

Ele wyxt on treowum : usages et ignorances de l'huile d'olive en Angleterre et dans le nord de l'Europe au haut Moyen Âge

Alban Gautier

▶ **To cite this version:**

Alban Gautier. Ele wyxt on treowum : usages et ignorances de l'huile d'olive en Angleterre et dans le nord de l'Europe au haut Moyen Âge. Revue Belge de Philologie et d'Histoire – Belgisch Tijdschrift voor Filologie en Geschiedenis, 2018, Religion, animaux et quotidien au Moyen Âge. Études offertes à Alain Dierkens à l'occasion de son soixante-cinquième anniversaire, 96 (1), pp.417-430. 10.3406/rbph.2018.9177 . hal-02131309

HAL Id: hal-02131309

https://normandie-univ.hal.science/hal-02131309

Submitted on 15 Oct 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Ele wyxt on treowum : usages et ignorances de l'huile d'olive en Angleterre et dans le nord de l'Europe au haut Moyen Âge

Alban Gautier

Université de Caen Normandie – Institut universitaire de France

L'huile d'olive, produit phare de la « diète méditerranéenne » aujourd'hui si vantée par les nutritionnistes et autres vendeurs de santé, n'était guère goûtée dans les régions septentrionales de l'Europe avant les deux dernières décennies du siècle dernier. Il n'est pas rare d'entendre des gens nés dans les années d'après-guerre au Royaume-Uni, en Belgique ou dans le nord de la France raconter que, dans leur enfance, on n'en trouvait guère que dans les pharmacies : certes, même à cette époque elle n'était pas si rare que cela dans les grandes villes, mais dans bien des régions, il pouvait être difficile de s'en procurer[1]. Dans tous les cas, l'huile d'olive ne constituait jamais la principale « graisse de cuisine » dès que l'on dépassait, vers le nord ou vers l'ouest, les Cévennes et la vallée de la Saône[2].

Tel n'était pas le cas, bien entendu, à l'époque romaine. L'huile d'olive était sans conteste un des fondements matériels et symboliques de l'alimentation romaine traditionnelle, mais elle avait aussi dans le monde gréco-romain des usages extrêmement variés, qui ne réduisaient pas à son utilisation comme « fond de cuisine ». Elle était fréquemment employée pour les soins du corps, dans les lampes, et dans bien d'autres contextes, en particulier industriels[3]. Son usage s'était répandu avec la romanisation dans toutes les régions où les légions avaient imposé leur marque[4] et, partout dans le monde romain, qui disait « huile » disait avant tout « huile d'olive »[5]. Même si, pour cette période, il est difficile d'affirmer que l'usage de l'huile d'olive s'était effectivement répandu dans toute la société, et en particulier dans les communautés rurales indigènes, il reste qu'il était sans doute assez facile de s'en procurer dans les provinces de la Gaule Belgique, des Germanies et de la Bretagne au cours du Haut Empire. On trouve en effet de nombreuses amphores ayant contenu de l'huile sur le Rhin et jusque sur le mur d'Hadrien[6] (même s'il faut admettre que ces localisations, marquées par la présence de l'armée,

---

[1] Pour un témoignage dans ce sens, on peut lire Tom HEYDEN, "Was There a Time British People Couldn't Buy Olive Oil ?", *BBC News*, 16 septembre 2014, in http://www.bbc.com/news/magazine-29220046, consulté le 28 janvier 2017.

[2] Voir le célèbre article de Lucien FEBVRE, "Essai de cartes des graisses de cuisine en France", *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, t. 16, 1961, 4, p. 747-756.

[3] La bibliographie est très abondante, souvent en connexion avec l'étude du vin, cet autre grand produit méditerranéen. Pour l'époque romaine, on renverra en priorité à Jean-Pierre BRUN, *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique. Viticulture, oléiculture et procédés de fabrication*, Paris, Errance, 2003. Pour le haut Moyen Âge dans les régions méditerranéennes, voir surtout les études réunies dans *Olio e vino nell'alto medioevo*, Spolète, CISAM, 2007 (Settimane di Studio, LIV).

[4] Hilary E. M. COOL, *Eating and Drinking in Roman Britain*, Cambridge, Cambridge University Press, 2006, p. 62-64.

[5] Ainsi dans la littérature médicale antique et alto-médiévale, où parmi les huiles alimentaires l'huile d'olive se taille la part du lion : selon les comptes de Danièle Jacquard à travers les textes antérieurs à l'an 1000, 1725 occurrences concernent les diverses variétés d'huile d'olive, contre 8 pour l'huile de noix et une seule pour l'huile de lin. Voir Danièle JACQUARD, "L'huile et le vin dans les soins du corps en Orient musulman et en Occident chrétien", dans *Olio e vino*, *op. cit.*, p. 869-896, ici p. 890.

[6] Parmi de nombreux exemples, on citera les amphores trouvées dans le fort de Birdoswald, sur le mur d'Hadrien : Tony WILMOTT, Hilary E. M. COOL et Jerry EVANS, "Excavations at the Hadrian's Wall Fort of Birdoswald (*Banna*), Cumbria : 1996-2000", in Tony WILMOTT, ed., *Hadrian's Wall.*

ne sont pas représentatives des sociétés provinciales dans leur ensemble), et des contenants en verre ont aussi pu servir, jusque dans les campagnes, à conserver de l'huile destinée à la cuisine[7]. Il apparaît donc qu'à l'apogée de l'Empire, sous les Antonins et les Sévères, des lignes d'approvisionnement régulier fournissaient les régions septentrionales de l'Occident romain en huile, mais aussi en vin, *garum*, épices, et autres ingrédients nécessaires au maintien d'un mode de vie « à la romaine ».

La fin de l'Antiquité et le haut Moyen Âge apparaissent donc comme la période charnière où l'huile d'olive, après une floraison d'environ deux siècles sous le haut Empire, est redevenue – et pour longtemps – un produit rare et peu utilisé dans le nord-ouest de l'Europe. Les pages qui suivent chercheront d'une part à préciser la chronologie et (dans la mesure du possible) la géographie de cette transformation, ainsi que les usages du peu d'huile méditerranéenne qui pouvait encore parvenir, jusqu'aux environs de l'an 1000, dans les lointaines contrées riveraines de la mer Celtique, de la Manche et de la mer du Nord.

Histoire d'une raréfaction

À la différence du vin, qu'on a continué à produire au nord de la Loire et à importer au nord de la Manche sans véritable solution de continuité, l'huile d'olive s'est fortement raréfiée à partir de la fin de l'Antiquité, et son usage s'est réduit à quelques pratiques bien ciblées. Pour les trois principaux usages domestiques de l'huile courants à l'époque romaine – la cuisine, l'éclairage et les soins corporels – ce sont en effet des produits d'origine animale qui ont le plus souvent pris le relais : le beurre et le saindoux pour l'alimentation ; le suif, la cire et l'huile « de baleine » pour le luminaire ; le savon enfin pour la toilette, le plus souvent fabriqué à base de graisse animale[8]. Ces produits existaient tous dès l'époque antique, où ils coexistaient avec l'huile, mais sans être porteurs d'une charge symbolique aussi forte, ce qui explique sans doute pourquoi ils apparaissent moins dans les sources écrites. Ce qui frappe donc au haut Moyen Âge, c'est la régression de l'huile et l'usage croissant des produits animaux.

Cette raréfaction est avant tout marquée par le déclin des importations d'huile méditerranéenne dans les régions de l'Europe du Nord. En effet, à la différence de la vigne dont la culture a pu être tentée jusqu'assez loin vers le nord, à l'époque romaine comme au Moyen Âge, l'olivier n'est productif qu'au sud d'une ligne qui exclut la plus grande partie de la Gaule : l'huile est donc nécessairement importée. Les quelques rares mentions d'oliviers dans les chartes anglo-saxonnes sont à cet égard curieuses. Il arrive en effet, dans une demi-douzaine de chartes, qu'un olivier apparaisse comme un élément marquant du paysage dans les clauses de délimitation de domaines concédés ou exemptés par les souverains[9]. C'est le cas, par exemple, dans un diplôme du roi Edmond l'Ancien pour le monastère d'Abingdon, daté des années 942-944 : le domaine, situé à Blewbury dans le Berkshire, est délimité entre autres par une ligne qui va « tout droit jusqu'à la cinquième aubépine, puis jusqu'à l'olivier [*to þam elebeame*], puis vers l'ouest le

---

Archaeological Research by English Heritage, 1976-2000, Swindon, English Heritage, 2009, p. 203-395, ici p. 314.

[7] COOL, *Eating and Drinking*, *op. cit.*, p. 63-64.

[8] Jean-Pierre DEVROEY, "Huile et vin. Consommation domestique, prélèvement seigneurial et spécialisation pour le marché", in *Olio e vino*, *op. cit.*, p. 447-495, ici p. 483-484.

[9] C'est le cas entre autres dans les chartes S 365, S 412, S 496, S 552, S 622 (les chartes anglo-saxonnes sont citées selon la numérotation de Peter SAWYER (S), telle qu'elle apparaît sur le site "Electronic Sawyer", in http://www.esawyer.org.uk, consulté le 11 janvier 2018.

long du petit chemin[10] ». Les occurrences dans d'autres chartes sont semblables à celles-ci, et ne laissent pas d'interroger. Pour Della Hooke, il pourrait s'agir d'un nom abusivement donné à un autre arbre, par exemple le saule blanc, l'orme blanc ou même l'argousier[11]. Étant donnée la grande longévité de cet arbre (qui peut vivre plusieurs centaines d'années), il n'est pas impossible qu'il s'agisse effectivement d'oliviers, plantés à l'époque romaine pour des raisons purement ornementales. Une recherche plus fine sur les paysages concernés par ces quelques mentions permettrait peut-être de confirmer ou d'infirmer la présence de *villae* ou d'autres structures romaines à proximité : c'est bien le cas à proximité du domaine de Blewbury, car à l'époque romaine un temple et un bois sacré se dressaient sur le site voisin de Lowbury Hill[12]. Ainsi, les rédacteurs de ces chartes étaient en mesure d'identifier un olivier : la connaissance botanique s'était, d'une manière ou d'une autre, transmise. En revanche, il n'est pas possible que les rares oliviers mentionnés en Angleterre ou dans des régions septentrionales aient été productifs : toute l'huile disponible au-delà des régions de climat méditerranéen était importée, et ce en quantités de plus en plus infimes.

Le déclin des importations a probablement connu plusieurs phases successives, et il fut sans doute plus précoce dans les îles que sur le continent, où Jean-Pierre Devroey n'a daté que du tournant du VII^e^ siècle la « profonde dépression » dans la consommation et l'importation d'huile[13]. Il reste que, sur le continent aussi, l'ampleur de ce commerce s'était déjà réduite au VI^e^ siècle, en tout cas pour les régions septentrionales de la Gaule : c'est ce qu'indique, entre autres, la rareté des trouvailles d'amphores[14]. De fait, les sources du VI^e^, voire du VII^e^ et même du début du VII^e^ siècle, mentionnent encore, à l'occasion, la présence dans un port gaulois d'un navire portant une cargaison d'huile[15], voire l'existence d'un marchand faisant le commerce de ce produit[16], sans oublier l'exemption de tonlieu confirmée en 716 à l'abbaye de Corbie pour l'huile, les olives et de nombreux autres produits méditerranéens acquis au port de Fos-sur-Mer[17]. Mais ces mentions sont rares et ne prouvent pas toujours la présence effective du produit à la date du document : ainsi le diplôme de Corbie n'est que la confirmation d'un privilège obtenu un demi-siècle auparavant, et la mention d'huile et d'olives peut donc se référer à des réalités qui appartiennent plutôt au milieu du VII^e^ siècle[18]. Il reste que l'huile ne semble pas avoir manqué dans le nord de la Gaule à l'époque carolingienne, et que certains établissements

---

[10] Charte S 496 ; texte in Susan E. KELLY, *Charters of Abingdon Abbey*, Oxford, Oxford University Press-British Academy, 1988 (Anglo-Saxon Charters, 7–8), t. 1, n° 36, p. 150 : "swa forþ to þam fiftan þorne to þam elebeame, þæt west 7 lang þæs lytlan weges".

[11] Della HOOKE, *Trees in Anglo-Saxon England : Literature, Lore and Landscape*, Woodbridge, Boydell, 2010, p. 278.

[12] M. G. FULFORD *et al.*, "Lowbury Hill, Oxon : A Reassessment of the Probable Romano-Celtic Temple and the Anglo-Saxon Barrow", *The Archaeological Journal*, vol. 151, 1994, 1, p. 158-211, ici p. 195-197.

[13] DEVROEY, "Huile et vin", art. cit., p. 494.

[14] Stéphane LEBECQ, "Les échanges dans la Gaule du Nord au VI^e^ siècle : une histoire en miettes", dans Richard HODGES et William BOWDEN, ed., *The Sixth Century. Production, Distribution and Demand*, Leyde, Brill, 1998, p. 185-202, ici p. 191.

[15] Par ex. chez GRÉGOIRE DE TOURS, *X Libri historiarum*, VIII, 33 : navire à Marseille.

[16] *Ibid.*, IV, 43 : marchand à Paris.

[17] Diplôme de Chilpéric II pour Corbie (29 avril 716), dans Theo KÖLZER, ed., *Die Urkunden der Merowinger*, Hanovre, Hahn, 2001 (MGH DD Mer, 1), n° 170, p. 425 ; voir aussi Ian N. WOOD, *The Merovingian Kingdoms, 450-751*, New York-Londres, Longman, 1994, p. 215-216.

[18] Stéphane LEBECQ, *Les origines franques, V^e^-IX^e^ siècle*, Paris, Seuil, 1990 (Nouvelle histoire de la France médiévale, 1), p. 148.

comme Saint-Martin de Tours ou la Reichenau ont pu continuer à s'en procurer non pas sur le marché, mais grâce à leurs possessions « excentrées » situées près de la Méditerranée[19].

De l'autre côté de la Manche, cette dernière solution n'existait pas. L'archéologie montre que le déclin est encore plus radical et précoce, car il commence dès le IVe siècle : Edward James l'explique par la diminution régulière des effectifs militaires au cours de la seconde moitié de ce siècle[20] ; comme la monnaie, qui décline puis disparaît selon une chronologie comparable, l'huile serait un produit étroitement lié à la présence de l'armée romaine. On a pourtant retrouvé des amphores à huile du VIe siècle, principalement d'origine africaine, sur plusieurs sites de la côte occidentale de la Bretagne : pendant quelques décennies, l'huile a pu être utilisée par des princes brittoniques dans le but de maintenir ou d'afficher un mode de vie « à la romaine », source de prestige et moyen de récompenser leurs hommes en les faisant accéder à la consommation de produits exotiques et coûteux[21]. Mais ces restes céramiques, bien qu'exceptionnels et tout à fait intéressants, sont somme toute assez peu nombreux – Charles Thomas a pu affirmer, dans une boutade un rien provocatrice, que les restes retrouvés à Tintagel, le site le mieux pourvu en la matière, auraient pu constituer la cargaison d'un seul et unique navire[22]. En outre, contrairement à ce qu'on a parfois pensé, les amphores africaines ne contenaient pas seulement, ni même majoritairement de l'huile : à la fin de l'Antiquité, l'Afrique exportait aussi du vin, des salaisons, du *garum* et divers autres produits[23]. Enfin, cette céramique méditerranéenne disparaît à la fin du VIe siècle, date à laquelle elle cède la place à des matériaux de fabrication gauloise atlantique, dans lesquelles on a certes pu transporter du vin, mais probablement pas de l'huile d'olive[24].

C'est pourquoi après 600, si l'on pouvait encore se procurer de l'huile sans trop de difficulté dans le monde franc, celle-ci était devenue un produit extrêmement rare au-delà de la Manche et de la mer du Nord. Le commerce n'a sans doute pas entièrement disparu, car on trouve de très rares références à l'importation d'huile. Ainsi dans le *Colloque* d'Ælfric d'Eynsham, écrit aux alentours de l'an 1000, le marchand mentionne l'huile parmi les produits qu'il transporte ; mais si elle figure à côté du vin, ces deux produits prennent place parmi des substances rares et précieuses : « la pourpre et la soie, les gemmes précieuses et l'or, diverses étoffes et épices, le vin et l'huile, l'ivoire et l'orichalque, le bronze et l'étain, le soufre et le verre, et bien d'autres choses semblables[25] ». Il n'est donc pas étonnant que, écrivant en 790 à l'Irlandais Colcu, du monastère de Clonmacnois, Alcuin ait ajouté à la fin de sa lettre les paroles suivantes : « Je t'envoie aussi un peu d'huile, car ce n'est qu'avec peine qu'on s'en procure en Bretagne, afin que tu la distribues auprès des évêchés qui en ont besoin[26]. » Il était semble-t-il bien plus facile

---

19 DEVROEY, "Huile et vin", art. cit., p. 485-490.

20 Edward James, *Britain in the First Millenium*, Londres, E. Arnold, 2001, p. 59.

21 Je me permets de renvoyer à Alban GAUTIER, "Manger et boire à la mode étrangère : adoption, adaptation et rejet des pratiques festives continentales dans la Grande-Bretagne du VIIe siècle", *Médiévales*, vol. 51, 2006, p. 37-52, surtout p. 40-42 ; voir aussi Ewan CAMPBELL, *Continental and Mediterranean Imports to Atlantic Britain and Ireland, AD 400-800*, York, Council for British Archaeology, 2007 (CBA Research Reports, 157).

22 Charles THOMAS, *Tintagel : Arthur and Archaeology*, Londres, English Heritage, 1993, p. 71.

23 Michel BONIFAY, "La céramique africaine, un indice du développement économique ?", *Antiquité tardive*, vol. 11, 2003, p. 113-128, ici p. 119-123.

24 GAUTIER, "Manger et boire", art. cit., p. 42-43.

25 ÆLFRIC, *Colloque*, in G. N. GARMONSWAY, ed., *Ælfric's Colloquy*, Londres, Methuen, 3e éd., 1961, p. 33-34 : "purpuram et sericum, pretiosas gemmas et aurum, uarias uestes et pigmenta, uinum et oleum, ebur et auricalcum, ęs et stagnum, suflur et uitrum et his simila."

26 ALCUIN, lettre n° 7, in Ernst DÜMMLER, ed., *Epistolae Karolini aevi tomus II*, Berlin, Weidmann, 1895 (MGH Epp., 4), p. 790 : "Misi caritate tue aliquid de oleo, quod vix modo in Britannia invenitur, ut dispensares per loca necessaria episcoporum."

d'acheter de l'huile à un marchand du côté d'Aix-la-Chapelle que dans le centre de l'Irlande. Si l'huile ne manquait pas en Gaule dans les temps mérovingiens et carolingiens, c'est donc parce que le commerce ne s'était jamais entièrement tari, et qu'un « marché invisible » a continué à approvisionner même les régions les plus septentrionales du pays[27] ; mais si l'huile ne manquait pas, c'est peut-être aussi parce que ses usages s'étaient tellement réduits que les très petites quantités qui parvenaient jusqu'au nord des Alpes, du Rhône et des Cévennes après le début du VIIIe siècle suffisaient amplement à satisfaire les besoins très réduits qui existaient encore.

Il convient donc de passer en revue les usages attestés à cette époque : pour cela, je me pencherai principalement sur les îles Britanniques, pointe extrême du déclin du commerce et l'utilisation de l'huile d'olive. Il est en effet significatif que, dans les dictionnaires de vieil anglais, la grande majorité des attestations des mots *ele* (huile), *elebeam* et *eletreow* (olivier), *elebearu* (oliveraie) et *eleberge* (olive) se rapportent *in fine* à textes d'origine méditerranéenne : il s'agit d'une part de glossaires et de lexiques qui visent à recenser un vocabulaire divers, destiné en premier lieu à comprendre les textes latins ; d'autre part de textes bibliques (à travers des traductions, des ouvrages d'exégèse, des homélies, etc.) ou patristiques (par exemple les *Dialogues* de Grégoire le Grand) ; et enfin de textes médicaux ou vétérinaires adaptés d'originaux antiques[28]. Certes, les occurrences du mot *ele* sont relativement nombreuses dans le corpus vernaculaire anglo-saxon – environ cinq cents attestations contre seulement deux cents pour *butere*, « beurre »[29] – mais ce chiffre n'est pas en lui-même une indication fiable de la familiarité des Anglo-Saxons avec cette substance. Le vocabulaire de l'huile n'appartenait pas à l'usage courant, mais à l'usage lettré, à l'image du mot *batus* ou *bata*, qui d'après Isidore signifiait « pressoir à huile » : le maître monastique Ælfric Bata, auteur de plusieurs dialogues pédagogiques dans la première moitié du XIe siècle, en avait fait son sobriquet dans le cadre de ce qui était probablement un jeu linguistique complexe et savant, inaccessible au commun[30].

Usages liturgiques et médicaux

Ainsi, l'existence même de l'huile d'olive n'était pas inconnue outre-Manche, où elle était régulièrement mentionnée en raison même de l'appartenance de ces régions à la chrétienté et à la post-romanité ; en revanche, son utilisation concrète est beaucoup moins bien attestée et, en Angleterre au moins, le peu d'huile qui arrivait était probablement réservé à des usages très restreints, au premier rang desquels figurait l'utilisation dans le cadre de la liturgie.

---

[27] DEVROEY, "Huile et vin", art. cit., p. 491.

[28] Voir ces mots dans le dictionnaire de Joseph BOSWORTH et Thomas Northcote TOLLER, *An Anglo-Saxon Dictionary*, éd. électronique, 2010, in http://bosworth.ff.cuni.cz/, consulté le 13 janvier 2018 : environ un quart des références pour le mot *ele* concernent le seul livre des Psaumes, ses gloses et ses commentaires. De même, le *Dictionary of Old English* de l'Université de Toronto, éd. électronique, in http://www.doe.utoronto.ca/, consulté le 13 janvier 2018 (qui ne recense que les mots commençant par les lettres A à H), fournit un texte original latin pour la majorité des occurrences relevées : un grand nombre se réfèrent à des traductions de la Bible, à des homélies, et à des textes comme le *Leechbook de Bald* ou la version anglo-saonne de l'*Herbarium et medicina de quadrupedibus*. De manière à mon avis très révélatrice, la totalité des occurrences du mot *elebearu* (oliveraie) se réfèrent au « Mont des Oliviers » mentionné dans les Évangiles.

[29] *Dictionary of Old English*, *op. cit.*, articles "butere" et "ele".

[30] David W. PORTER, « The Hypocorism *bata* : Old English or Latin? », *Neuphilologische Mitteilungen*, vol. 96, 1995, 4, p. 345-349.

Pour Alcuin, l'envoi d'huile à Colcu avait pour finalité « le service et le culte divins[31] ». Les usages liturgiques de l'huile d'olive étaient en effet les plus répandus, pour la simple raison que l'huile consacrée par l'évêque était indispensable à de nombreux rituels sacramentels courants : la *signatio* des catéchumènes, le baptême, la confirmation, l'ordination des clercs, ou encore l'onction des malades. À l'époque qui nous intéresse, tous ces rituels impliquaient en effet une onction d'huile, même si la distinction classique entre les trois types d'huiles consacrées (huile des catéchumènes, huile des infirmes et saint chrême) n'apparaît pas avant le IXe siècle[32] ; cela dit, les quantités impliquées étaient assez réduites, car une simple application sur les membres et sur le front suffisait la plupart du temps, loin des onctions intégrales et des ruissellements d'huile auxquels font références certains passages de l'Ancien Testament, et que l'on pouvait invoquer métaphoriquement.

Parmi ces rituels, le plus gourmand en huile était peut-être l'onction des malades, pour laquelle l'un des premiers *ordines* complets (si l'on excepte des textes espagnols du VIe siècle) vient d'Irlande[33]. Opérée en vue de la guérison autant (sinon plus, du moins à l'origine) que du salut, l'onction des malades avait dans une certaine mesure hérité de certains aspects de l'usage médicinal antique, et relevait donc de la santé autant que de la pratique sacramentelle : ainsi l'onction intégrale du corps, ou du moins celle des parties malades (les yeux d'un aveugle, la bouche d'un muet, etc.), coexistait avec l'ingestion de l'huile consacrée[34]. Dès le milieu du VIIe siècle, s'inspirant d'un passage de Césaire d'Arles, Éloi de Noyon préconisait ainsi d'oindre les malades : « que le malade […] aille avec foi chercher de l'huile bénite à l'église, et que son corps en soit oint au nom du Christ[35] ». Et à la même époque, la *Vie* d'Arnoul de Metz rapporte comment le saint évêque, après avoir lavé les pieds et les mains d'un malade, « oignit entièrement son corps d'une huile consacrée », ce qui lui rendit la santé[36]. Comme l'a montré Antoine Chavasse, le clergé ne jouissait pas de l'exclusivité pour ces pratiques d'onction des malades, qui pouvaient aussi bien être pratiquées par des laïcs, hommes ou femmes ; seule la consécration préalable de l'huile était, depuis le IIIe-IVe siècle au moins, une prérogative de l'évêque[37].

L'étude des *leechdoms*, en particulier celle du *Leechbook de Bald*, compilation de recettes médicales et diététiques traduites ou adaptées en vieil anglais au Xe siècle à partir de traités

---

[31] ALCUIN, lettre n° 7, *op. cit.* : "ad utilitatem vel honores Dei".

[32] Martin DUDLEY, "Holy Joys in Store : Oils and Anointing in the Catholic Church", in Martin DUDLEY et Geoffrey ROWELL, eds., *The Oil of Gladness. Anointing in the Christian Tradition*, Londres, SPCK, 1993, p. 113-133, ici p. 114 : c'est le Pontifical romano-germanique qui fixe cette distinction.

[33] Il s'agit d'un rituel détaillé dans le Missel de Stowe (2e moitié du VIIIe s.). Voir Frederick M. PAXTON, "Anointing the Sick and the Dying in Christian Antiquity and the Early Medieval West", in Sheila CAMPBELL, Bert HALL et David KLAUSNER, eds., *Health, Disease and Healing in Medieval Culture*, Basingstoke, Macmillan, 1992, p. 93-102, ici p. 95.

[34] Antoine CHAVASSE, *Étude sur l'onction des infirmes dans l'Église latine du IIIe au XIe siècle*, t. I : *du IIIe siècle à la réforme carolingienne*, Lyon, Librairie du Sacré-Cœur, 1942, p. 182-186.

[35] *Vita Eligii episcopi Noviomagensis*, ch. 16, in Bruno KRUSCH, *Passiones vitaeque sanctorum aevi Merovingici*, Hanovre, Hahn, 1902 (MGH SRM, 4), p. 634-761, ici p. 707 : "qui aegrotat […] oleumque benedictum fideliter ab ecclesia petat, unde corpus suum in nomine Christi ungeat".

[36] *Vita Arnulfi episcopi Mettensis*, ch. 12, in Bruno KRUSCH, *Fredegeraii et aliorum chronica. Vitae sanctorum*, Hanovre, Hahn, 1902 (MGH SRM, 2), p. 426-446, ici p. 437 : "oleo sancto corpus illius perunguit".

[37] CHAVASSE, *Étude sur l'onction*, *op. cit.*, p. 169-170 et p. 128, où il rapporte un propos de Bède dans ce sens (Bède, *In Epistolas*, commentaire de Jc 5.14-16) : l'usage est que les prêtres effectuent l'onction, mais tout baptisé peut en réalité le faire, du moment que l'huile a été « confectionnée » (*confici*) par un évêque.

tardo-antiques[38], suggère de fait que l'huile (*ele*) restait un produit couramment employé par les médecins. Elle apparaît dans un peu moins d'une centaine de remèdes, en particulier pour la fabrication de pommades et de baumes, pour des frictions et des onctions, plus rarement pour l'ingestion et, dans quelques cas très rares, pour la préparation des aliments destinés aux malades. Dans la plupart des cas, il s'agissait sans doute d'huile d'olive, car quand ce n'est (exceptionnellement) pas le cas, le texte précise qu'il convient d'utiliser de l'huile de rose ou toute autre substance huileuse[39]. L'huile était donc un produit majeur de la pharmacopée, utilisé dans des quantités parfois assez importantes : quatre livres d'huile et une livre de beurre clarifié servent ainsi à fabriquer un remède pour les problèmes intestinaux[40]. Il convient cependant de rester prudent. D'une part, le recours à la médecine d'inspiration antique ne pouvait concerner qu'une frange réduite de la société : peut-être les milieux cléricaux et monastiques, ainsi que certains milieux aristocratiques. D'autre part, la grande majorité des recettes sont adaptées, voire simplement traduites, d'originaux tardo-antiques, et rien ne nous permet d'affirmer que les praticiens ne remplaçaient pas, quand cela s'avérait nécessaire, un produit par un autre plus facile à se procurer. C'est précisément ce que suggère un remède pour le panaris : « limaille de bronze, vieux savon, et de l'huile si tu en as (si tu n'en as pas, ajoute de la crème), mélange et étale[41] ». Or ce texte, à la différence de beaucoup d'autres, n'a pas d'original latin connu : ainsi une recette probablement originale prévoit précisément, en cas de pénurie d'huile, l'emploi d'un produit de substitution d'origine animale.

Le recueil confirme aussi la porosité entre pratiques médicales et religieuses, l'utilisation de l'huile des malades dans le cadre de la médecine, et le fait que de simples laïcs pouvaient en faire usage. C'est ce qui apparaît dans un remède préconisé en cas de « mal du pays » : « fais bouillir de l'armoise aussi sèche ou aussi verte que possible dans l'*oleum infirmorum* jusqu'à ce que l'huile ait réduit d'un tiers, puis oins-en l'ensemble du corps près du feu ; et il est bon qu'un prêtre effectue cette cure, s'il y en a un[42]. » On est très près ici, des pratiques mentionnées dans les *Vies* d'Éloi et d'Arnoul, à cette différence près que l'huile est « améliorée » par l'adjonction d'une herbe médicinale : la distinction que nous ferions spontanément entre le sacrement et la cure n'a donc guère de sens dans ce contexte. Encore plus étrange à nos yeux, un « charme » en vers utilise de l'huile parmi d'autres ingrédients dans un rituel magique destiné à améliorer la fertilité du sol et à contrer le mauvais sort : après avoir prélevé de nuit quatre mottes sur le champ à « traiter », le propriétaire est invité à mélanger la terre avec « de l'huile, du miel et de la levure, ainsi que le lait de toutes les vaches qui sont sur cette terre[43] »,

---

[38] Malcolm CAMERON, "Bald's *Leechbook* : Its Sources and Their Use in Its Compilation", *Anglo-Saxon England*, vol. 12, 1983, p. 153-182, et ID., *Anglo-Saxon Medicine*, Cambridge, Cambridge University Press, 1993 ; je renvoie aussi à Alban GAUTIER, "Entre cuisine, médecine et magie : l'historien de l'alimentation face à quelques textes anglo-saxons", *Revue belge de philologie et d'histoire*, vol. 93, 2015, 2, p. 287-302.

[39] Ex. dans *Leechbook de Bald*, I, III, in Marilyn DEEGAN, *A Critical Edition of MS B.L. Royal 12.D.xvii: Bald's Leechbook*, thèse de doctorat inédite, University of Manchester, 1988, p. 23-24 : "gerosodes eles", traduisant l'expression latine "rosae suco aut rosaceo oleo" présente dans le *De medicamentis liber* de Marcellus Empiricus (IV^e^ s.).

[40] *Leechbook de Bald*, II, XXXII, *ibid.*, p. 173.

[41] *Leechbook de Bald*, I, XXXIV, *ibid.*, p. 56-57 : "Wið angnægle : argesweorf 7 ealde sapan 7 ele gif þu hæbbe, gif þu næbbe do flytan to, meng tosomne, lege on."

[42] *Leechbook de Bald*, II, LXV, *ibid.*, p. 219 : "Wiþ londadle : wyl wermod swa drigne swa grene swa þer he hæbbe on oleo infirmorum oþ þæt þæs eles sie þriddan dæl bewylled, 7 smire mid þone lichoman ealne æt fyre, 7 mæssepreost seal don þone læcedom gif man hæfþ."

[43] "Metrical Charm 1", in Elliott van Kirk DOBBIE, ed., *The Anglo-Saxon Minor Poems*, New York, Columbia University Press, 1942 (Anglo-Saxon Poetic Records, 6), p. 116-118 : "nim þonne ele and hunig and beorman, and ælces feos meolc þe on þæm lande sy".

plus des brindilles de chaque arbre et des morceaux de chaque plante qui poussent sur ce même terrain ; puis après avoir versé de l'eau bénite sur ce mélange, il prononcera une formule rituelle chrétienne, il fera bénir les mottes de terre à l'église, et les replacera dans le champ en prononçant à nouveau des formules de bénédiction dont un *Sanctus* et trois *Pater Noster*. À nouveau, l'huile (qu'on peut supposer d'olive, même si cela n'est pas précisé) était donc utilisée, en petite quantité et de manière exceptionnelle, dans le cadre d'une pratique à la fois magique et religieuse destinée à « guérir » une terre frappée de stérilité.

Autre usage liturgique et rituel important, l'huile était employée, au moins depuis le VII^e^ siècle dans le monde irlandais, et à partir du VIII^e^ dans les mondes franc et anglo-saxon, dans le cadre des intronisations royales : le « sacre » des rois et des reines impliquait, comme dans l'Ancien Testament, une onction d'huile. Ce n'est pas le lieu ici de revenir sur l'abondante bibliographie qui concerne ce rituel, mais il est intéressant de noter que l'Irlande et l'ouest de l'Écosse sont une des deux régions de l'Occident latin (avec l'Espagne visigothique) où il semble avoir émergé[44]. La rareté même de l'huile (ici, dans sa version consacrée) a-t-elle renforcé le caractère quasi magique de son utilisation ? Comme l'a écrit Janet Nelson, « pour l'Europe du Nord-Ouest, l'huile d'olive était, comme le poivre ou les épices, un produit de luxe. Mais c'était un produit sur lequel les clercs des régions nordiques insistaient, et pour lequel les sociétés du Nord étaient prêtes à payer le prix fort[45]. »

À côté de ces rituels ecclésiastiques, magiques et de guérison, que l'on n'effectuait qu'à des moments précis et décisifs, et qui ne nécessitaient donc pas des quantités très importantes, l'huile ne semble guère avoir été utilisée pour les soins du corps les plus courants, ni pour tous les usages cosmétiques dans lesquels elle était d'usage habituel pendant l'Antiquité. Ajoutons à cela que diverses pratiques sociales grandes consommatrices d'huile, comme les activités sportives ou les massages pratiqués dans les thermes, avaient elles aussi disparu. Dans la plupart des cas restants, par exemple pour la toilette, elle avait donc été remplacée par d'autres produits. Le savon en particulier permettait de se laver sans avoir à recourir à l'infrastructure lourde que constituaient les thermes[46]. Et dans un poème célèbre, Sidoine Apollinaire notait dès le V^e^ siècle que les fédérés burgondes qu'il était contraint de recevoir sous son toit enduisaient leur chevelure de beurre rance[47]. Il est donc probable que, dans les îles aussi, le savon, le beurre et d'autres graisses aient été utilisés aussi couramment pour les soins du corps que l'huile l'avait été dans l'Antiquité.

Un dernier usage important de l'huile en contexte ecclésiastique concerne le luminaire. Mais là encore, les traces sont extrêmement ténues, et il ne serait pas étonnant que l'huile ait été réservée à l'éclairage le plus exceptionnel et le plus prestigieux – à proximité immédiate des autels et des reliques ? L'utilisation pour le luminaire est en effet attestée dans le nord du monde franc au IX^e^ siècle[48], mais à nouveau, je n'ai pas trouvé d'attestations dans les sources anglo-saxonnes ou irlandaises[49]. Bien entendu, absence de preuve n'est pas preuve d'absence, mais cet indice

---

[44] Parmi de nombreuses publications, voir en particulier Michael J. ENRIGHT, *Iona, Tara and Soissons. The Origin of the Royal Anointing Ritual*, Berlin-New York, De Gruyter, 1985.

[45] Janet L. NELSON, "Symbols in Context : Rulers' Inauguration Rituals in Byzantium and the West in the Early Middle Ages", rééd. dans EAD., *Politics and Ritual in Early Medieval Europe*, Londres, Hambledon Press, 1986, p. 259-281, ici p. 280-281.

[46] DEVROEY, "Huile et vin", art. cit., p. 483. Le savon (*sape*) est régulièrement mentionné dans le *Leechbook de Bald*, y compris dans des remèdes sans original antique connu.

[47] SIDOINE APOLLINAIRE, *Carmen* XII, in LOYEN, *Sidoine Apollinaire : Poèmes*, Paris, Les Belles Lettres, 1961 (Collection des Universités de France), p. 102-105.

[48] DEVROEY, "Huile et vin", art. cit., p. 486-487, signale des attestations au Mans et à Corvey.

[49] Ainsi, les exemples mentionnés par le *Dictionary of Old English* de Toronto relèvent tous de la traduction ou du commentaire de passages bibliques.

s'ajoute aux autres pour suggérer que, dans la plupart des cas, l'huile d'olive avait effectivement cédé la place à d'autres substances, végétales ou animales.

C'est ce que laisse aussi entendre un passage d'une homélie d'Ælfric pour le dixième dimanche après la Pentecôte. La plus grande partie du texte, qui constitue un commentaire de la parabole de « l'intendant avisé » (Luc 16.1-9), est en réalité une traduction-adaptation en vieil anglais d'homélies latines, œuvres de Bède et d'Haymon d'Auxerre[50]. Toutefois, dans un passage qui n'appartient à aucun de ses modèles, Ælfric s'écarte de son sujet pour expliciter brièvement la mention des « cent mesures d'huile » qu'un débiteur doit au maître de l'intendant :

> L'huile pousse sur un arbre, tout comme le vin ; mais les branches de l'olivier produisent plus de fruits, et ceux-ci sont plus gros. On les récolte et on les presse, et on mange cette huile comme nous mangeons du beurre, avec de nombreux mets, et c'est là une très bonne nourriture. Dans ce pays, on la met aussi dans de belles lampes pour l'éclairage, car elle est grasse et elle brûle agréablement dans l'église de Dieu. Elle est très précieuse, et quand elle est consacrée, on l'utilise pour le baptême et pour le service de Dieu[51].

Ce passage, dont les premiers mots fournissent le titre du présent article, montre bien que l'usage de l'huile pour le luminaire n'était pas courant en Angleterre autour de l'an 1000. C'est « dans ce pays » (*on ðam lande*), à savoir en Terre Sainte, qu'on l'utilise dans les lampes, un trait qui contraste avec l'usage plus familier de l'huile consacrée « pour le baptême et le service de Dieu ». Ælfric signale aussi que l'huile est un produit « très précieux » (*swyðe deorweorðe* : littéralement « de valeur très chère[52] »), que la plupart de ses auditeurs n'auraient donc pas pu se procurer sur le marché. Enfin, la formulation, « l'huile pousse sur un arbre » peut surprendre, car ce n'est pas l'olive (*eleberge*, littéralement « baie à huile ») qui est ici mentionnée. La comparaison avec le vin est donc éclairante : l'auditoire d'Ælfric était visiblement plus familier de cet autre produit, et pour lui faire comprendre ce que pouvait être l'huile, l'homéliste a jugé bon d'expliquer la substance la moins connue par une référence à l'autre.

Ici encore, on constate donc que l'huile ne doit pas *a priori* être rangée dans la même catégorie que le vin, comme on le fait trop souvent : la boisson tirée de la vigne était certes chère et le plus souvent importée, mais elle l'était en assez grandes quantités et elle était suffisamment diffusée dans la société pour qu'un Anglo-Saxon moyen sache spontanément ce dont il s'agissait ; en revanche, l'huile d'olive restait un produit exotique et rare, dont il était nécessaire de préciser les usages au détour d'une homélie.

Usages alimentaires

Cette citation d'Ælfric suggère aussi que l'huile d'olive n'était pas utilisée dans l'alimentation courante des Anglo-Saxons : on la mange, dit-il, « comme nous mangeons du beurre » (*swa swa we etað buteran*). Un autre passage du même auteur va dans le même sens : au détour d'un sermon sur saint Benoît de Nursie appartenant à la seconde série des *Homélies catholiques*,

---

[50] ÆLFRIC, "Dominica X post Pentecosten", in John C. POPE, ed., *Homilies of Ælfric : A Supplementary Collection*, vol. 2, Oxford, Oxford University Press, 1967 (Early English Text Society, Original Series, n 260), p. 545-562.

[51] *Ibid.*, p. 552 : "Ele wyxt on treowum, eall swa win deð; ac elebeamas beoð maran on wæstme, and þa berian grytran, and hy man gaderað and wringð, and man et þone ele, swa swa we etað buteran, on manegum estmettum, and he is metta fyrmest. Man deð hine to leohte eac on ðam lande on fægerum leohtfætum, for ðan þe he fæt is, and wynsumlice byrnð binnan Godes cyrcan; he is swyðe deorweorðe, and hine man deð to fulluhte, and to Godes þenungum, þonne he gehalgod bið."

[52] *Dictionary of Old English*, *op. cit.*, art. "dyrwurþe" : le terme traduit le plus souvent le mot latin *pretiosus*, c'est-à-dire "de grand prix".

logiquement adapté d'archétypes hagiographiques en latin, Ælfric raconte comment un sous-diacre demanda « un peu d'huile » au saint, « car dans ce pays ils utilisent l'huile pour leur alimentation, comme nous le faisons avec le beurre[53] ». Si l'auteur prend soin de mentionner que les habitants de l'Italie centrale utilisaient l'huile « pour leur alimentation » (*on heora bigleofum*), c'est bien entendu parce que tel n'était pas le cas en Angleterre, et ce depuis déjà plusieurs siècles.

Depuis quand exactement avait-on cessé d'utiliser l'huile d'olive en cuisine ? Dans les îles, il est probable que la fin des importations ait très vite marqué la fin de l'usage culinaire : peut-être cuisinait-on encore à l'huile à Tintagel au milieu du VI^e^ siècle, mais on a vu que même là, les quantités impliquées étaient très réduites, et les plats à l'huile étaient probablement rares et précieux dès cette période. En Gaule en revanche, y compris dans le nord du pays, le début de l'époque mérovingienne correspond à un apogée de l'adaptation et de la transmission de la haute cuisine romaine : je ne développerai pas ici les usages de l'huile attestés dans les ouvrages d'Anthime, Vinidarius et autres compilateurs et médecins diététiciens du début du VI^e^ siècle, car ces questions ont été suffisamment abordées par Alain Dierkens lui-même[54]. En bon Grec et en bon Romain, Anthime restait, selon l'expression de Liliane Plouvier, un « inconditionnel de l'huile d'olive[55] », même s'il ne se désintéressait pas des graisses animales comme le lard, dont les Francs étaient particulièrement friands ; ceux-ci l'utilisaient, selon ses dires, comme une sorte de graisse à tout faire, y compris cru et *talem medicinam*, ce qui ne manquait pas d'inquiéter ce médecin d'origine orientale[56]. De fait, la présence majoritaire de recettes à l'huile d'olive dans le traité d'Anthime ne signifie pas qu'elles dominaient réellement à la table de Thierry I^er^ et des autres rois francs : nous avons tous sur nos rayonnages des livres de cuisines que nous n'ouvrons presque jamais…

Après la fin du VI^e^ siècle, l'utilisation de l'huile d'olive dans l'alimentation n'est pratiquement plus attestée, et ce de part et d'autre de la Manche. Les formules de Marculf ont conservé le modèle d'une *tractoria* dans laquelle l'huile apparaît (avec la possibilité de mentionner un nombre précis de livres[57]) en bonne place à côté du *garum* et d'autres produits méditerranéens : dans ce contexte qui concerne le ravitaillement des agents du roi mérovingien, l'usage alimentaire ne fait guère de doute. Cependant, si le recueil a été compilé vers la fin du VII^e^ siècle, la *tractoria* elle-même est probablement plus ancienne ; surtout, la pratique consistait à sélectionner, parmi les ingrédients et aliments mentionnés, ceux qui devraient effectivement être fournis au porteur du document, et l'huile (tout comme la cannelle, le mastic ou les amandes) n'en faisait pas nécessairement partie. De fait, on sait que les olives de table ont, plus encore que l'huile, connu un déclin que l'archéologie enregistre sans ambiguïté. Alexandra Livarda a pu montrer que, si l'olive était relativement commune au nord-ouest de l'Europe à l'époque romaine, et ce de manière assez précoce (principalement dans les villes, les sites militaires et les sites d'élite, en particulier le long du Rhin, à Londres et York), elle disparaissait

---

[53] ÆLFRIC, "Kalendas Aprelis. Sancti Benedicti abbatis", in Malcolm GOODDEN, ed., *Ælfric's Catholic Homilies. The Second Series. Text*, Oxford, Oxford University Press, 1979 (Early English Text Society, Supplementary Series, 5), p. 92-109, ici p. 104 : "An subdiacon bæd þone halgan wer sumne dæl eles to his bricum, for ðan ðe hi ðicgað on ðam earde ele on heora bigleofum, swa swa we doð buteran."

[54] On renverra évidemment à Alain DIERKENS et Liliane PLOUVIER, *Festins mérovingiens*, Bruxelles, Le Livre Timperman, 2008.

[55] *Ibid.*, p. 68.

[56] Anthime, *De observatione ciborum*, § 14, in Valentin ROSE, ed., *Anthimi De observatione ciborum epistula ad Theudericum Regem Francorum*, Leipzig, Teubner, 1877, p. 11.

[57] Le texte est cité par François-Louis GANSHOF, "La *tractoria*. Contribution à l'étude des origines du droit de gîte", *Tijdschrift voor rechtsgeschiedenis. Revue d'histoire du droit*, vol. 8, 1927, p. 69-91, ici p. 83, n. 1 : "oleo liberas tantas".

presque totalement après 300 : « dès que le contrôle romain se détériore, les données concernant l'olive s'effondrent[58] ». Ainsi, pour la période du haut Moyen Âge, on n'a trouvé qu'un seul noyau d'olive dans toute la région étudiée[59]. La mention de cette denrée dans la *tractoria* ne doit donc pas être considérée comme la preuve de l'existence d'une consommation régulière par les agents du roi mérovingien ; et ce point jette évidemment le doute sur la valeur de ce document pour l'histoire de l'alimentation au VII^e^-VIII^e^ siècle. De fait en 816, le grand concile de mise en ordre tenu à Aix-la-Chapelle prenait acte du fait que « les Francs n'ont pas d'huile d'olive » et autorisait les « moines de Gaule » (*monachi Gallicani*) à lui substituer l'*oleum lardivum*, c'est-à-dire le saindoux[60]. Enfin, autre témoignage de la rareté des graisses végétales au nord du monde franc, le capitulaire *De villis* (avant ou après 800), exige la fourniture de beurre (*butirum*) en temps de Carême[61].

En Angleterre, on a vu que le *Leechbook de Bald* ne mentionne pratiquement jamais la cuisson à l'huile : un choix a donc été opéré parmi les recettes tardo-antiques originelles, qui bien sûr ne manquaient pas de recommander des régimes alimentaires fondés sur les habitudes culinaires gréco-romaines. Une cure (là encore sans équivalent latin connu) pour des malades souffrant d'une « sécheresse du poumon » préconise de « frictionner l'homme avec de l'huile », mais aussi (à deux reprises) de « préparer sa nourriture avec de l'huile[62] ». Malheureusement, la formulation ne permet pas, cependant de déterminer si l'huile constitue ici un véritable fond de cuisine ou s'il s'agit simplement d'assaisonner les mets : le verbe *briwan* n'est pas assez précis pour trancher[63]. Surtout, on rappellera encore une fois que le *Leechbook* et les autres textes du même genre sont avant tout des ouvrages médicaux qui prescrivent des cures, et non pas des livres de diététique – et encore moins de recettes – qu'on pourrait utiliser comme on le fait du traité d'Anthime ou des divers ouvrages culinaires de la fin du Moyen Âge[64]. La présence d'une « préparation » d'aliments avec de l'huile dans ce contexte est donc à rapprocher des frictions mentionnées dans le même passage, bien plus que d'un usage culinaire.

Pendant toute la période ici étudiée, on peut donc estimer que l'huile d'olive et les olives elles-mêmes sont restées extérieures à l'expérience gustative des Irlandais, des Bretons et des Anglo-Saxons ; et après la fin du VI^e^ siècle, les Francs du nord de la Gaule n'ont sans doute pas été plus familiers de ce goût si spécifique. Il en était de même pour les soins du corps et pour l'éclairage, et seuls quelques usages restreints, dans le cadre de la liturgie, de la médecine, et même de la magie, ont réellement subsisté. L'époque romaine, dans ces régions septentrionales, a donc bien constitué une parenthèse. Le récent succès de l'huile d'olive, qui n'a que quelques décennies, durera-t-il plus longtemps ? Aujourd'hui comme hier, seule la pérennité des circuits commerciaux permettra aux habitants de l'Europe du Nord de continuer à cuisiner au quotidien avec un produit qui reste, à maints égards, exotique.

---

[58] Alexandra LIVARDA, "New Temptations ? Olive, Cherry and Mulberry in Roman and Medieval Europe", in Sera BAKER *et al.*, ed., *Food and Drink in Archaeology 1*, Totnes, Prospect Books, 2008, p. 73-83, ici p. 77.

[59] *Ibid.*, p. 78.

[60] *Fragmentum historicum de concilio Aquisgranensi (a. 816)*, in Albert WERMINGHOFF, ed., *Concilia ævi Karolini*, Hanovre-Leipzig, Hahn, 1908 (MGH Conc., 2.2), p. 833 : "Et quia de oleum olivarum non habent Franci, voluerunt episcopi, ut oleo lardivo utantur."

[61] *Capitulare de villis*, § 44, in Élisabeth MAGNOU-NORTIER, "Capitulaire "De villis et curtis imperialibus" (vers 810-813). Texte, traduction et commentaire", *Revue historique*, vol. 122, 1998, 3, p. 643-689, ici p. 649.

[62] *Leechbook de Bald*, II, LI, in DEEGAN, *A Critical Edition*, *op. cit.*, p. 198-199 : "Smire þone mannan mid ele" ; "briw his mete wiþ ele".

[63] *Dictionary of Old English*, *op. cit.*, art. "briwan", donne pour traduction "to dress or prepare".

[64] GAUTIER, "Entre cuisine, médecine et magie", art. cit., *passim*.

Le texte ci-dessous est la version finale de l'article, acceptée par les éditeurs du volume, mais avant relecture des épreuves.

Notice bibliographique : Alban GAUTIER, « Ele wyxt on treowum : usages et ignorances de l'huile d'olive en Angleterre et dans le nord de l'Europe au haut Moyen Âge », dans Jean-Marie DUVOSQUEL et alii (dir.), Religion, animaux et quotidien au Moyen Âge. Études offertes à Alain Dierkens à l'occasion de son soixante-cinquième anniversaire, Bruxelles, Le Livre Timperman, « Revue belge de philologie et d'histoire », n° 96, 2018, p. 417-430.