

POLENTA, CASSOULET ET PIPERADE

L'introduction des plantes du Nouveau Monde dans les cuisines régionales¹

Philippe Marchenay^{*}, Jacques Barrau^{**}, Laurence Bérard^{*}

RÉSUMÉ - L'arrivée en Europe d'un ensemble nouveau de plantes cultivées a induit des modifications considérables dans le paysage alimentaire français. Certaines furent acceptées rapidement, car elles s'inscrivaient dans des catégories familières, d'autres connurent des difficultés avant de faire partie de notre complexe alimentaire, culturel, culturel et social. Cette insertion s'est accompagnée d'une nouvelle diversification variétale, donnant ainsi lieu à des « néo-domestications ». Les gastronomies régionales ont incorporé progressivement ces nouvelles venues jusqu'à transformer certaines en aliments emblématiques et à leur faire jouer un rôle de premier plan dans les systèmes alimentaires locaux.

MOTS-CLEFS.- cuisines régionales – néo-domestication – plantes cultivées – Nouveau-Monde Amérique – variétés locales.

ABSTRACT.- The arrival to Europe of a new assortment of cultivated plants has lead to considerable changes into the french food scene. Some of them were rapidly accepted, since they could easily find their place into familiar categories, while others went through difficulties before being integrated into our food, agricultural, cultural and social complex. This integration was followed by a new varietal diversification, thus giving opportunities to "neo-domestications". The regional cookings have progressively incorporated these newcomers, transforming some of them into emblematic foods, going so far as to play a key role in the local food systems.

KEYWORDS.- regional cooking – cultivated plants – New World – America – local food products – local cultivars.

L'arrivée dans l'Ancien Monde d'un assortiment de plantes alimentaires jusqu'alors complètement ignorées a apporté des modifications dans les habitudes de consommation, les modes de culture et l'organisation même des systèmes agricoles.

¹ Ce texte est la reprise *in extenso* d'une communication présentée au colloque « Gastronomie des régions, entre tradition et innovation », qui s'est tenu à Lyon en juin 1993 (actes non publiés). Son contenu n'a été ni retouché, ni actualisé.

^{*}Ressources des terroirs – Cultures, usages, sociétés. Antenne de l'UMR Eco-anthropologie et ethnobiologie, CNRS et MNHN. Alimentec, 01000 – Bourg-en-Bresse
<philippe.marchenay@ethno-terroirs.cnrs.fr>, <laurence.berard@ethno-terroirs.cnrs.fr>, <www.ethno-terroirs.cnrs.fr>

^{**}Professeur (†) au Laboratoire d'Ethnobiologie-Biogéographie, MNHN.

Quelques-unes ont joué assez rapidement un rôle de premier plan, d'autres ne furent acceptées que très lentement : objets de défiance de la part des paysans malgré les famines menaçantes, elles attendirent plus ou moins longtemps avant de trouver leur place ; enfin, certaines n'ont jamais été réellement acceptées sur nos tables, bien que susceptibles d'être acclimatées sans difficulté dans nos contrées.

Cet apport majeur se traduit par un long processus de diversification variétale de quelques espèces, par la mise en place de spécialisations locales ainsi que de dynamiques nouvelles. Il est intéressant de s'interroger sur la façon dont ces plantes ont été adoptées et adaptées, comment elles ont été reçues et de quelle manière elles ont pu influencer les cuisines régionales. Pour cela, il faut se poser la question des critères et des modalités d'acceptation de ces végétaux, notamment à travers l'idée de « niche alimentaire », dont la définition se situe par rapport à des référentiels intégrant les savoir-faire culturels, les usages de consommation ou les représentations symboliques. L'idée générale est de mieux comprendre les relations existant entre processus de domestication, gastronomies et habitudes alimentaires locales. Nous prendrons quelques exemples pour tenter d'identifier les critères ayant présidé au choix de telle ou telle espèce pour l'intégrer à notre complexe alimentaire, culturel, culturel et social.

LA DIFFUSION DES PLANTES CULTIVÉES AMÉRICAINES DANS L'ANCIEN MONDE : INTÉGRATION ET SUBSTITUTION

Le cinq centième anniversaire de la découverte des Amériques a été l'occasion de faire le point sur les plantes du Nouveau Monde introduites en Europe, leur histoire et leurs impacts.

Beaucoup de ces végétaux arrivèrent par la Péninsule ibérique, point de départ et d'arrivée des expéditions maritimes. En dehors des apports officiels, il ne faut pas ignorer la possibilité d'introductions, lors des différents voyages, d'un certain nombre de végétaux par les membres des équipages de Colomb et de ses successeurs, qui avaient des attaches rurales au pays. On a trop tendance à ne considérer que les faits d'introductions végétales associées à des personnalités connues et ayant fait l'objet de traces écrites. Mais les autres ? Les régions côtières de l'Atlantique, le Pays Basque notamment, ont dû connaître des « infiltrations » non enregistrées dans des écrits qui pourtant allaient devenir nos seules sources historiques.

La contribution des Indiens d'Amérique (Nord, Centre et Sud) à notre flore cultivée a été immense. C'est de leurs civilisations que proviennent les plantes alimentaires les plus importantes de notre planète : maïs, haricot, pomme de terre, courge et potiron, tomate, piment, patate douce, arachide, manioc (le tapioca), papaye, goyave, avocat, ananas, cacao. Les noms de la plupart de ces produits dérivent d'ailleurs du vocabulaire vernaculaire des Indiens. Sans oublier d'autres ressources alimentaires ou médicinales aujourd'hui encore de première importance comme le tournesol, la vanille, le maté, le quinquina. A cette liste déjà longue et loin

d'être exhaustive, il faut ajouter deux productions non alimentaires, dont le rôle social, économique et politique a été stratégique : le tabac et le caoutchouc.

La diversité des plantes apportées d'Amérique était grande. Toutefois, leur adaptabilité n'était pas uniforme et leurs environnements d'origine présentaient une diversité mésologique assez large. En effet, les différences sont grandes entre les plantes andines, celles des hautes-terres mexicaines, celles qui se répartissent depuis les tropiques humides jusqu'à des régions subtropicales plus sèches, ou encore les plantes d'Amérique du Nord... Là où ces cultigènes³ exotiques ont pu être acclimatés, ils le furent, contribuant ainsi à l'individualisation de cuisines régionales. L'agriculteur put tirer, grâce à eux, un bien meilleur parti de certaines conditions agro-écologiques qui ne convenaient pas pour les plantes de l'Ancien Monde (qualité des sols, ensoleillement, pluviométrie, altitude, etc.). Dans beaucoup d'endroits, ils ont contribué - dans une certaine mesure - à l'élimination de la jachère, improductive sur le plan alimentaire pour l'homme ou les animaux. Ceci permit de mettre à profit pour d'autres tâches une force de travail immobilisée, accroissant ainsi de beaucoup la production (Crosby, 1972 : 176). Dans cette perspective, le voyageur Arthur Young note vers la fin du XVIII^e siècle l'importance du maïs et la richesse qu'il apporte dans le sud de la France. À l'origine, ce sont surtout les régions méridionales qui bénéficièrent de ces introductions. Plus tard, les progrès de l'agronomie et de la génétique autorisèrent une considérable extension de la distribution géographique et de la culture de certains de ces végétaux.

D'une manière générale, les implications sociales et démographiques sont considérables. À tel point qu'il est difficile, pour les deux cents dernières années, de séparer la question de la démographie en Europe de celle de l'extension de la culture du maïs ou de la pomme de terre, des côtes du Portugal jusqu'aux Balkans (Crosby, 1972 : 181).

Il n'est pas facile de concevoir ce que pouvait bien être le régime alimentaire des diverses régions d'Europe avant 1492, tant l'influence des apports américains a été grande sur les cuisines locales. Qui peut imaginer aujourd'hui une cuisine italienne sans tomate, une cuisine hongroise sans paprika ou une cuisine provençale sans courgette, poivron ni tomate ? Le remarquable ouvrage de L. Stouff (1970) permet de définir à grands traits ce que devait être la cuisine (ou les cuisines) au quotidien, à la veille de la découverte des Amériques. Cette étude est d'autant plus intéressante qu'elle porte sur une partie méridionale de la France actuelle, la Provence, qui sera parmi les premières régions affectées par l'introduction de ces végétaux alimentaires. Les quatre légumes principaux cultivés dans les jardins provençaux étaient le chou (*Brassica oleracea* L., d'origine atlantique européenne et méditerranéenne), le poireau (*Allium porrum* L., d'origine proche-orientale), l'épinard (*Spinacia oleracea* L., originaire d'Asie du Sud-Ouest) et la fève (*Vicia faba* L., d'origine méditerranéenne). « L'importance extrême du chou mérite d'être soulignée : pendant des mois, il est un élément fondamental de la nourriture ; on en mange plusieurs fois par semaine. Le poireau et les épinards sont aussi fréquemment

³ Plante cultivée dont on ne connaît pas d'ancêtre sauvage.

consommés ; ils apportent un peu de variété pendant les longues semaines consacrées au chou » (Stouff, 1970 : 106). N'oublions pas cependant, la contribution d'autres graines comestibles à cette alimentation de base comme en régions méridionales, la mongette ou haricot dolique, *Vigna unguiculata* (L.) Walp. (Barrau, 1992 : 339-345), mais aussi les châtaignes, voire les glands de chêne. La Provence, non seulement en raison de sa localisation géographique, mais aussi de ses échanges nombreux avec les ports de la côte ouest italienne a été une zone de transition entre le goût italien et le goût français. De nombreux aliments d'origine italienne se sont d'abord établis en Provence avant de continuer leur chemin vers les tables de la France (Flandrin et Hyman, 1986 : 250). Le « paysage culinaire populaire » paraît avoir été uniformément composé de soupes, de pain trempé (Barrau, 1987) et de bouillies, surtout de céréales.

Les processus d'intégration ou de substitution des plantes venues du Nouveau Monde se comprennent à la lumière des éléments qui les ont favorisés : critères culturels et techniques d'acceptation, aptitude à s'intégrer dans des catégories alimentaires. On peut ainsi parler de véritables filtres, dont le premier agit au niveau de la perception et du choix fait par les découvreurs eux-mêmes, au sein des complexes alimentaires végétaux locaux, dans une diversité de conditions pédoclimatiques et sociologiques. Ce choix – dans la panoplie des plantes vivrières observées – a sans aucun doute dû tenir compte des catégories alimentaires qui leur étaient propres et par conséquent de l'aptitude pour ces plantes à s'insérer dans l'ordre des choses européen - et d'abord ibérique. Des analogies ont été faites avec les productions agricoles et alimentaires déjà connues « au pays », sans négliger bien sûr une éventuelle valeur commerciale potentielle. Il ne faut pas non plus exclure l'emprise de la cuisine arabe qui influença fortement la cuisine espagnole, tant l'Espagne était alors tournée vers l'Afrique du Nord.

Le second filtre porte sur les conditions agro-écologiques et sociologiques des régions d'accueil une fois la plante transférée de l'autre côté de l'Atlantique. Pour quelques privilégiées, la pré-existence de certaines catégories a pu amplement faciliter l'insertion : des niches étaient disponibles, d'une part sur le plan des habitudes alimentaires, d'autre part sur celui des pratiques culturelles.

L'adoption rapide du haricot et du maïs

Le haricot et le maïs nous montrent bien le mécanisme de substitution/intégration. Ce furent d'abord ces plantes alimentaires qui retinrent l'attention de Colomb et de ses compagnons lorsqu'ils explorèrent en partie les Grandes Antilles (notamment Cuba et Hispaniola, aujourd'hui Haïti).

Les haricots du Nouveau Monde furent sans conteste apparentés immédiatement par les découvreurs à ceux de l'Ancien Monde et jugés, à l'instar de ces cousins, comme potentiellement utiles. Ceci explique pourquoi leur adoption fut aussi rapide : le haricot est attesté en Europe dès 1542, date à laquelle il est décrit par les botanistes Tragus et Fuchs (Bois, 1927 : 143). L'introduction eut lieu vers le début du XVI^e avec probablement une diffusion principale via l'Italie. Notons toutefois que seule une espèce se diffusa largement : le *Phaseolus vulgaris*, décrit

plus tard par Linné. Il ne faut pas exclure une introduction antérieure par l'Espagne au(x) retour(s) de Colomb. On sait en effet que celui-ci fit entrer dans ce pays le piment dès 1493, donc pourquoi pas d'autres végétaux originaires des Grandes Antilles et en particulier celui-ci ? Savoir comment il arriva et se diffusa reste difficile aujourd'hui encore. De nombreux documents témoignent de l'accroissement rapide de sa culture durant le XVI^e siècle. Celui que les botanistes nommèrent alors *Phaseolus albus americanus* va connaître un grand succès au point de se substituer, dans la catégorie des légumes-grains, d'une part au *Vigna*, la fameuse dolique mongette à œil noir appelée aussi « fiasco », d'autre part à la fève dans les préparations du type « cassoulet » signifiant *sensu stricto* « cuit au pot ». Il occupera dès lors cette niche culinaire et dans le Sud-Ouest, s'imposera dans ce plat devenu emblématique. Ceci fut renforcé par le fait que le mode de culture était similaire, la différence résidant éventuellement dans l'apparition de types « grimpants ». Il est aussi probable que le graphisme et les couleurs du haricot aient aiguisé la curiosité de ses propagateurs : on parle encore beaucoup dans les campagnes du haricot St Esprit ou haricot à l'aigle, qui porte un dessin évocateur autour de son hile, ou encore de la variété œil de perdrix, des religieuses ou dames, en Bresse ; les exemples sont multiples. A ce propos, le *Phaseolus coccineus* L., appelé haricot d'Espagne, a dû aussi attirer l'attention, par ses fleurs rouges et ses grains volumineux et colorés. Courant au Mexique, il y est nommé ayocotl, d'où dérive le mot haricot (Katz, comm. pers.).

Il est amusant de constater que le *Vigna* fut exporté en Amérique du Nord dès le XVIII^e siècle. Aujourd'hui, alors qu'il n'est plus cultivé en France, il est importé de ce pays sous le nom de cornille !

Le cas du maïs est un peu différent, car plus encore que le haricot, qui s'étendit vite sous presque toutes les latitudes, il demande une bonne quantité de chaleur et une humidité suffisante. Cela le restreignit donc à la moitié sud du continent, dans une bande qui s'étend du Portugal, passe par l'Italie du Nord, la Yougoslavie, la vallée du Danube et le Caucase. Il est vite devenu un aliment de premier ordre, notamment pour lutter contre les famines qui sévissaient encore aux XVII^e et XVIII^e siècles, avant de passer au rang de culture industrielle à haute productivité. Dans tous les cas, c'est un bon associé du blé dans les systèmes de rotation des cultures. Dans le Sud-Ouest, il a permis la suppression de la jachère. En dehors du fait que l'on se trouvait en présence d'une plante à fort rendement, le maïs fut accepté facilement pour deux raisons : on peut en faire du pain – bien que serré car la farine n'est pas panifiable – mais aussi le transformer en bouillie, deux aliments indispensables aux Européens. Son adoption fut rendue d'autant plus facile qu'il pouvait se substituer au millet, *Panicum milliaceum* L., ou au panis, *Setaria italica* (L.) Beauv., dont il va assez rapidement occuper la niche, en raison de la conjonction de plusieurs similitudes : morphologie de la plante, savoir-faire cultureux, modes de consommation. En très peu de temps, le millet s'efface devant lui, y compris dans la terminologie : on nomme le maïs gros mil, gros millet, millet d'Espagne vers Toulouse, milloc en Béarn, « sorte de blé venu des Indes dont le peuple se nourrit » (Gay, 1984 : 83).

Dans la foulée, le maïs fut bientôt l'objet de multiples expérimentations, d'abord au Moyen-Orient, d'où il tira son nom de « blé de Turquie », décliné en de multiples termes vernaculaires. Après avoir été adopté en Europe, il se retrouva en Afrique, remplaçant avantageusement le sorgho, puis dans les Balkans, l'une de ses zones d'accueil privilégiées. En France, il s'installa en pionnier sur deux régions « réceptives » à ses propriétés et caractéristiques : le Sud-Ouest et la Bresse. Les traces du processus de substitution s'y révèlent non seulement à travers les désignations qui associent millet et maïs, mais aussi dans les noms des recettes et ustensiles de cuisine. En Bresse, la « millassière » désigne un plat de forme basse, le « meïa » une sorte de flan fait à partir de farine de maïs (à comparer au meuille de Vendée, flan fait de semoule de millet). Les préparations se font écho d'un pays de maïs à l'autre... Le pain de millet, présent dans le régime alimentaire des Gascons au tout début du XVII^e siècle, fut supplanté par le pain de maïs, selon des modalités qui restent à étudier. En Bresse, alors que les données sur la cuisine à base de millet sont rares, on retrouve, aux côtés du pain de maïs (gaitiau ou goté), une alimentation où la bouillie est omniprésente, notamment les gaudes. Cousines de la polenta, elles s'en distinguent cependant, puisqu'elles sont préparées à partir de farine de grains de maïs grillés, alors que la première est une semoule de maïs non grillée. Il est intéressant de noter la similitude entre la préparation de la bouillie de maïs par les Iroquois ou d'autres ethnies indiennes d'Amérique du Nord (Maurizio, 1932 : 344) et celle qui existe en Bresse : dans les deux cas, on se sert d'épis de maïs « verts », qui ne sont pas parvenus à maturité complète et sont ensuite grillés. Quant à la polenta, Jacques André, à partir des textes des auteurs latins, la décrit comme une bouillie d'orge, qui « se prépare en Italie comme celle de blé, avec des grains grillés avant d'être moulus, souvent mélangés de millet. Elle est meilleure quand les grains sont encore tendres. C'est un aliment liquide. Le mot polenta désigne à la fois la farine d'orge et la bouillie préparée avec cette farine » (André, 1981 : 61). Remplaçant millet ou orge, éventuellement d'autres céréales, le maïs a donc bien pris sa place dans la catégorie des bouillies. Gaudes comme polenta désignent encore aujourd'hui à la fois la matière première et la préparation elle-même. Ce sont des plats régionaux très localisés, les premières dans toute la Bresse, les secondes en Savoie et en Italie du Nord.

Un succédané du poivre : le piment

Originaire d'Amérique du Sud, rapporté d'Amérique centrale où il s'était propagé, le piment, du genre *Capsicum*, était totalement inconnu dans l'Ancien Monde avant 1492. Dès 1493, le « chile » (du terme nahuatl « chilli ») est cultivé sur la péninsule ibérique, sans doute comme une curiosité au début. Parmi plusieurs espèces découvertes et rapportées, c'est le *Capsicum annuum* L., domestiqué au Mexique, qui s'adapta le mieux et qui est aujourd'hui le plus diffusé dans le monde⁴.

⁴ Le piment cultivé aux Antilles n'était probablement pas un *Capsicum annuum*, mais une espèce originaire d'Amérique du Sud, adaptée aux basses terres tropicales, sûrement *Capsicum chinense* Jacq. Le *Capsicum annuum* a dû arriver après la conquête du Mexique en 1519 (Katz, 1992).

Il était déjà répandu dans divers pays d'Europe au XVI^e siècle, mais ce n'est qu'au début du XIX^e siècle qu'il prit réellement son essor en tant qu'épice. Les pays d'Europe occidentale, dont le Portugal, l'Espagne et la France, furent plutôt lents à l'adopter alors qu'il devint vite un ingrédient de base dans les cuisines locales des Balkans. Le goulasch hongrois, dans lequel le paprika est un compagnon inséparable du bœuf, fut même « choisi à la fin du XVII^e siècle comme symbole d'identité nationale par la noblesse hongroise désireuse de se différencier des Autrichiens » (Kiszban, cité par Katz, 1992 : 295). La piperade basque est aussi devenue, à sa façon, un plat identitaire.

L'arrivée de cette plante met à la portée de tous ceux qui se donnent la peine de la cultiver un succédané du « poivre », si onéreux lorsqu'il est le poivre noir en grains, dit poivre d'Inde, *Piper nigrum* L.. Facilement acclimatable, produit et acquis à bon marché, le piment s'impose comme le « poivre du pauvre »⁵, appelé rapidement et dans presque toute l'Europe « poivre rouge », terme que l'on retrouve en Bresse. Son succès rapide est à mettre en relation avec sa force, le « feu » qu'il porte en lui, mais on va assez rapidement rechercher des variétés plus douces (poivron). Bien qu'il soit aussi consommé en vert, frit à l'huile ou conservé au vinaigre, c'est tout de même sa couleur rouge qui est mise en valeur dans nombre de plats. Il faut voir quelle attention on accorde, en Hongrie, à la couleur de la poudre de paprika. L'association de sa chaleur, de sa couleur et de sa forme phallique lui font attribuer des vertus aphrodisiaques, qu'il véhicule encore fortement aujourd'hui, par exemple à travers des histoires « pimentées ». Le poivron, botaniquement très proche du piment et issu de la même espèce, ne fit son apparition dans la cuisine en tant que légume que beaucoup plus tard.

La courge

Les Cucurbitacées américaines - potirons, courges, courgettes, citrouilles, pâtissons - ont eu un impact important sur les cuisines régionales. Il suffit pour cela d'observer leur importance aujourd'hui encore dans les jardins et sur les tables en milieu rural. La courge trouve sa niche alimentaire surtout dans les soupes et les gratins. Elle entre dans la préparation des flans sucrés, comme en Bresse, forme la base du « citrouillat » dans le Berry, sorte de pie au potiron en pâte feuilletée ou de la « tourte à la courge » de la vallée de la Roya (Musset, 1989 : 390-391), qui sont tous des plats importants du patrimoine culinaire local. La dernière recette associe un cultivar particulier de *Cucurbita pepo*, sélectionné localement et un savoir-faire spécifique, le pétrissage, tâche quotidienne de toutes les femmes. La courge de Breil, appelée aussi « courge de la tourte », se cultive en association avec le maïs. Avant la conquête, les courges cultivées en Europe étaient sans doute des *Lagenaria vulgaris* Ser. : ce sont les *Cucurbita* cultivées dans les jardins de la Rome antique (André, 1981 : 42). L'Amérique a donné le potiron, *Cucurbita maxima* Duchesne et la citrouille, *Cucurbita pepo* L., ainsi que le giraumon antillais, *Cucurbita moschata*

⁵ Voir aussi Le Roy Ladurie, 1966, *Les paysans de Languedoc*, pp. 69-70.

Duchesne, qui a dû figurer parmi les premières introductions. Enfin, n'oublions pas la force symbolique de ce légume aux dimensions parfois extraordinaires.

La pomme de terre et la tomate : méfiance...

À son arrivée, la pomme de terre avait de quoi déconcerter. Son mode de multiplication et de propagation, par tubercules⁶, sa morphologie, ont dû paraître étranges, à une époque où l'ingestion des aliments était gouvernée par la théorie des signatures, reposant sur une analogie entre la forme de la plante et certaines parties du corps humain sur lesquelles elle était supposée agir. Dans ce contexte, quel sort réserver à ce légume nouveau venu ? L'un des rapprochements faits avec l'allure générale du tubercule, ses yeux, l'épiderme et ses éventuels nodules est... la lèpre. C'est ainsi que l'on fut amené à penser que sa consommation conduisait à contracter cette maladie. À ces difficultés d'ordre symbolique s'en ajoutait une autre, plus « technique » : les premières introductions de pomme de terre n'étaient pas adaptées aux jours longs et ne pouvaient donc tubériser convenablement. Il fallut attendre l'introduction de variétés chiliennes pour obtenir des tubercules aptes à la consommation et à la commercialisation.

Malgré ces handicaps sérieux de départ, la pomme de terre est devenue la plante domestique qui illustre le mieux la représentation de la nourriture « qui tient au corps ». Elle est même passée au rang de symbole dans ce domaine. On connaît la contribution importante de Parmentier pour le développement de sa culture et sa propagation en France. Elle fut adoptée très rapidement en Irlande comme nourriture de base. Dans la folie des guerres, destructrices de cultures, elle était la seule plante dont la partie consommable restait en sécurité sous terre sans être facilement anéantie, et qui de plus était aisément cultivable. On sait malheureusement ce qu'il advint au milieu du XVIII^e siècle, la pénurie, suivie du mildiou obligeant les Irlandais à gagner en masse et à leur tour le continent américain d'où venait le précieux tubercule. Dans les régions de montagne, elle fut en général acceptée assez rapidement ; elle est consommée en Savoie dès le début du XVIII^e siècle. La multitude de préparations culinaires à base de pommes de terre dans ces contrées et notamment les Alpes montre son importance dans les terroirs d'altitude où elle se plaît, car elle en est elle-même issue. Sa présence y est forte, les savoir-faire s'y sont développés, notamment en ce qui concerne la multiplication des semences. Cette activité, en favorisant les échanges propres à toute plante qui se multiplie végétativement, a généré des rapports sociaux et commerciaux très denses.

Fruit d'une vive couleur comme le piment et le poivron, la tomate (du terme nahuatl « tomatl »), d'origine mexicaine pour sa primo-domestication, mit du temps à être acceptée. Si son adoption fut assez rapide dans les régions méridionales, Portugal, Espagne, Italie et Provence, son chemin vers le Nord fut beaucoup plus lent. Du XVI^e au XVIII^e siècles, elle stagne dans le « purgatoire » des jardins botaniques, suspectée d'être toxique à cause de sa supposée parenté avec d'autres

⁶ Même si l'on connaissait déjà en Espagne la chuffa (*Cyperus esculentus* L.), reproduite par son rhizome, mais qui est de la taille d'une noisette.

plantes dangereuses. En effet, malheureusement pour elle, à cause d'une mauvaise identification des botanistes de la Renaissance, elle partage avec une autre Solanacée le nom d'un genre tristement renommé et déjà utilisé par les auteurs de l'Antiquité classique : *Lycopersicon* - pêche de loup - qui désignait selon toute vraisemblance la mandragore, plante vénéneuse symboliquement chargée (Gibault, 1912 : 371). Pour ces raisons, l'histoire de la tomate est celle d'une longue méfiance. Sa couleur – rouge – a pu aussi dérouter au début, dans une gamme de produits végétaux « indigènes » alimentaires somme toute assez verte. Qui plus est, le rouge engendre la méfiance et l'ambiguïté, couleur du poison et du danger, il est aussi associé à la chaleur et à ce côté aphrodisiaque qui trouble. Fruit ou légume ? La question reste posée aujourd'hui encore. Pas assez sucrée pour le premier, ayant trop l'aspect d'un fruit pour être légume. Sa texture, nouvelle dans la gamme existante, est gélatineuse au centre. Son acidité, certainement plus prononcée dans ses premières formes cultivées, l'aurait alors plutôt fait rejoindre les fruits condimentaires qui donnaient le verjus (à base de raisin vert, voire de groseille à maquereau), longtemps utilisé en cuisine. Ainsi, en dehors de ce rapprochement avec la saveur acide, la tomate - en tant que légume - n'entrait dans aucune des catégories en place dans notre société : ni classificatoire, ni sensorielle, ni d'intégration à une préparation culinaire reconnue, ni de pratique culturelle. De plus, elle ne se conservait pas, on ne pouvait la stocker comme des racines ou des graines. Le moins que l'on puisse dire est que la niche n'existait pas au départ, à l'instar de la pomme de terre. Au XVIII^e siècle, elle prend son essor en Italie, où elle fait l'objet d'une néo-domestication avec une diversification variétale importante (voir plus loin) et apparaît alors à Marseille, dans le milieu des classes aisées. Vers 1830, importante innovation, la sauce tomate se généralise dans la cuisine italienne. C'est, à partir de là, l'introduction en grand du rouge dans la cuisine (qui va en France jusque dans la sauce du cassoulet !). En 1856 est créée la première fabrique de tomates en boîtes à Naples (Katz, 1992 : 295). En France, ce n'est que vers 1830 qu'elle commence à être cultivée par les maraîchers parisiens. Au début du XIX^e siècle, elle sert à préparer une sauce « aigrelette » qui se consomme avec le bouilli en Béarn (Bruneton-Governatori et Luxereau, 1987 : 49).

Ainsi, l'introduction de la tomate a sensiblement modifié les habitudes alimentaires après qu'elle ait été acceptée. Mais surtout, elle s'installe dans la cuisine provençale, à tel point que pour beaucoup elle semble y être associée depuis toujours, comme nous le rappelle l'emblématique « tomate à la provençale ».

Topinambour et patate douce

Le cas du topinambour *Helianthus tuberosus* L., est remarquable. Observé par Champlain en 1603 aux confins de l'actuel Canada, celui-ci note que, consommé par les Indiens, ce tubercule a la saveur du fond d'artichaut. Quelques années plus tard, Lescarbot contribuera au développement de sa culture en France et en Europe. Le topinambour va connaître rapidement - et au moins pour un temps - le succès, car il devient en quelque sorte « l'artichaut du pauvre ». L'artichaut vrai, *Cynara cardunculus* L., nous était venu via l'Italie et son histoire fait dire aux différents auteurs que Catherine de Médicis en était très friande. Il fut donc d'abord un légume

de luxe (Bois, 1927 : 280), en regard duquel le topinambour a au départ toutes les chances de s'imposer :

- d'un point de vue agronomique, de par son origine non méridionale, sa culture est possible jusque très au Nord ;

- de par sa saveur - il contient de l'inuline – le topinambour se rapproche beaucoup de l'artichaut, dont il va occuper la niche gustative et culinaire ;

- il donne au peuple l'accès à un mets jusque-là réservé aux nantis, l'artichaut étant vendu à prix d'or.

Malheureusement pour lui, le topinambour possède plusieurs défauts qui lui nuirent beaucoup : comme l'artichaut, une fois cuit, il s'altère vite et provoque des intoxications alimentaires spectaculaires. Par ailleurs, il est très carminatif - en d'autres termes c'est un légume « venteux ». Sur le plan de sa culture, il envahit facilement le jardin en peu de temps, car sa végétation souterraine est vigoureuse. Cela signifie sans doute que ce n'est pas une plante cultivée de longue date, puisqu'elle se comporte comme une mauvaise herbe en envahissant pour plusieurs années le sol où elle a été cultivée (Haudricourt, 1987 : 185). Enfin, la Deuxième Guerre Mondiale l'achève car, pendant cette période, on en consomme trop, avec les risques digestifs que cela comporte. Légume de guerre, il est préférable de ne pas en parler devant ceux qui durent le consommer par nécessité de trop nombreuses fois... On l'envoie donc aux oubliettes de la gastronomie d'où il va ressortir muni d'une nouvelle aura de prestige avec sa réapparition dans les menus de la « nouvelle cuisine » et des grands chefs.

L'exemple du topinambour pose bien le problème de l'opposition entre cuisine des riches et cuisine des pauvres. Ces derniers aspirent toujours à atteindre à une cuisine plus opulente, symbole de l'acquisition d'un prestige social.

Autre cas intéressant : la patate douce, *Ipomea batatas* Poiret, qui aurait pu parfaitement être cultivée dans le Midi de la France et qui pourtant ne vit pas développer sa culture, son tubercule étant peu apprécié du consommateur européen. La combinaison de sa nature farineuse associée au sucré n'entrait pas dans les catégories sensorielles d'accueil (et reste peu consommée aujourd'hui bien que connue). Pourtant, sa culture se développa en Espagne, où l'on en faisait des confiseries à usage pharmaceutique, en Italie et au Portugal dès la seconde moitié du XVI^e siècle. Elle fut cultivée dans le sud de la France vers 1750, mais en dehors de quelques modes courtoises, elle ne prit guère d'extension.

Ainsi, les modalités d'adoption et d'intégration sont diverses. Quelques-unes de ces plantes américaines sont arrivées au moment opportun et furent immédiatement intégrées, d'autres entrèrent dans nos gastronomies avec un décalage notoire. Quel que soit ce délai, la plante nouvelle doit porter en elle des potentialités, même si elles ne sont pas exprimées immédiatement. Elle doit être reconnue comme ayant un lien avec le système d'accueil, la nature de ce lien s'identifiant à plusieurs niveaux :

- la productivité, la facilité de culture, le savoir-faire culinaire : le maïs qui remplace le millet ou le haricot qui remplace le *Vigna* illustrent ces trois liens,
- le goût : la force du piment, l'acidité de la tomate,
- le caractère « aliment de subsistance », pour la pomme de terre, le haricot,
- les considérations esthétiques et symboliques, liées par exemple à la couleur, au volume, à la morphologie, au graphisme.

L'un des facteurs les plus importants reste l'identification culturelle du nouvel aliment, c'est-à-dire le fait qu'il puisse être conçu comme prenant sa place dans les classifications, catégories, règles et normes culinaires au sein desquelles il vient s'inscrire.

NÉO-DOMESTICATION, SPÉCIALISATIONS LOCALES ET DYNAMIQUES NOUVELLES

Pour certaines plantes, le matériel génétique rapporté dans les cales des navires était déjà évolué. C'était le cas pour le maïs, le haricot, la courge et le piment, qui comptent parmi les plantes les plus anciennement domestiquées sur la planète (7 à 8 000 ans pour les premières, plus de 4 000 pour le dernier). Pour d'autres, comme la tomate ou la pomme de terre, ce ne fut sans doute pas le cas. Ainsi progressivement se développa une nouvelle diversification variétale.

Dès lors que les agriculteurs de l'Ancien Monde rencontrèrent les plantes alimentaires du Nouveau Monde, ils poursuivirent de l'autre côté de l'Atlantique le long processus de sélection et d'amélioration engagé en Amérique depuis plusieurs millénaires, en intégrant les conditions agro-écologiques d'accueil, leurs propres besoins, idées, valeurs et savoir-faire. C'est ainsi que de nombreuses variétés des diverses espèces importées dès les premiers voyages virent le jour tout au long des siècles, engendrant de nouvelles actions de domestication, mais aussi de nouvelles spécialisations culturelles et alimentaires locales.

Prenons le cas du haricot : le travail de sélection massale ne présente aucune difficulté, puisque la plante est autogame à 95%. Il est ainsi aisé de reproduire fidèlement la variété que l'on souhaite, mais aussi de repérer facilement les « déviants » et à partir d'eux en créer de nouvelles. Dans chaque région de France peuvent ainsi être mentionnées une ou plusieurs variétés bien identifiées, spécifiques à un terroir, à des pratiques alimentaires. Il faut dire que le haricot est une culture traditionnelle d'appoint, bien intégrée à l'économie productive paysanne, car peu contraignante : elle n'épuise pas le sol et ne l'occupe pas plus de trois à quatre mois dans l'année. Les cultivars locaux de *Phaseolus* existent par centaines, beaucoup sont localisés dans le Sud-Ouest, par ailleurs pays de maïs et de piment. Citons, parmi les plus connus : la moquette de Vendée et du marais poitevin, le haricot tarbais, le coco de Bonnac en Ariège, le haricot de Pouzac dans les Hautes-

Pyrénées. Mais il y en a bien d'autres, du fameux pois cerise de l'Oisans au coco de Chéu en Bourgogne, sans oublier le coco paimpolais breton⁷. Plusieurs de ces variétés de haricot sont, à des degrés divers, devenues emblématiques aujourd'hui. Enfin, parmi la série impressionnante des obtentions françaises depuis le XIX^e siècle, certaines ont joui d'une réputation nationale voire internationale, du fin de Bagnolet à gloire de Lyon, en passant par le chevrier, un flageolet obtenu par Monsieur Chevrier à Brétigny-sur-Orge, près de Paris, vedette des marchés parisiens dès la fin du XIX^e siècle. Juste retour des choses, un nombre - difficile à évaluer - de variétés retournèrent en Amérique où elles furent cultivés, voire améliorées à nouveau ! Enfin, des facteurs *a priori* secondaires comme par exemple la couleur, ont sans doute joué un rôle dans les processus domesticatoires. Le blanc, par exemple est valorisé dans nos cuisines régionales : on sélectionne et cultive certaines variétés de haricot parce que les grains donnent leur blancheur à la soupe.

Le maïs fit aussi l'objet d'une diversification variétale importante, surtout dans le Sud-Ouest et en Bresse, deux zones de diversification secondaire de cette céréale. La sélection massale et continue des maïs introduits depuis plusieurs générations engendra toute une série d'écotypes ou populations adaptées aux conditions agricoles et écologiques des régions où cette plante s'était imposée. La carte de 1930, montrant l'étendue des surfaces cultivées en maïs avant l'arrivée des variétés hybrides, met bien ces deux zones en évidence (Baillenx, 1937). En cherchant bien, on arrive encore à trouver dans ces zones des cultivars de maïs non hybrides. En Bresse, l'engraissement des volailles grasses se fait avec une pâtée faite à base de maïs et de petit lait. L'un des critères de jugement des volailles mortes aux concours de fin d'année est la blancheur de la chair, qui est en relation directe avec l'alimentation dispensée aux poulets, poulardes ou chapons. Conséquence directe sur la création variétale : l'apparition d'un maïs blanc spécifique réservé au gavage. Les recherches sur les méthodes empiriques de sélection du maïs méritent d'être développées : comment, par exemple, pouvait-on concilier le caractère allogame de la plante et la culture simultanée de plusieurs variétés dans une même zone, voire dans une même exploitation ?

Ce n'est sûrement pas le fruit du hasard si le piment se retrouve en tant que culture traditionnelle avec des cultivars spécifiques et bien identifiés dans ces deux zones que sont le Sud-Ouest et la Bresse. Au pays basque, le fameux piment d'Espelette est largement cultivé ; séché, réduit en poudre ou frais, il est utilisé dans les préparations culinaires locales. Il entre également dans le processus de séchage et de maturation du jambon de Bayonne : « L'usage est en effet ici de pimenter non seulement les alentours du fémur, mais aussi la totalité de la surface, ce qui a le double avantage d'écarter la mouche toujours redoutée, et de donner au produit un parfum agréable en même temps qu'un aspect plaisant. C'est le plus souvent ainsi qu'on le verra à la Foire aux jambons, à Bayonne » (Laborde Balen, 1991 : 92). De l'autre côté des Pyrénées, la Navarre n'a rien à envier à cela, puisqu'il s'y cultive en

⁷ Depuis la rédaction de ce texte, le coco de Paimpol et le piment d'Espelette. ont obtenu une Appellation d'origine contrôlée, respectivement en 1998 et en 2000 ; le haricot tarbais une Indication géographique protégée en 2000.

grand le piment piquillo de Lodosa, notoirement connu et apprécié, bénéficiant d'une 'appellation d'origine contrôlée espagnole depuis 1987. Dans une partie de la Bresse de Saône-et-Loire, on peut encore trouver les traces vivantes de la culture d'une variété particulière, appelée localement « poivre rouge ». Son fruit, réduit en poudre dans un moulin spécialement conçu, s'intégrait à des préparations locales, comme le fromage vieux ou « pourri » bressan. Ce cultivar ou plutôt cette population variétale semble tout à fait originale⁸. Cela dit, les variétés et les savoir-faire que l'on retrouve à propos du piment en Europe (modes de conservation, de préparation, d'intégration aux préparations culinaires) sont loin d'atteindre la richesse présente au Mexique.

La pomme de terre s'est aussi considérablement diversifiée en France après que son intérêt alimentaire fut reconnu. De nombreux clones se répandirent à travers le pays, les régions de montagne, zones naturellement privilégiées et de première implantation de cette espèce d'altitude, étant les plus riches en variétés. Profitant des atouts liés à leur situation agro-écologique, quelques endroits se spécialisèrent même dans la production de plants : le Beaumont et l'Oisans, en Isère, en sont de bons exemples. La pomme de terre est un cas passionnant pour l'ethnobotaniste : son mode de multiplication végétatif, la circulation et le contrôle social des tubercules de semences dans la société traditionnelle induisirent toute une organisation de rapports sociaux particuliers à travers l'approvisionnement et les échanges (les semences de pomme de terre « descendent » mais ne doivent pas monter).

Le cas de la tomate est encore différent : il s'agit d'une trans-domestication. Selon Harlan, c'est au XVI^e siècle que la tomate a été introduite en Europe, qui devint alors le vrai berceau de sa domestication. L'Italie a probablement été le pays le plus concerné par la grande diversification qui s'est opérée postérieurement à son arrivée. Le matériel rapporté du Mexique était « misérable », noueux, rabougri, son goût acide était inconnu et sa texture particulière. Rien n'indique que les Indiens d'Amérique du Sud l'aient cultivé, alors qu'ils avaient domestiqué le *Physalis* (Harlan, 1987 : 300). En réalité, une plante peut être spontanée dans une région et cultivée ailleurs, et ce pourrait être le cas pour la tomate. Les descriptions du XVI^e siècle indiquent que son fruit était plutôt orangé et de petite taille, ce qui correspondrait à *Lycopersicon esculentum* L. var *cerasiforme*, la fameuse tomate cerise, tant à la mode aujourd'hui. Sa domestication se serait poursuivie en Italie entre le XVI^e et le XVIII^e siècle pour donner les variétés qui ont précédé nos variétés actuelles (Katz, 1992 et communication personnelle). Quoiqu'il en soit, si cette « néo-domestication » de l'espèce eut d'abord lieu en Italie, où de nombreux cultivars virent le jour, il est plus curieux, en revanche, de constater qu'en France et plus généralement en Europe, il n'y a pas eu de diversification variétale rapide

⁸ Communiquée à des chercheurs de la station d'amélioration des plantes maraîchères de l'Institut national de la recherche agronomique, après avoir été repérée et échantillonnée sur le terrain, cette variété a été incorporée à un programme de sélection récurrente, dans le but de produire des géniteurs plus rustiques vis-à-vis des contraintes thermiques, hydriques et de luminosité. L'objectif est ici de sélectionner des plantes dont la culture serait plus économe en énergie.

comme cela s'est déroulé par exemple pour le haricot ou le maïs. Ce n'est qu'avec l'apparition des progrès de l'agronomie et de la génétique, des nouvelles méthodes de sélection et d'amélioration qu'apparurent les nombreux cultivars « commerciaux ». La lenteur de cette diversification variétale est sans doute à mettre en rapport avec les difficultés que rencontra cette plante à se diffuser en Europe, pour les motifs évoqués plus haut. Mais on ne pense pas assez par ailleurs à l'histoire des conditions phyto-sanitaires : la tomate est sensible à plusieurs maladies et il est bien rare qu'on ne soit pas obligé de la traiter. Cette sensibilité, si elle existait déjà sur les premières variétés améliorées, a pu constituer une entrave à l'expansion de la plante dans les campagnes et favoriser sa culture plutôt chez des professionnels maraîchers.

Parallèlement à ces processus de diffusion des espèces et de leurs variétés, on assiste à un phénomène de transposition de la culture associée et complémentaire du maïs, du haricot et de la courge (le haricot de maïs a une solide réputation dans le Sud-Ouest). Cette trilogie alimentaire et culturelle sur laquelle s'est assise la civilisation Méso-Américaine se retrouve en général dans les zones de première implantation du maïs : la tige fait office de tuteur au haricot et la courge est cultivée entre les pieds. Le piment, quant à lui, accompagne cet assortiment végétal, de la Péninsule ibérique aux Balkans. Dans les jardins basques et béarnais, piments et tomates sont omniprésents, « ce sont ces deux légumes qui font le jardin », dit-on localement (Bruneton-Governatori et Luxereau, 1987 : 50). Quelques prospections sommaires en Hongrie nous confirment là aussi une grande diversification variétale autour du piment (paprika), de la courge (y compris la courge à huile), du haricot et du maïs. Dans tous les cas, cette diversification sous-tend une bonne connaissance des plantes et des savoir-faire spécifiques. Cette culture en association a disparu avec l'apparition des nouvelles techniques agricoles et surtout des désherbants du maïs.

Le côtoiement des produits des deux mondes a donné lieu à un certain nombre de rencontres importantes ou inattendues : l'huile d'olive, la tomate et le poivron, souvent en association avec une autre plante de l'Ancien Monde, l'aubergine, se retrouvent dans la ratatouille, souvent revendiquée par les Niçois. La dinde d'origine américaine – vedette du réveillon de Noël en France – se consomme traditionnellement avec des marrons. Les palmipèdes qui donnent le foie gras dans le Sud-Ouest sont engraisés au maïs. Les apports végétaux du Nouveau Monde ont contribué à individualiser des mets régionaux, soit par évolution de recettes antérieures basées sur des aliments différents, soit par de nouvelles recettes allant jusqu'à associer certaines de ces plantes introduites entre elles. Cette intégration aux systèmes locaux a donné naissance à toute une série de plats emblématiques, valorisés et revalorisés socialement, folklorisés, mettant ainsi en valeur l'appartenance à une région ou à un groupe social. Comment pourrait-il en être autrement alors que des millions d'Européens ont consommé ces aliments de base au cours des quatre derniers siècles ?

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- ANDRÉ J., 1981.- *L'alimentation et la cuisine à Rome*. Paris, Les Belles Lettres.
- BAILLENX H. de, 1937.- *La culture du maïs. Statistiques agricoles de la France annexées à l'enquête de 1925*. Paris, Ministère de l'Agriculture.
- BARRAU J., 1981.- Plantes vivrières et patrimoine culinaire : une réflexion sur le cas provençal, *Informations sur les Sciences Sociales*, 20 (6) : 925-946.
- BARRAU J., 1983.- *Les hommes et leurs aliments*. Paris, Temps actuels, Messidor.
- BARRAU J., 1987.- Eloge sociographique de la soupe, in B. KOECHLIN *et al.* (dir.), *De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer : mosaïque sociographique*. Paris, Editions de l'EHESS, 437-446.
- BARRAU J., 1992.- Remarques sur l'origine et la diffusion de quelques phanérogames légumières et fruitières de la flore cultivée française, in D. MEILLER et P. VANNIER (dir.), *Le grand livre de fruits et légumes*. Besançon, La Manufacture, 339-345.
- BÉRARD L., FROC J., HYMAN P., HYMAN M., MARCHENAY P., 1993.- *Inventaire du patrimoine culinaire de la France*. Paris, Albin Michel (déjà parus : Ile-de-France, Nord-Pas-de-Calais, Bourgogne, Franche-Comté, Pays de la Loire, chaque volume environ 300 pages).
- BOIS D., 1927.- *Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges*, tome 1 : Phanérogames légumières. Paris, Lechevallier.
- BRUNETON-GVERNATORI A., LUXEREAU A., 1987.- *Les jardins potagers en Pyrénées centrales*, s.l., Association Tramezaigues.
- BRUNETON-GVERNATORI A., 1988.- *Jardins potagers en Béarn*. Pau, Association Mémoire collective en Béarn.
- CHEVALIER A., 1936.- Ce que l'Amérique a donné à l'Ancien Monde, *Revue de botanique appliquée*, vol.16, n°177 : 348-363, n°178 : 417-441
- CROSBY A.W., 1972.- *The Columbian exchange. Biological and cultural consequences of 1492*. Westport, Connecticut, Greenwood press.
- DUCAROY A., 1989.- *Plantes domestiques en Bresse et Revermont*. Bourg-en-Bresse, Musée des Pays de l'Ain.
- FLANDRIN J.L., HYMAN P., 1986.- Regional tastes and cuisines : problems, documents, and discourses on food in southern France in the 16th and 17th centuries, *Food and foodways*, 1 (3) : 221-251.
- FOSTER N. et CORDELL L. (eds.), 1992.- *Chilies to chocolate. Food the Americas gave the world*. Tucson, The University of Arizona Press.

- GAXOTTE M., 1989.- *Savoir faire des meuniers et transformation des céréales. Le maïs et les gaudes*. Pierre de Bresse, Ecomusée de la vie bourguignonne, Paris, Ministère de la Culture, Mission du Patrimoine ethnologique.
- GAY J.P., 1984.- *Fabuleux maïs*. Pau, AGPM.
- GIBAULT G., 1912.- *Histoire des légumes*. Paris, Librairie horticole.
- HARLAN J.R., 1987.- *Les plantes cultivées et l'homme*. Paris, ACCT-PUF.
- HAUDRICOURT A.-G., HÉDIN L., 1987.- *L'homme et les plantes cultivées*. Paris, A.M. Métailié.
- KATZ E., 1992.- Deux solanées rouges (piment et tomate) de l'Amérique à l'Europe. *Cahiers d'Outre-Mer*, 45 (179-180) : 285-300.
- LABORDE-BALEN L., 1991.- *Le livre d'or du Jambon de Bayonne*. Pau, Cerpic.
- LE ROY LADURIE E., 1966.- *Les paysans de Languedoc*. Paris, Mouton.
- MARCHENAY P. (avec la coll. de M.F. Lagarde), 1987.- *A la recherche des variétés locales de plantes cultivées. Guide méthodologique*. Porquerolles, PAGE-PACA ; Paris, Bureau des ressources génétiques.
- MAURIZIO A., 1932.- *Histoire de l'alimentation végétale depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*. Paris, Payot.
- MUSSET D., 1989.- Une "spécialité de pays" : les tourtes de la Roya, in J. PELTRE et C. THOUVENOT (dir.), *Alimentation et régions*. Nancy, Presses universitaires de Nancy : 387-396.
- SALAMAN R., HAWKES J.G. 1985.- *The history and social influence of the potato*. Cambridge, Cambridge University Press.
- SABBAN F., 1986.- Le piment ne brûle pas toutes les bouches. *L'Histoire*, 87 : 96-99.
- SIMMONDS N. W. (ed.), 1976.- *Evolution of crop plants*. London and New York, Longman.
- SOMOS A., 1984.- *The paprika*. Budapest, Akadémiai Kiado : 10-44.
- STOUFF L., 1970.- *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*. Paris, Mouton.
- YOUNG A., 1976.- *Voyages en France, 1787 1788 1789*. Traduction, introduction et notes de Henri Sée. Paris, Armand Colin, 3 vol.
