



«Petits Essais»

Μικρά Δοκίμια

REVUE D'ÉTUDES SUR LE MONDE GREC

Décembre

2021



*Petroselinon kepaion*, extrait du *De Medica Materia*, manuscrit dit «Dioscoride de Vienne», 306r.

«*MAKEDONISIO(N)*.

LE PERSIL, L'HERBE DE MACÉDOINE»<sup>1</sup>

— Ilias Anagnostakis

Directeur de recherches  
Fondation Nationale de la Recherche Scientifique (Grèce)

Il existe des chansons populaires grecques, originaires de Macédoine pour la plupart, mettant en scène des plantes aromatiques et des fleurs extrêmement odorantes qui se querellent afin de savoir laquelle est la plus parfumée, comme par exemple la chanson où figurent la menthe (δυόσμος) et la rose (ρόδον)<sup>2</sup>. Dans l'une de ses variantes, la dispute a lieu entre «le céleri, l'aneth et le *makedonisi* (persil)» et c'est la rose qui est choisie pour arbitre, sa décision étant censée mettre un terme à la rivalité<sup>3</sup>. Le *makedonisi* mentionné dans ces vers est un nom courant pour désigner la plante *petroselinon makedonision* ou *makedonision*, qui était, à l'instar d'autres herbes aromatiques, un condiment très apprécié dans les temps antiques et à Byzance, tout comme aujourd'hui d'ailleurs. Or, même si de nos jours le mot *makedonisi* est employé en grec moderne pour désigner le persil (*petroselinum crispum, sativum, hortense*) on ne peut être absolument certain du type de (*petro*)selinum auquel correspond le mot employé dans les sources antiques et byzantines. Souvent utilisé comme *condimentum* (condiment) dans divers plats, il est souvent comparé à des variétés telles que *oroselinon, hipposelinon, heleoselinon* et *makedonikon/makedonision*<sup>4</sup>.

L'herbe de Macédoine, le *petroselinon* ou *makedonision*, était considérée comme la meilleure de toutes. En effet, selon Galien, cette plante, qui poussait dans une région particulière de la Macédoine, était tellement recherchée dans le monde entier qu'elle partageait le destin d'autres «appellations de marque» telles que le miel de l'Attique et le vin de Falerne (voir citation *infra*). En d'autres termes, les négociants faisaient passer d'autres variétés de persil pour la variété ma-

1. Cet article a initialement paru en anglais dans l'ouvrage *Flavours and Delights. Tastes and Pleasures of Ancient and Byzantine Cuisine*, éd. I. Anagnostakis, textes d'A. Dalby, I. Anagnostakis, C. Bourbou, J. Koder, M. Leontsini, éditions Armos, Athènes, 2021, p. 37-41.

2. George Frederick Abbott, *Macedonian Folklore*, Cambridge University Press, Cambridge, 1903, p. 94-95.

3. P. D. Seferlis, «Τραγούδια της Αιγίνης, τοῦ Ἄργους καὶ ἄλλων τόπων», *Laographia* 4, Athènes, 1912-1913, p. 129-130.

4. Alfred C. Andrews, «Celery and parsley as food in the Greco-Roman period», *Classical Philology* 44, The University of Chicago Press, Chicago, 1949, p. 91-99.

cédonienne (*makedonisi*) en leur appliquant frauduleusement son nom. Il semble tout à fait probable que le persil de Macédoine, comme tant d'autres plantes, est devenu très connu à l'époque d'Alexandre le Grand et de ses descendants immédiats. En outre, un des effets des conquêtes d'Alexandre fut qu'une vaste partie de l'Orient entra plus étroitement en contact avec la Méditerranée, conduisant à une nouvelle ère d'échanges gastronomiques et de recettes, qui allaient s'intensifier à l'époque romaine. C'est ainsi que le persil de Macédoine (*petroselinum macedonicum* en latin), était considéré comme un remarquable fortifiant pour les gladiateurs, mais il était aussi généralement apprécié comme antidote aux poisons<sup>5</sup>. Pour toutes ces raisons, il était très demandé dans le monde hellénistique, et particulièrement durant la période romaine, d'où nous sont parvenues maintes mentions de son usage étendu en médecine et en cuisine (notons d'ailleurs qu'il est fréquemment mentionné par Apicius sous le nom de *petroselinum*). Le mot latin *petroselinum* créé pour restituer le terme grec πετροσέλινον<sup>6</sup> devint la base

5. La relation entre cette famille de plantes et le poison est illustrée par la légende d'Ophelte-Archémoros, fils du roi de Némée, qui fut empoisonné par un serpent caché sous cette plante, *apium altissimum* (le céleri géant, Hygin, *Fabulae*, LXXIV). Et le lien à la mort se décèle aussi dans le fait que dans certaines régions de Grèce le persil est utilisé dans les *kollyva*, l'offrande faite à la mémoire des défunts (N. de la T.).

6. P. Chantraine indique que divers noms de plantes sont tirés de πέτρα («roche, rocher», mot qui a pris par la suite le sens du nom usuel λίθος, «pierre») d'après le lieu où elles poussent: πετραία «câprier», ἀσπέραγος ἄγριος «asperge sauvage», πετρίνη (Dioscoride), πετρίς=πετραῖον (SIG 1171, 7), πετρόνιον «tussilage». Voir Pierre Chantraine, *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*, Librairie Klincksieck, Paris, 2009 [1968-1980], p. 860-861. Le passage métonymique de πετραῖος à ἄγριος s'explique car le jardin livré à la culture est épierré. Il s'agit d'un indice ancien de la relation entre la roche et le sauvage dans les représentations de la nature. De leur côté, Ernout-Meillet notent aussi l'emploi de *petrapium* par Isidore de Séville pour désigner le persil, qui est un «calque de πετροσέλινον». Voir Alfred Ernout et Antoine Meillet, *Dictionnaire étymologique de la langue latine*, Librairie Klincksieck, 2001 [1932], p. 504. Isidore de Séville écrit dans *Etymologiarum Libri*, XII, 11 : «On appelle *apium* (céleri) l'herbe dont l'extrémité, c'est-à-dire la tête, servait à couronner les triomphateurs de l'Antiquité. C'est Hercule qui le premier ceignit sa tête de cette herbe : en effet, on préférerait tantôt le peuplier, tantôt l'olivier sauvage, tantôt l'*apium*. Ses racines combattent efficacement les traîtrises des poisons. À son espèce appartiennent le *petroselinon*, l'*hipposelinon* (maceron commun) et l'*oleoselinon* (ache). On appelle *petroselinon* ce qui est semblable à l'*apium* et qui croît dans les rochers et les collines abruptes. C'est pour cela qu'on l'appelle chez nous *petrapium* ; il est en effet appelé SELINON en grec. Le meilleur est probablement celui de Macédoine, qui a un goût suave et une odeur parfumée.» La référence à Héraclès s'explique par le fait que le héros avait vaincu le lion à Némée, et que la récompense du vainqueur aux Jeux Néméens, créés en l'honneur d'Ophelte-Archémore, était une couronne de céleri. Ainsi, l'étymologie de l'appellation d'«herbe aux abeilles-de roche» indiquée par Michèle Fruyt,

lexicale de la dénomination de la plante dans les principales langues européennes : *petrosemolo*, *persemelo*, *putrusinu* en italien standard et dans quelques dialectes, *persil* en français, *Petersilie* en allemand, *parsley* en anglais, *pearseal* en gaélique irlandais, *perejil* en espagnol, *petrushka* en russe et en hébreu *petrosilia*.

Le persil de Macédoine (*makedonikon petroselinon*=μακεδονικόν πετροσέλινον), que certains appellent aussi *estreatikon* du nom de l'endroit où il pousse, est universellement considéré comme étant le meilleur. Et seule une faible quantité croît en cet endroit escarpé et qui n'est pas très grand. Donc, cet *estreatikon makedonikon* (ἐστρεατικόν μακεδονικόν) est transporté de Macédoine dans le monde entier, même si très peu pousse en Macédoine. Mais ce qui arrive au persil arrive aussi au miel et au vin. En d'autres termes, tout comme dans le monde entier les marchands font commerce de ce qui est supposé être du miel de l'Attique et du vin de Falerne, la même chose arrive au persil de Macédoine, dont il ne pousse pas assez pour satisfaire une vaste demande. Beaucoup de persil est cultivé en Épire, tout comme il existe beaucoup de miel dans les îles des Cyclades. Ainsi, de la même façon que le miel des îles est transporté à Athènes, le persil d'Épire va d'abord en Macédoine et presque tout à Thessalonique, et c'est pourquoi il est appelé *makedonikon*. C'est la même chose qui est arrivée au vin de Falerne, car, même si une faible quantité était produite dans une petite région de l'Italie, d'autres vins qui le copiaient frauduleusement, étaient exportés en tant que Falerne à travers l'Empire entier, contrefaisant la marque.

Galien, *Περί ἀντιδότην* (Sur les antidotes)<sup>7</sup>.

Puisque son usage était répandu en médecine, car il était considéré comme diurétique, tonique et antidote, il était aussi bien connu des Byzantins (surtout sous la dénomination de *kondimenton* mais aussi de *makedonisi*), même si les indications sur les modes de son utilisation dans la cuisine byzantine sont assez restreintes.

« Les conditions des ré-analyses : le témoignage du latin », *Bulletin de la Société de linguistique de Paris*, t. CVIII (2013), fasc. 1, p. 226, provient de la similitude entre *apium*, gén. pl. de *apis* « abeille » et *apium*, qu'Isidore présente comme dérivé n. de *apex* « sommet, pointe », et qui désigne l'ache des marais, le céleri. D'où sa qualification d'« herbe aux abeilles », appliquée également à d'autres plantes, dont la mélisse (μελισσόφυλλον, *apiago*, *apiaster*), la camomille (*apiana*), la renoncule (*apiastellum*). Voir Ernout-Meillet, *op. cit.*, p. 39. Voir aussi *supra* notre illustration, qui représente un πετροσέλινον κηπαῖον (de jardin), à savoir ἡμερον, cultivé. (N. de la T.)

7. Galien, *On antidotes*, édition Karl Gottlob Kühn, *Claudii Galeni opera omnia*, vol. 14, Leipzig, 1827 (réimpr. Hildesheim 1965), p. 76-77.

Par contre, l'information est foisonnante sur l'époque de l'année à laquelle il était semé dans les jardins, sur la façon dont ses feuilles et ses graines étaient utilisées pour préparer des boissons ou des décoctions en association avec d'autres herbes, et sur la manière et l'occasion de prendre ces breuvages<sup>8</sup>. En fait, des plantes variées étaient considérées par les Byzantins comme étant semblables au *makedonision*. Enfin, il faut noter qu'à deux reprises, en 1292 et en 1734, le même lieu de la Chalcidique byzantine en Macédoine revendiqué par deux monastères était nommé *Makedonisi* ou *Makedonesion*<sup>9</sup> probablement en raison de l'abondance de persil qui y poussait. Dans la toponymie, les plantes ont souvent donné leur nom à des lieux comme, par exemple, le fenouil (μάραθος, Marathon), le concombre (σίκυος, Sikyon) et le céleri (σέλινον, Selinous).

En 1546, le naturaliste et voyageur Pierre Belon<sup>10</sup> consigne une information importante: où qu'il aille en Macédoine et dans les autres régions de la Grèce, le persil est nommé par les habitants hellénophones *makedoniki* [=makedonisi] ou *macedonico*, sauf à Chypre, où il est appelé *coudomalo* [=koudoumento] du latin *condimentum*, mot utilisé par Apicius comme variante de *petroselinum*. Cette information est confirmée par les recettes locales. En fait, dans un certain nombre d'ouvrages du XVII<sup>e</sup> et du XVIII<sup>e</sup> siècle et particulièrement dans certains dictionnaires, il est toujours mentionné comme *makedonisi(on)*. Et il est vrai que de nombreuses recettes du premier livre de cuisine publié en grec moderne en 1828 (*Μαγειρικὴ*) contiennent du *makedonisi* finement ciselé. De même, le mot *makedonisi* est utilisé dans une foule de recettes populaires de plats régionaux grecs, à la place du mot *ma(y)danos* (μαϊντανός), dérivé du mot *makedonisi* par l'intermédiaire de l'arabe et du turc, et qui était un terme bien établi, commun dans la cuisine ottomane et bien sûr dans la cuisine néohellénique. Le mot ancien (*petroselinon*) *makedonikon* ou *makedonision*, qui signifiait «céleri sauvage

8. *Makedonesion* est très souvent cité dans la préparation des médicaments et antidotes par Nikolaos Myrepsos, médecin grec du XIII<sup>e</sup> siècle largement traduit en latin dès son époque, I. Valiakos, *Das Dynameron des Nikolaos Myrepsos*, Propylaeum, Heidelberg, 2019. Voir aussi Johannes Koder, *Gemüse in Byzanz. Die Frischgemüseversorgung Konstantinopels im Lichte der Geoponika*, Fassbaender Verlag, Vienne, 1993, p. 49-50, 85; Andrew Dalby, *Flavours in Byzantium. The Cuisine of a Legendary Empire*, Prospect Books, Totnes, 2003, p. 152, 158, 205.

9. *Actes de Vatopédi I. Des origines à 1329*, édition Jacques Bompaire, Christophe Giros, Vassiliki Kravari et Jacques Lefort, Archives de l'Athos XXI, Paris, 2001, p. 387, l. 55. *Actes de Chilandar*, édition Boris Korablev, Louis Petit, [Vizantijskij Vremennik 17], *Actes de l'Athos V*, 1911 (repr. 1975), document 170, ligne 119, p. 162.

10. Pierre Belon, *Voyage au Levant. Les observations de Pierre Belon du Mans de plusieurs singularités et choses mémorables, trouvées en Grèce, Turquie, Judée, Égypte, Arabie et autres pays étranges (1553)*, édition Alexandra Merle, Paris, éditions Chandeigne, 2001, p. 184, 531.

de Macédoine», avait donné l'arabe *al-maq-dunis* ou *al-baqdunis*, et le turc, grec moderne, albanais, bulgare et slavo-macédonien *maydanos(z)* ou *magda(o)noz* ; il était *maghatanos* en arménien et *mak'idoneli* en géorgien. Peut-on ainsi déduire que tous ces peuples, comme les Romains avant eux, « avaient acquis l'usage du persil en même temps que le nom<sup>11</sup> » ?

Ainsi, les preuves fournies dès le XVI<sup>e</sup> siècle<sup>12</sup> autant que les chansons et les recettes transmises depuis le lointain passé confirment l'usage largement répandu du mot *makedonisi* pour désigner le persil parmi la population hellénophone des Balkans et surtout dans la Macédoine de langue grecque. On doit noter que *makedonisi-maydanos* (qui est une expression figurée hellénique pour désigner l'ubiquité, mieux connue dans la locution σαν μαϊντανός « comme du persil », attribuée aux gens qui surgissent à n'importe quel endroit), est aussi l'herbe la plus populaire utilisée dans une myriade de recettes de viandes, de légumineuses, de tourtes et de salades dans la Grèce du Nord (Macédoine, Thrace, Épire et Thessalie), là où dans d'autres régions on met de l'origan<sup>13</sup>. De plus, dans tous les ouvrages imprimés du XVI<sup>e</sup> et du XVII<sup>e</sup> siècles, c'est-à-dire à la même période où Pierre Belon consignait des informations sur *makedonisi*, et plus tard, le persil est mentionné comme *macedonicum* (*petroselinum*). Dans les livres sur les plantes et les antidotes, qui étaient influencés par les sources de l'antiquité et surtout par les commentaires de Dioscoride et de Galien, le persil et d'autres plantes voisines sont appelées *petrosello di Macedonia*, *persil de Macédoine*, *petrocello macedonio* et *macerone* (probablement une corruption de *macedonio*, l'*hipposelinon* grec, connu en anglais comme *Alexanderslalisanders*).

À compter du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, à la fois dans les *antidotaria* et les divers manuels de cuisine, les recettes sont données à l'aide des dénominations *macedonio* et *petroselino macedonio*, et le *persil de Macédoine* finement ciselé était considéré comme la salade d'hiver par excellence<sup>14</sup>. Au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, macédoine

11. A. C. Andrews, *op. cit.*, p. 97.

12. P. Belon, *op. cit.*, p. 56 ; Pachomios Roussanos, *De divinarum scripturarum utilitate*, édition Jacques-Paul Migne, *Patrologiae cursus completus* (séries *Graeca*) (MPG) 98 (1865), 1348D.

13. Evi Voutsina, *Αυθεντική Ελληνική Κουζίνα* [La véritable cuisine grecque], éditions Fagotto, 2010, p. 25, 33.

14. Ippolito Ceccarelli (trad.) et Pietro Castelli Romano (annot.), *Antidotario romano latino e volgare, Per il Successori al Mascardi, con Licenza de Superiori*, Rome, 1639, p. 29, 61, 67 ; Nicolas de Bonnefons, *Les délices de la campagne, suite du Jardinier françois, ou est enseigné à préparer pour l'usage de la vie, tout ce qui croît sur Terre & dans les Eaux. Dédié aux Dames ménagères*, Chez Antoine Cellier, rue de La Harpe, Aux Gands couronnez & à l'imprimerie des Rosiers, avec privilège du roi, Paris, 1662, 3<sup>e</sup> éd., p. 103 ; Louis Liger, *Économie générale de la campagne ou nouvelle maison rustique*, vol. 1, Chez Henri Desbordes, 2<sup>e</sup> éd., Amsterdam, 1701, p. 182.

et salade au persil de Macédoine désignent les salades de persil et de céleri cru ou bouilli, hachés et mélangés à des grains de grenade et de l'huile, recettes aussi raffinées que la macédoine sophistiquée des années qui suivront<sup>15</sup>. Il est possible que ces recettes recèlent une connaissance ou une familiarité avec le *tabouleh* oriental, une salade de légumes finement coupés dans laquelle domine l'herbe de Macédoine, l'arabe *al-maqdunis* ou *al-baqdunis*. Par conséquent, l'interprétation avancée jusqu'à aujourd'hui, à savoir que le nom de cette salade composée vient du mot *Macédoine*, qui en est venu à désigner toutes choses mêlées (en référence au mélange des peuples de l'Empire macédonien d'Alexandre) n'est pas valide. Plus tard, au cours du XIX<sup>e</sup> et du XX<sup>e</sup> siècle, le terme « macédoine », dérivé de ces salades composées, était utilisé pour indiquer toute diversité, et il était particulièrement approprié au mélange des peuples et des langues dans les Balkans<sup>16</sup>.

Quoi qu'il en soit, la salade de fruits ou de légumes de la cuisine française du XVIII<sup>e</sup> siècle appelée *Macédoine de fruits et de légumes* commence à apparaître en même temps que les plats de viandes tels que *Une macédoine à Versailles*, à savoir du canard sauté avec des fèves des marais, des artichauts, des champignons, du persil et des échalotes, aussi connu comme *Canard en Macédoine*, *Macédoine de Canard* ou *Canard en macédoine de légumes*<sup>17</sup>. Le nom de « macédoine » dans les noms de ces recettes françaises vient des salades composées dont l'ingrédient de base est ce que les Français appellent le « persil de Macédoine ». Mais il existe aussi à cette époque d'autres élaborations culinaires plus complexes mêlant diverses viandes et légumes, avec ou sans persil, et le mélange de ces légumes variés

15. *Traité de confiture, ou Le nouveau et parfait confiturier*, Chez Pierre Mortier, libraire, sur le Vygendam, à la Ville de Paris, Amsterdam, 1700, p. 27 ; *Le cuisinier familial tant pour les grandes maisons & les familles bourgeoises que pour les gens de la campagne & autres de toutes sortes de conditions*, Chez Jean-Baptiste de Leenneer, Imprimeur & Libraire sur le Marché au Bois, avec acte de privilège, Bruxelles, 1705, p. 3 ; Noël Chomel, *Dictionnaire oeconomique: contenant divers moyens d'augmenter son bien, et de conserver sa santé*, vol. 2, Chez Ganeau et Étienne, Paris, 1718, 2<sup>e</sup> éd., p. 533-534, 933 ; Louis Liger, *La nouvelle maison rustique, ou Économie générale de tous les biens de la campagne*, vol. 2, Chez Claude Prudhomme, Paris, 1721, p. 126.

16. C'est aussi dans ce sens que Balzac emploie ce mot à propos de l'Empire de Napoléon : « les circonstances qui faisaient de la société sous l'Empire une macédoine ». Balzac, *Les petits bourgeois* (roman inachevé), 1855, p. 15 (N. de la T.).

17. *Les soupers de la cour, ou L'art de travailler toutes sortes d'alimens, pour servir les meilleures tables suivant les quatre saisons*, vol. 2, Chez Guillin, Libraire, Quai des Augustins, Au Lys d'Or, Avec Approbation & Privilège du Roi, Paris, 1755, p. 244-245 ; A. T. Raimbault, *Le parfait cuisinier ou le bréviaire des gourmands, contenant les recettes les plus nouvelles dans l'art de la cuisine et de nouveaux procédés propres à porter cet art à la dernière perfection*, Delacourt, Paris, 1811, p. 17, 115.

est alors appelé simplement *macédoine*, «persil». Dans un livre de cuisine datant de 1740, on trouve une recette de *macédoine* qui n'a rien à voir avec le persil en tant qu'ingrédient, et qui montre, comme le font tant de noms d'autres plats, un certain «orientalisme», une qualité exotique et très probablement un esprit classicisant de raffinement, engoué de plats portant au moins des noms grecs et ottomans<sup>18</sup>: Choux à la Turque, Crème à la Sultane, Potage à la Turque, Macédoine à la paysanne, Bécassines à la Grecque (l'élément grec dans cette recette étant des raisins de Corinthe), Sauce Bachique (avec du vin de Bourgogne) et Beignets Bachiques (avec des pousses de vigne).

Très souvent, le vocabulaire touchant aux aliments est la plus perceptible, sinon immédiate, des preuves des transferts culturels ; mais il est aussi celui qui parle à l'esprit par les sens. Ainsi, la métonymie qui a amené le persil de Macédoine sur les tables occidentales rappelle non seulement le *petroselinon makedonikon* et sa savante histoire, mais elle éveille aussi l'idée d'un rocher encore non domestiqué (*estreatikon makedonikon*) baigné des parfums de la flore sauvage de la Grèce, et qui pourtant porte avec lui l'image d'une civilisation.

---

18. Louis-Auguste de Bourbon, *Le cuisinier gascon*, Amsterdam, 1740, p. 140, 47-48, 99, 117, 139-140, 142, 144, 173, 179 ; Béatrice Fink, *Les liaisons savoureuses: réflexions et pratiques culinaires au XVIII<sup>e</sup> siècle*, choix de textes, introduction et commentaires de B. Fink, Publications de l'Université de Saint-Étienne, collection «Lire le XVIII<sup>e</sup> siècle», Saint-Étienne, 1995, p. 17, 144.

## BIBLIOGRAPHIE DES SOURCES PRIMAIRES

- Actes de Chilandar*, édition B. Korablev, L. Petit, [Vizantijskij Vremennik, suppl. 17].
- Actes de l'Athos V*, 1911 (repr. 1975), document 170, ligne 119.
- Actes de Vatopédi I. Des origines à 1329*, édition J. Bompaire, C. Giros, V. Kravari et J. Lefort, Archives de l'Athos XXI, Paris, 2001.
- P. BELON, *Voyage au Levant. Les observations de Pierre Belon du Mans de plusieurs singularités et choses mémorables, trouvées en Grèce, Turquie, Judée, Égypte, Arabie et autres pays étranges (1553)*, édition A. Merle, Paris, éditions Chandeigne, 2001.
- N. de BONNEFONS, *Les délices de la campagne, suite du Jardinier françois, ou est enseigné à préparer pour l'usage de la vie, tout ce qui croît sur Terre & dans les Eaux. Dédié aux Dames ménagères*, Chez Antoine Cellier, rue de La Harpe, Aux Gands couronnez & à l'imprimerie des Rosiers, avec privilège du roi, Paris, 1662, 3<sup>e</sup> éd.
- L.-A. de BOURBON, *Le cuisinier gascon*, Amsterdam, 1740.
- N. CHOMEL, *Dictionnaire oeconomique: contenant divers moyens d'augmenter son bien, et de conserver sa santé*, vol. 2, Chez Ganeau et Étienne, Paris, 1718, 2<sup>e</sup> éd.
- I. CECCARELLI (trad.) et P. CASTELLI ROMANO (annot.), *Antidotario romano latino e volgare, Per il Successori al Mascardi, con Licenza de Superiori*, Rome, 1639.
- GALIEN, *On antidotes*, édition Karl Gottlob Kühn, *Claudii Galeni opera omnia*, vol. 14, Leipzig, 1827 (réimpr. Hildesheim 1965).

- HYGINUS MYTHOGRAPHUS, *Fabulae*, LXXIV. En ligne.
- ISIDORUS HISPALENSIS, *Etymologiarum Libri*, XII, 11. En ligne.
- L. LIGER, *Économie générale de la campagne ou nouvelle maison rustique*, vol. 1, Chez Henri Desbordes, 2<sup>e</sup> éd., Amsterdam, 1701.
- L. LIGER, *La nouvelle maison rustique, ou Économie générale de tous les biens de la campagne*, vol. 2, Chez Claude Prudhomme, Paris, 1721.
- A. T. RAIMBAULT, *Le parfait cuisinier ou le bréviaire des gourmands, contenant les recettes les plus nouvelles dans l'art de la cuisine et de nouveaux procédés propres à porter cet art à la dernière perfection*, Delacourt, Paris, 1811.
- PACOMIOS ROUSSANOS, *De divinarum scripturarum utilitate*, édition J.-P. Migne, *Patrologiae cursus completus (séries Graeca)* (MPG) 98 (1865), 1348D.
- Traité de confiture, ou Le nouveau et parfait confiturier*, Chez Pierre Mortier, libraire, sur le Vygendam, à la Ville de Paris, Amsterdam, 1700.
- Le cuisinier familier tant pour les grandes maisons & les familles bourgeoises que pour les gens de la campagne & autres de toutes sortes de conditions*, Chez Jean-Baptiste de Leenneer, Imprimeur & Libraire sur le Marché au Bois, avec acte de privilège, Bruxelles, 1705.
- Les soupers de la cour, ou L'art de travailler toutes sortes d'alimens, pour servir les meilleures tables suivant les quatre saisons*, vol. 2, Chez Guillin, Libraire, Quai des Augustins, Au Lys d'Or, Avec Approbation & Privilège du Roi, Paris, 1755.