, tant « l'internationalisme culinaire n'existe pas au Moyen Âge ». Comment en effet, ne pas prendre en compte, pour chaque pays, le poids des traditions, sa position géographique par rapport aux régions productrices ou fortement consommatrices, de même que les relations plus ou moins étroites entre chaque partie prenante ? Autant de données qui jouent un rôle de tout premier plan. Évidente réalité que l'auteur s'est pourtant fixé de vérifier en jouant sur preuve par le biais d'une analyse, aussi savante qu'elle est séduisante et envoûtante, du nationalisme et du régionalisme de l'utilisation des épices. Ce qui vaut au lecteur un précieux guide, tout à la fois didactique et gastronomique, mais aussi géographique. Admirablement documenté, il permet de saisir par le menu, présence et utilisation des épices dans les cuisines byzantines et islamiques, dans les traités culinaires français, italiens, ibériques, allemands et anglais. De quoi éblouir tout

amateur de cuisine et l'inciter à œuvrer à l'ancienne, tant le maniement des épices y est décrit avec science, précision et passion. Mais une « manière à l'ancienne » qui refuse de se figer et qui laisse peut-être entrevoir « une évolution différentielle des pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge ». Mutation timide et susceptible de marquer alors, en pointillé, une lente genèse des cuisines nationales, voire régionales. Rien de tel dans le vaste domaine de la pharmacopée.

Thème qui fait l'objet du quatrième chapitre. Autant l'utilisation massive des épices dans l'alimentation médiévale est un fait reconnu, autant celle des épices dans la pharmacopée du Moyen Âge a été relativement sous-estimée, tandis que les hommes du Moyen Âge leur portaient plus d'attention, herbes et épices représentant les seuls remèdes disponibles. Partant de ce constat, M. Balard procède à un large et indispensable rappel de l'héritage médical et pharmaceutique légué par l'Antiquité au monde médiéval, tout en soulignant l'importance que revêt l'application de la théorie humorale à la pharmacologie, dont le principe est de remédier au déséquilibre des humeurs en utilisant des herbes domestiques (« simples »), peu chères et drogues exotiques (épices) qui se négocient à des prix élevés, les premières pouvant toujours remplacer les secondes quand ces dernières viennent à manquer dans la boutique des épiciers- apothicaires qu'une série d'intermédiaires -les courtiers, tantôt percevant un droit de courtage, tantôt rémunérés par un salaire- éloignent des producteurs et des grands marchands. Au terme d'une longue et subtile évolution sémantique, le terme *apothecarius* finit par désigner un boutiquier par excellence qui, dans sa boutique, est d'abord vendeur d'épices (*speciarius*), fonction à laquelle il ajoute la préparation de ses remèdes. Activités connexes dont le *Livre des métiers* d'Étienne Boileau a réuni leurs acteurs sous le titre fédérateur d'*espiciers et apotecaires*, appelés à former par la suite un corps de métier parfaitement identifié, dont la réglementation qui lui est appliquée, suit de très près celle qui est imposée à leurs confrères d'autres professions (localisation ou dispersion dans la cité, organisation du métier, serment, hiérarchie maître/compagnon/ouvrier/apprenti, conditions d'apprentissage et accès à la maîtrise). Un examen obligatoire ne s'impose, un peu partout, qu'à la fin du XV<sup>e</sup> siècle. Le plus souvent installé dans une boutique type, l'épicier- apothicaire de la fin du Moyen Âge impose partout l'image d'un négociant et artisan, vendeur d'épices et producteur de drogues. Deux aspects essentiels que mettent parfaitement en évidence la plupart des inventaires, témoignant ainsi qu'à l'épicier polyvalent du XIII<sup>e</sup> siècle, se substitue progressivement un apothicaire spécialiste du médicament et, de moins en moins, vendeur d'épices et de « simples ». De plus en plus spécialisés, la plupart des apothicaires ont à leur disposition deux catégories d'ouvrages : herbiers et réceptaires. Les herbiers qui portent le répertoire alphabétique de « simples », ainsi que de végétaux, minéraux et animaux avec illustration et description. Le tout suivi pour les plantes, du mode de cueillette, des vertus curatives, ainsi que des modalités de préparation et de conservation. Les réceptaires, ou recueils de médicaments qui font état de remèdes composés, ne sont autres que des recueils modestes, organisés autour des maux définis et dans un ordre allant de la tête au talon avec, en prime, des recettes ne comportant que quelques composants. Parallèlement apparaissent, en liaison avec la symbiose entre héritage antique et médecine arabe, les grands antidotaires, recueils de contrepoisons, mais aussi de remèdes contre tous les maux possibles. Répertoires de médicaments issus de préparations à partir de substances végétales et minérales, ils

constituent la base de la pratique médicale du Moyen Âge. À tous ces recueils, s'ajoute une bonne centaine d'ouvrages de diététique, cet « art de maintenir une bonne santé par des prescriptions alimentaires » qui connaît grande vogue dès la fin du XIII<sup>e</sup> siècle. En dépit de toutes ces recommandations, rares étaient les patients qui pouvaient avoir accès à toutes les médications envisagées, tant elles restaient rares et chères. Si bien qu'étaient nombreux les malades qui profitaient de la bienveillance des établissements hospitaliers, hospices, léproseries pour y subir des traitements rarement à base d'épices, mais le plus souvent de « simples » et autres ressources locales à moindre prix. Comme le faisaient aussi certains artisans parfois en quête de produits à bas prix

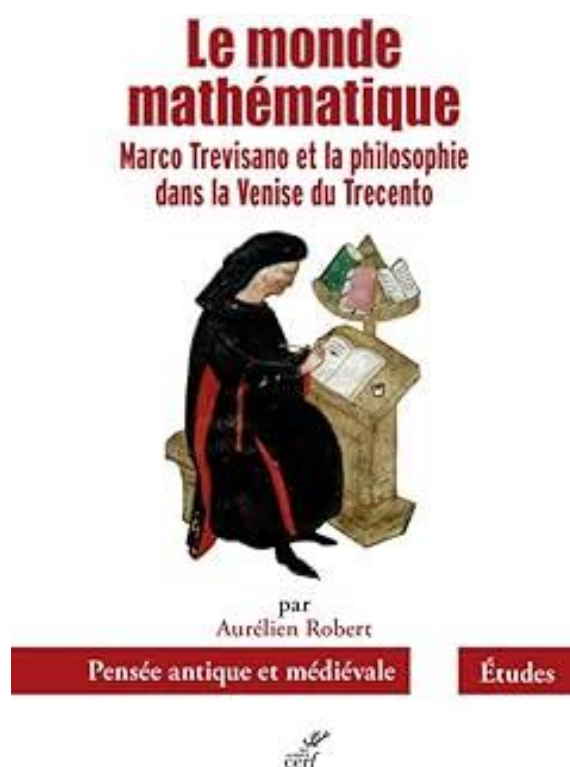
Objet du cinquième chapitre, cette question ne pouvait être que brièvement traitée, les relations de l'artisanat avec le monde des épices se limitant à des secteurs restreints dont M. Balard rend compte avec l'étonnante précision d'un fin technicien, tout autant des teintures que des cosmétiques et parfums dont il maîtrise parfaitement les processus médiévaux de fabrication. La teinture des fibres textiles implique une double opération qui nécessite l'usage d'une série diversifiée d'épices. Le mordantage d'abord, pour chasser les impuretés de la laine, implique la mise en œuvre de substances astringentes, l'alun avant tout. Puis viennent les opérations de teinture avec toujours de l'alun, mais aussi du tanin, de la chaux, de la cendre, voire de l'urine humaine. À chaque couleur, ses épices dont la liste, comme étirée à l'infini, surprend afin de coller au plus près des nuances souhaitées, si bien que le métier est infiniment compartimenté, jusqu'à découvrir parfois, comme à Nuremberg ou Milan, un teinturier par couleur. Au-delà de leur utilisation dans la teinturerie, surtout pour le traitement des draps de luxe et soieries, les épices sont tout aussi précieuses pour les peintres, céramistes et sculpteurs. Tel n'est pas le cas dans le domaine des cosmétiques et de la parfumerie, au moins jusqu'au début du XIV<sup>e</sup> siècle, quand plusieurs grands traités médicaux se saisissent de la question pour les soins des cheveux et du visage, aussi bien du point de vue de l'esthétique que des maladies. Dès lors, c'est près de soixante-dix drogues qui peuvent être recensées dans ces traités avec en tête, l'aloès et son suc, puis tant d'autres aussi en bonne place, mais sans jamais la moindre mention à de précieuses épices. C'est en parfumerie qu'elles sont tout à la fois appréciées et d'un usage courant, qu'il s'agisse du poivre et de la cannelle ou des clous de girofle comme aussi l'ambre gris, le camphre ou le baume du parfum est encore médiocre au Moyen Âge, même si les rituels religieux font un large usage du baume dit de Judée qui, en même temps, « fait le chrétien, le prêtre et les rois et vient purifier le mourant lors du sacrement de l'extrême onction »

Au terme de ce long et fabuleux voyage au pays des épices, le lecteur serait un peu perdu si M. Balard n'avait eu grand soin de lui livrer, clé en main, un bien curieux mais si précieux guide de voyage, ayant pour titre *Dictionnaire des épices et des condiments*, riche de 240 entrées dont chacune signe grandeur et finesse du savoir de son auteur qui, avant de conclure, s'interroge sur l'obsédante question que chacun connaît et à laquelle chacun répond à sa manière : « Les épices, moteurs de l'histoire ? ». À question avec entrées multiples, réponses modulées dont tout lecteur pourra se saisir pour forger son opinion. Mieux vaudrait dire -tous les lecteurs- dans la mesure où ce puissant ouvrage saura à tout moment capter l'attention du chercheur dans les domaines les plus variés, aiguïser l'appétit de l'amateur de



voyages insolites, intriguer le passionné de techniques, engager grands chefs et cuisiniers de talent à oser quelque nouvelle épice. Enfin, inciter tout lecteur honnête homme à se plonger dans ce livre si savant et pourtant si magnifiquement ouvert à tous. »

Hommage de M. Robert HALLEUX, associé étranger de l'Académie



J'ai l'honneur de déposer sur le bureau de l'Académie, sur la part de son auteur, l'ouvrage d'Aurélien Robert, *Le monde mathématique. Marco Trevisano et la philosophie dans la Venise du Trecento*, Paris, Éditions du Cerf, 2023, 348 p. (Vestigia, 46. Pensée antique et médiévale. Études)

Dans la deuxième moitié du XIV<sup>e</sup> siècle, un riche patricien vénitien, Marco Trevisano (né entre 1317/18 et 1328) écrit pour son fils un *De Macrocosmo id est de Maiori Mundo*, qu'il poursuit jusqu'à sa mort en 1378. L'œuvre est transmise par deux manuscrits (Baltimore, Johns Hopkins University, Milton Eisenhower Library, MSD 17A ; Turin, Museo Civico d'Arte Antica, Palazzo Madama, ms 931) tous deux de la fin du XIV<sup>e</sup> ou du début du XV<sup>e</sup> siècle. L'œuvre en six livres est inédite. En

attendant l'édition critique, Aurélien Robert fournit une analyse approfondie des livres 1 et 2, proprement mathématiques et physiques, et du livre 3 consacré au temps et à l'éternité du monde. En revanche, les livres 4 à 6, restés hors du champ de la présente étude, proposent une exégèse rationnelle du récit biblique de la Genèse.

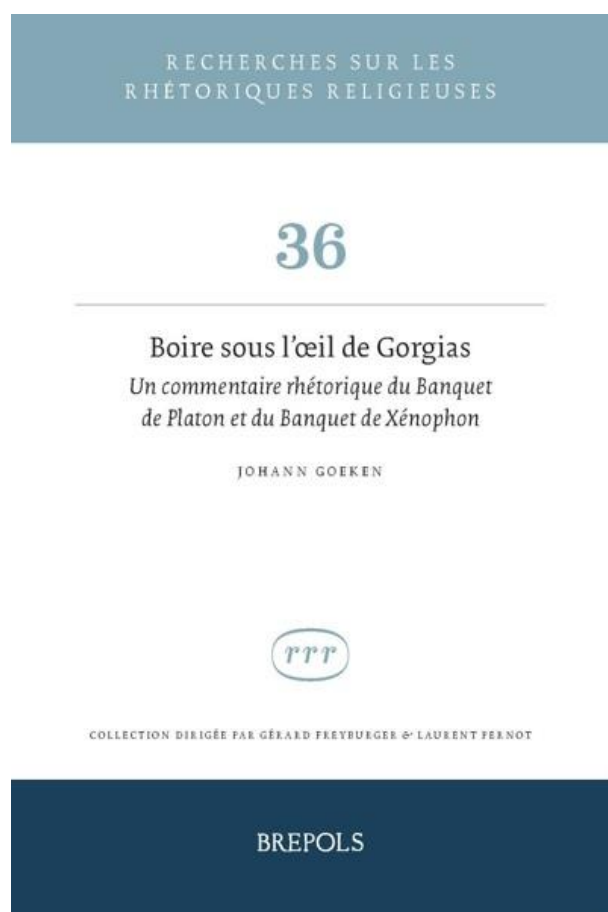
Les premiers livres du *De Macrocosmo*, quasiment ignorés jusqu'à présent, sont une pièce capitale dans l'histoire de l'atomisme mathématique au Moyen Âge. Pour Trevisano, l'unité est un nombre. Le continu ne peut être divisé à l'infini. L'unité est donc une partie des nombres, comme le point est une partie de la ligne, elle-même partie d'une surface, elle-même partie d'un solide. La réalité matérielle est composée de points indivisibles. Le temps est un écoulement d'instants, c'est-à-dire d'indivisibles, une sorte de flux dans lequel baigneront les réalités en mouvement. Cet atomisme est très différent des *minima naturalia* des aristotéliens. Il se réclame de Platon et Pythagore, à travers Boèce. A cet égard, il eût peut-être été avantageux d'explorer davantage la vieille arithmétique pythagoricienne des nombres figurés que Boèce reprend à Nicomaque de Gêse et qui se transmet dans les arithmétiques jusqu'à Stifel.



Comme Aurélien Robert le démontre de façon magistrale, Trevisano, érudit éclectique, opère une fusion originale entre deux traditions, l'abaque et la philosophie naturelle. On sait que dans les écoles italiennes d'abaque, les maîtres comme Luca Pacioli débordaient le cadre de l'arithmétique commerciale pour mener des recherches mathématiques avancées (résolution d'équations, analyse de suites numériques, représentations géométriques du mouvement). D'autre part, Trevisano connaît bien la théologie franciscaine, notamment Gérard d'Odon sur la question du continu. Le *De Macrocosmo* tout entier se veut un commentaire à Sagesse, XI-20 : « tu as tout disposé en nombre, poids et mesure ».

Cette analyse impeccable d'un texte inconnu fait attendre impatiemment l'édition critique. Mais au-delà de l'histoire des mathématiques et de la physique, elle fournit un matériau de choix pour la problématique des rapports entre théorie et pratique du Moyen Âge et elle révèle, s'il en était besoin, le rôle clef des *minores* éclipsés par les grands docteurs scolastiques.

## Hommage de M. Laurent PERNOT



J'ai l'honneur de déposer sur le bureau de l'Académie, de la part de son auteur, l'ouvrage de Johann Goeken, *Boire sous l'œil de Gorgias. Un commentaire rhétorique du Banquet de Platon et du Banquet de Xénophon*, Brepols (collection « Recherches sur les Rhétoriques Religieuses », 36), Turnhout, 2022, 442 pages.

J. Goeken, professeur de langue et littérature grecques à l'Université de Strasbourg, publie une version remaniée de son mémoire d'Habilitation à diriger des recherches, soutenu en 2018. Auteur précédemment de travaux sur l'époque impériale, parmi lesquels *Ælius Aristide et la rhétorique de l'hymne en prose* (Brepols, 2012), il élargit son investigation, en se tournant vers deux œuvres importantes de l'époque classique, sans quitter le domaine dont il est spécialiste. Dans les *Banquets* de Platon et de Xénophon, il dégage un thème spécifique, la présence de la rhétorique, afin

de « mettre en lumière un aspect peu connu mais fondamental de deux textes très célèbres, [d'] accroître notre connaissance de l'histoire de la rhétorique et de la philosophie, voire [d'] affiner notre perception du rituel convivial » (p. 18).

Le projet est doublement audacieux, et doublement couronné de succès : d'abord, parce que ces deux ouvrages ont été beaucoup étudiés, ce qui a conduit l'auteur à consulter et à assimiler une immense bibliographie ; ensuite, parce qu'il s'agit de mettre en parallèle deux penseurs éloignés l'un de l'autre en termes de notoriété et de profondeur. Moins célèbre et moins génial, le *Banquet* de Xénophon est, de surcroît, moins centré sur la rhétorique que celui de Platon. J. Goeken affronte résolument les problèmes posés par cette dénivellation, et suggère une réhabilitation de l'œuvre cadette, dans laquelle il voit une réponse à Platon (si le *Banquet* de Platon est antérieur à celui de Xénophon) et un manifeste en faveur de l'idéal de « l'honnête homme » (καλὸς καγαθός) grec.

La forme adoptée est celle du commentaire, et c'est en suivant le texte pas à pas, avec exigence, que J. Goeken démontre l'importance de la rhétorique dans les deux œuvres retenues. Par-delà les sujets affichés (l'Amour, l'éloge, la philosophie, la vertu), ou plutôt à travers ces sujets, les deux banquets ont en vue l'art du discours. Car les convives parlent et écoutent plus qu'ils ne boivent et qu'ils ne mangent. Non seulement ils développent de longues tirades, mais ils n'ont de cesse de commenter chacun des propos formulés et de chercher à définir les règles de bon usage des λόγοι.

À l'époque où est censé se dérouler le banquet rapporté par les deux auteurs (416 avant J.-C.), la rhétorique était en pleine phase créatrice. C'est pourquoi Socrate et ses interlocuteurs d'alors s'étaient intéressés à une discipline d'avant-garde, qui séduisait et qui choquait, et qui constituait un sujet de joute et de dispute pour les philosophes et les rhéteurs. Puis les deux disciples de Socrate, Platon et Xénophon, eux-mêmes experts en la matière, ont poursuivi la réflexion après leur maître. Face au triomphe exubérant de l'art du discours, Platon, en philosophe, veut transposer la rhétorique en langage de vérité ; Xénophon, en homme d'action, oppose les actes aux paroles. Le nom de Gorgias, sophiste aussi réputé que déconcertant, qui est mentionné tant chez Platon que chez Xénophon et que J. Goeken a mis en vedette dans son titre, est emblématique de ces problèmes

Il s'agit d'une certaine forme de rhétorique, car cette dernière s'exerçait dans de multiples circonstances et non pas seulement dans les banquets ; il s'agit d'une certaine sorte de banquet, les textes considérés étant des réjouissances philosophiques, déployant une grande élévation intellectuelle et morale, et d'une activité en particulier parmi toutes celles qui se déroulaient dans les banquets, lesquels comprenaient aussi le jeu, la musique, le chant, etc. À l'intersection de plusieurs ensembles qui ne sont pas coextensifs, J. Goeken construit un sous-ensemble crucial, la rhétorique au banquet, qui comporte à la fois une réflexion critique sur l'art du discours et des essais de mise en pratique, dans des cercles choisis s'adonnant à l'échange, au loisir lettré et à la conversation. C'est un pan de la civilisation athénienne qui est mis en lumière, et pareil résultat enrichit l'histoire de la rhétorique.



J'ai l'honneur de déposer sur le bureau de l'Académie, en hommage de son auteur, l'ouvrage de François Bougard, *Le royaume d'Italie de Louis II à Otton I<sup>er</sup> (840-968). Histoire politique*, Leipzig, Eudora Verlag (Italia Regia. Fonti e ricerca per la storia medievale 5), 2022. – gr. in 4<sup>e</sup>, 376 p. 11 illustrations, 8 tableaux et 5 cartes.

Cet ouvrage dense et monumental arpente avec minutie un long siècle de l'histoire du royaume d'Italie, entre l'avènement de Louis II, fils de l'empereur Lothaire et arrière-petit-fils de Charlemagne, couronné à son tour empereur en 850, et le règne d'Otton I<sup>er</sup>, devenu en 962 le premier empereur de l'Empire romain germanique après s'être emparé de la couronne du royaume d'Italie un an auparavant. Autant dire que le titre impérial, quand il n'est pas resté vacant, fut durant cette période habituellement accessible à ceux qui s'étaient dans un

premier temps imposé à la tête du royaume d'Italie. Mais c'est bien ce royaume qui retient avant tout ici l'attention, plus que les prétentions impériales qu'il autorisait. L'histoire politique qui s'y déroule s'inscrit dans une période tourmentée, dans la péninsule italienne comme dans le reste de l'Europe occidentale, alors que l'empire carolingien se défait par soubresauts successifs. En outre, les Sarrasins par le Sud et les Hongrois par l'Est, tout comme ailleurs les Normands par le Nord, imposent leurs incursions ravageuses aux populations terrorisées, tout en apparaissant à certains prétendants au pouvoir comme des alliés éventuels, susceptibles de servir leurs intérêts. Mais quelle que soit la fragilité entretenue par un tel contexte, et spécialement patente dans le royaume d'Italie, il importe de dépasser la qualification de « crise permanente », en s'appuyant sur les travaux de toute une génération d'historiens (notamment allemands, italiens et américains) qui ont nourri au cours des dernières décennies le questionnement sur la validité de la notion d'État au haut Moyen Âge, et par conséquent, remis en cause l'interprétation de l'évolution politique en termes de « déclin de l'État » du fait des privatisations et autres aliénations des prérogatives publiques au X<sup>e</sup> siècle.

Au cours du long siècle considéré, pas moins de douze souverains s'arrogent successivement le pouvoir par voie de fait ou par élection dans le royaume d'Italie, aussi dénommé royaume de Pavie du nom de sa capitale (un héritage vivace de l'ancien « royaume des Lombards » conquis par Charlemagne en 774). Ce royaume est désormais constitué de régions juxtaposées à l'identité plus ou moins forte, entre contreforts des Alpes au Nord et

chaîne des Apennins au Sud (plaine du Pô parsemée de fortes cités épiscopales, Pentapole et ancien exarchat byzantin de Ravenne au Nord-Est, duché de Frioul au Nord), à quoi s'ajoutent la Ligurie à l'Ouest, la Toscane et le duché de Spolète au Sud, tandis que la principauté de Bénévent s'en est détachée dès le VIII<sup>e</sup> siècle. D'un règne à l'autre se succèdent des expériences politiques éphémères ou durables, menées tantôt par des héritiers directs de la lignée carolingienne de l'empereur Lothaire, tantôt par des membres de l'aristocratie de l'une ou l'autre des régions du royaume, tels les ducs de Spolète et les marquis d'Ivrée, tantôt par des princes intervenant dans le royaume d'Italie depuis des royaumes limitrophes comme la Provence (Hugues d'Arles) ou la Bourgogne (Rodolphe). L'ascendance carolingienne, surtout par les femmes, est souvent revendiquée, mais aucune cohérence n'est appréhensible dans ce qui a plutôt l'allure d'un « échiquier multipolaire ». Du moins la longue durée relative d'un siècle permet-elle de discerner une scansion de l'histoire en trois temps : le maintien dans l'orbite carolingienne jusqu'à la déposition de Louis le Gros suivie de sa mort, marquant la fin de l'empire carolingien (888) ; le temps de l'affirmation du rôle des grands, habitués à louvoyer d'un prétendant à l'autre, jusqu'en 926 ; un retour progressif à l'attraction septentrionale exercée par la Germanie, atteignant son point d'équilibre avec les intervention d'Otton 1<sup>er</sup> en Italie. Il convenait cependant, en respectant cette chronologie qui oriente la structure du livre, de l'affiner en subdivisant chaque période en deux. Ce découpage autorise la construction en six chapitres d'un récit nourri qui s'attache à éclairer l'accession au pouvoir des uns et des autres et leur manière de gouverner, en incluant le rôle joué par leur entourage et les échanges avec les papes, les empereurs byzantins et d'autres puissants de leur temps. Dans tous les cas, le récit convoque toutes les sources disponibles, littéraires (écrits de Liudprand de Crémone et d'Atton de Verceil notamment) et documentaires – l'auteur ménage en ce domaine une place non négligeable à la numismatique et à la sigillographie –, les analyse et les confronte, sans se dissimuler les contradictions entre elles, les biais qu'elles induisent et les doutes qu'elles inspirent devant des actes qui peuvent être faux ou interpolés. À défaut de pouvoir restituer ici la richesse du contenu de ce récit ponctué de commentaires interprétatifs, on ne peut manquer de signaler, entre autres, dans le chapitre 1, le portrait en action de la *consors regni* Angilberge, « numéro deux » du royaume pendant une partie du règne de son époux Louis II, qui opte pour des émissions monétaires où leurs deux noms apparaissent associés. Dans un autre registre, Les *Miracula* de saint Colomban, bien connus de l'auteur, préservent le récit d'une mise en scène imaginée en 929 par Hugues d'Arles, depuis peu investi du titre royal, pour obtenir le consensus des grands dans la reconnaissance des droits du monastère de Bobbio : elle consista à exhumer la dépouille de saint Colomban, transportée solennellement à Pavie, et à réunir quelques jours plus tard une assemblée judiciaire où le saint fut représenté par sa coupe et sa besace de pèlerin, comme s'il était l'avoué de Bobbio. Chacun des *principes* présents à l'audience fut invité à boire à la coupe comme l'avait fait le roi, et à consentir de la sorte, conformément à la volonté du roi, à réinvestir le saint des biens spoliés (p. 168-69).

Les conquêtes successives du pouvoir et les pratiques de gouvernement décrites et analysées au fil du temps font enfin l'objet d'un chapitre conclusif (chapitre 7) dans lequel sont dégagés les traits saillants et les points d'inflexion d'une vie politique fort mouvementée. Trois domaines d'observation sont ici retenus. En premier lieu, ce sont les acteurs, les rites et les lieux du gouvernement : outre la place des femmes déjà évoquée, et le constat de la rareté des pratiques mémorielles, une remarque importante concerne ici la nouveauté institutionnelle de l'association du fils au pouvoir du père, qui permet d'imposer une succession. La communication symbolique de ce geste politique est réalisée par Hugues d'Arles en 931 en

créant un monogramme double pour les diplômes, en faisant frapper sur les monnaies le nom de son tout jeune fils Lothaire à côté du sien et représenter sur les sceaux leurs deux visages de profil, en vis-à-vis, et tous deux couronnés, à la manière de ce que pratiquaient les Grecs de Byzance (ill. p. 175). À propos des modalités d'accès au pouvoir et des réalités régionales qui sont ensuite récapitulées, la nécessité des intermédiaires donnant accès au roi procure à l'historien un matériau éventuellement parlant, bien que parfois imprécis, de listes d'hommes qui peuvent être considérés comme les proches du souverain, tandis que la promotion de *consiliarii* peut être l'indice d'un pacte noué entre le roi et l'aristocratie. Peu à peu on voit aussi s'affirmer un ancrage régional des ambitions politiques des grands et se stabiliser leurs engagements. En revanche, les palais ruraux sont rarement fréquentés par les rois, et les *castra* encore moins. Quant aux ressources matérielles et aux forces humaines envisagées en dernier lieu, l'usage qui en est fait appelle des interprétations nuancées. Si le fisc fait l'objet de ponctions, au demeurant très variables, la constitution des douaires permet à l'inverse de disposer de réserves fiscales. L'idée du remplacement d'une aristocratie par une autre se heurte au constat de permanences, notamment des groupes de parenté anciens comme les Supponides, tandis que le roi garde aussi en sa main la concession du titre de marquis, soit pour sanctionner une position acquise, soit pour assurer une promotion. Enfin le renouvellement des forces sociales et politiques est aussi illustré par la place qui revient désormais aux chapitres cathédraux parmi les bénéficiaires de donations, et par l'ascension sociale des juges et des notaires, en particulier ceux de Pavie, qui parviennent à côtoyer les plus grands et à avoir leurs propres vassaux.

Le choix méthodologique original de François Bougard a consisté à faire parler les sources, qu'il connaît et maîtrise à merveille, en enchâssant leurs témoignages dans un récit continu, aussi sobre et concis que possible, mais éclairé par la lecture critique de toute la documentation disponible à chaque pas. À cela s'ajoutent un résumé du livre en allemand (p. 255-272) ; une bibliographie impressionnante qui compte plus de 750 titres ; tous les autres gages attendus d'une impeccable érudition : annexes (listes du personnel rattaché au palais et de l'aristocratie de fonction ; tableaux généalogiques), index (des sources normatives et documentaires ; des personnes et lieux), cartes et autres illustrations choisies avec soin. Tout cela concourt à la réalisation d'un ouvrage majeur, et qui fera date indiscutablement.

Peter Nahon, *Les parlers français des israélites du Midi*, Strasbourg, EliPhi, 2023 (TRAVAUX de LINGUISTIQUE ROMANE. Lexicologie, onomastique, lexicographie 9). In-8°, 476 p. ISBN 978-2-37276-066-9.

Peter Nahon

Les parlers français des israélites  
du Midi

Travaux de Linguistique Romane  
Lexicologie, onomastique, lexicographie 9

**ELIPHI**  
EDITIONS DE LINGUISTIQUE ET DE PHILOLOGIE

« J'ai l'honneur de déposer sur le bureau de l'Académie, de la part de son auteur, l'ouvrage de Peter Nahon, *Les parlers français des israélites du Midi*, Strasbourg, EliPhi, 2023. Traquer un état de langue évanescent, à travers ses traces passées et ses dernières manifestations contemporaines, est pour le linguiste une quête aussi aventureuse que riche en enseignements, tant pour la sociolinguistique que pour la linguistique tout court. Dans le cas des populations d'origine juive installées dans le sud de la France, le contact entre langues est spécialement fourni : une langue utilisée seulement pour la liturgie, l'hébreu, sert de hiérolecte à des populations qui parlent la langue de leurs pays d'accueil, provençal, gascon, puis français, avec le souvenir de leurs déplacements, au cours de siècles qui les ont vues expulsées, rappelées, rejetées

ou (rarement et tardivement) assimilées selon les péripéties d'une histoire cahotique. Tous les cas de figure se trouvent ainsi illustrés dans les provinces du sud de la France, les façons de parler, surtout au plan lexical, figurant les marqueurs identitaires d'un particularisme imposé ou assumé. Le judaïsme comme groupe social a engendré ses codes linguistiques, le yiddish germanique étant le plus connu. Car, comme tous les argots et jargons, les parlers particuliers deviennent vite à la fois signe de reconnaissance et cryptolalies, qui permettent de n'être compris que des initiés. Ce qui, utile dans les périodes de persécution, peut avoir d'autres usages, notamment commerciaux ou familiaux (devant les enfants, les domestiques ...). Lorsque les Juifs, souvent réduits à l'endogamie, étaient cantonnés dans des quartiers spéciaux, ils pouvaient chercher à tirer avantage de leur cohésion obligatoire et notamment de leur parler spécifique.

Ainsi, plusieurs groupes peuvent être discernés dans le midi de la France. L'ouest a accueilli, autour de Bordeaux et Bayonne, les juifs expulsés d'Espagne et du Portugal par l'Inquisition à la fin du Moyen Âge et considérés comme 'nouveaux chrétiens', génériquement considérés comme portugais. Ils ont le plus souvent conservé leurs rites, avec très peu d'hébreu, qu'ils connaissent mal, et beaucoup de tournures et de mots hispaniques, l'espagnol liturgique étant devenu leur seconde langue sainte. Jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, leur langue est donc hispanotrope sur une base de langue d'oc, leur hiérolecte espagnol ou hébreu étant considéré comme leur langue propre, réservoir d'emprunts potentiels pour leur sentiment identitaire ou leurs besoins cryptolaliques. La grande bascule est le passage au français au lieu de la langue d'oc.

En Provence, c'est surtout l'ancien Comtat Venaissin, où les Juifs étaient protégés par le pape, qui a conservé les traces d'un parler formé à la fin du Moyen Age et utilisé alors selon les canaux commerciaux en Italie du Nord et dans la France du Nord, où il ne laisse que des traces, et en Provence où il perdure et évolue en parallèle du vernaculaire provençal (beaucoup de termes ont été relevés par Frédéric Mistral dans son *Félibrige*). Les Juifs s'étant spécialisés dans le commerce, dont celui des chevaux, leur parler spécial leur servait pour s'entendre à l'insu des clients non initiés. Mais petit à petit, par contact, cette langue fut comprise d'autres commerçants ou maquignons. Les femmes la comprenaient sans tellement la parler, puisqu'elle servait surtout dans les activités masculines. Les tendances à la dérision ou à l'insulte, avec l'avantage d'être peu compris sauf des siens, y sont fortes. L'érosion naturelle du vocabulaire dans le temps n'y est pas compensée par le retour à l'hébreu du culte, la pratique religieuse semblant faible en Provence. Cette langue survit, après la disparition des activités commerciales, par jeu, par connivence, comme langue codée permettant la protection du groupe face à un danger éventuel, pendant la guerre par exemple. Elle a désormais tendance à apparaître comme patrimoine et code d'initié à usage familial, beaucoup des locuteurs étant apparentés et reliés ainsi par des souvenirs collectifs.

Enfin, à Nice où il existait un ghetto en dehors des périodes de domination française, les Juifs, qui étaient de rite portugais, parlaient la langue de Nice avec comme langues hautes le français (parlé ici plus tard qu'ailleurs) et l'italien. C'est un carrefour des judaïsmes portugais, comtadin et italien, qui se délite avec l'annexion à la France et l'assimilation. Les traces en sont donc plus rares que dans les autres groupes, mais elles ont été négligées par les études sur le judéo-italien.

Ces trois groupes, celui de Nice étant ignoré jusqu'ici, illustrent la vie et la mort de langues en état de diglossie, actuellement en voie de disparition, par la dislocation des communautés locutrices et la disparition des besoins auxquels elles répondaient, de même que disparaissent les argots de métiers anciens avec ces métiers.

La situation résumée ci-dessus n'a pu être décrite que par une méthode de recherche scrupuleuse et scrupuleusement documentée et analysée, par les moyens linguistiques les plus récents. D'une part la recherche des traces écrites, déjà documentée par les érudits du XVII<sup>e</sup> siècle ou encore manuscrites, d'autre part la collecte de témoignages de survivances selon les méthodes des archives orales. Ayant déjà publié en 2018 ses recherches sur les parlers gascons, Peter Nahon les a complétées par des enquêtes orales encore plus complètes, et étendues aux zones provençales et niçoises. Il a ainsi recueilli les témoignages de locuteurs âgés, dont il voit diminuer le nombre entre le début de ses recherches et leur publication : il n'était que temps de prendre en compte ces parlers sénescents, en voie de disparition non pour des raisons religieuses ou ethniques, mais à cause des transformations sociales qui affaiblissent les liens et les milieux favorables à leur maintien, ainsi la disparition du petit commerce où les Juifs de Provence s'étaient spécialisés.

P. Nahon fait du résultat de ses recherches, présenté sous forme de base de données lexicographique, par zone géographique, une analyse linguistique très poussée, accompagnée d'une mise en place historique prudente et fine. Les documents écrits sont rarissimes, et biaisés par l'adaptation aux conventions d'écriture du moment, qu'il faut tenter de maîtriser pour comprendre les transcriptions et ce qu'elles révèlent ou masquent de l'évolution phonétique. Ils peuvent être produits par les locuteurs eux-mêmes (sermons, textes pieux), par des auteurs, juifs ou non, qui imitent le parler juif par jeu et volonté de judaïser, ou par dérision. Ces sources et leur fidélité doivent être soumises à une analyse rigoureuse, notamment pour expulser les mots-fantômes nés d'une incompréhension des premiers rassembleurs de ces faits linguistiques (et parfois réactivés dans l'usage d'après leur description).



Les traces orales sont repérables seulement chez quelques dizaines de témoins. Les locuteurs actuels n'utilisent ces termes qu'entre eux, comme marque identitaire et pour jouir d'une connivence, et les oublient quand les liens sociaux qui les rattachent à d'autres locuteurs se relâchent, généralement du fait de l'âge ; ils doivent alors faire un effort pour les retrouver. Dans leurs souvenirs revivent des tranches de vie, sur le plan historique (comme l'utilisation cryptique dans les échanges avec les déportés de la seconde guerre mondiale) mais aussi la conscience identitaire fondée sur le langage ; il survit comme patrimoine immatériel dans le cadre familial pour les plus jeunes des locuteurs, qui y sont sentimentalement attachés, en réaction à l'uniformisation culturelle actuelle.

L'analyse linguistique montre l'adaptation se fait selon la morphologie régulière et le système flexionnel de la langue d'accueil, ainsi les verbes de radical hébreu sont toujours adaptés selon la première conjugaison du français. Les suffixes utilisés sont français. Les forces créatrices de la langue d'accueil sont efficacement mises à contribution par les locuteurs actuels.

On notera au passage le nombre de lois phonétiques romanes qui se retrouvent dans ces parlers judéo-romans : le bétacisme en Gascogne, comme en gascon ; l'aspiration hébreue disparue qui continue à empêcher l'élision même chez les locuteurs contemporains (comme en français le-haricot).

Outre l'intérêt purement linguistique et historique, tant pour les parlers romans que pour les spécialistes des 'judéolangues' (ces judéolinguistes, p. 403-405, sont invités à se reporter à la linguistique générale pour ne pas supposer un substrat commun datant de l'époque où l'hébreu était parlé), la comparaison avec l'autre hiérolecte utilisé dans le même espace, le latin, sera extrêmement fructueux. Le latin était aussi une langue haute, socialement exclusive, et néanmoins en évolution parallèle à celle des vernaculaires. Il y a certes des différences : tous les garçons d'obédience israélite sont censés pouvoir déchiffrer les caractères hébreux à l'occasion de leur bar-mitswa, ce qui n'est pas demandé au commun des fidèles en latin. En revanche le latin a plus d'usages sociaux que l'hébreu, utilisé seulement pour la liturgie, et continue à être parlé plus largement. On voit cependant à l'œuvre les mêmes procédés d'assimilation lexicale, les mêmes jeux avec la mémoire répétitive de la liturgie. Les interactions linguistiques sont de même type, avant que la Renaissance ne change la donne avec l'apport massif de vocabulaire savant injecté dans les langues vernaculaires désormais écrites.

La lecture de ce livre sera en tout cas tonique et riche en découvertes pour tous les linguistes, avec la démonstration exemplaire de ce que peut obtenir une méthode rigoureuse et précise. »

Hommage de M<sup>me</sup> Sylvie Lefèvre, correspondant français de l'Académie



Sylvie Lefèvre  
*La Magie du codex*  
Corps, folio, page, pli, cœur



Sylvie Lefèvre, *La Magie du codex. Corps, folio, page, pli, cœur*, Paris, Les Belles Lettres, 2023, 292 p., 7 ill. N&B, 145 ill. couleurs, Index.

Ni beau livre, ni grand livre, *La Magie du codex* assume sa modestie et une ambition : faire sentir comment la matérialité de la forme pliée nous invite à la manipuler, comment le lecteur est invité à interagir avec ce corps physique par toute une série de gestes, ouvrir et fermer, feuilleter, corner les pages, se servir de ses doigts comme marque-page, laisser des souvenirs et des empreintes dans le volume, s'y plonger, voire s'y enfermer.

L'articulation centrale qu'y est le pli permet de créer du mouvement en tournant la page ou le feuillet, ce dont témoignent des livres un peu spéciaux comme le livre à système, le pop-up, le flip book ; elle mime un déplacement au gré de la segmentation de chapitres qui peut correspondre aux étapes d'un voyage ; elle

permet encore de s'embrasser entre deux pages, lorsque des figures reposent face contre face dans le livre refermé. Grand ouvert, le livre peut se faire oiseau, enfin. Il n'y a donc là aucune thèse, mais une approche presque phénoménologique du *codex*. Ou, pour user de termes moins savants, tout comme il existait autrefois des livres de « physique amusante », on pourrait ici parler d'un ouvrage de « codicologie amusante ». Et, je cite un premier lecteur, « non en ce qu'elle manquerait de sérieux mais parce qu'elle ajoute à la rigueur de la connaissance la dimension sensible de l'émerveillement ».

Même s'il y est assez souvent question d'histoire du livre, cet essai ne veut ni ne peut remplacer tant d'écrits sur ce sujet. Il se situe ailleurs et procède suivant un plan qui mène de l'ouverture du livre vers son centre, de la couverture jusqu'en son cœur, le pli. Au fil des exemples illustrés par l'image et la citation, une libre promenade se déroule dans des livres et des œuvres de toute sorte : manuscrits ou imprimés, précieux ou simples, pour adultes comme pour enfants, du Moyen Âge à nos jours. Le choix des livres comme des textes : de Jean Froissart et Christine de Pizan à Charles Nodier et Georges Pérec, de Walter Benjamin et Victor Hugo à Lewis Carroll, de Martin Le Franc à Harold Foster, André Franquin ou Thisou Dartois, etc., s'il est éclectique, répond à la seule volonté de donner à penser l'entretien et l'expérience du lecteur avec le codex.