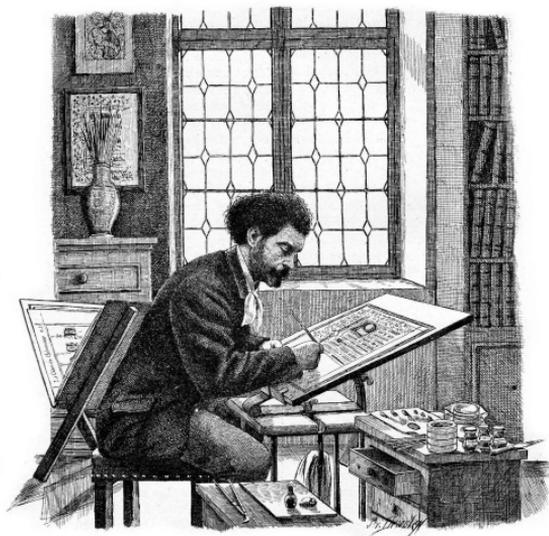


Marc Niederhauser

# Alchimie de l'enluminure

*80 recettes éprouvées*



EYROLLES

# Alchimie de l'enluminure

*80 recettes éprouvées*

Marc Niederhauser

Derrière les splendeurs de l'enluminure, avec ses ors et ses couleurs chatoyantes, se cachent maints secrets de savoir-faire. Certains sont assez simples, mais beaucoup relèvent de l'alchimie.

Dans des textes présentés comme des recettes de cuisine, l'auteur détaille environ quatre-vingts tours de main pour la plupart oubliés. Qui sait encore faire de la colle de parchemin, de l'eau de miel ou de la lessive de cendre de bois ? Comment réaliser son encre à l'aide de noix de galle et de sulfate de fer ? Poser l'or en relief sur assiette relève du grand art, mais quel gesso choisir ? Noir de vigne, rosette, vert d'iris, cochenille, malachite, autant de couleurs oubliées que détaille Marc Niederhauser dans cet ouvrage.

Il explicite également la conception de quelques accessoires comme la piécette, ce morceau de tissu dans lequel on imprègne les couleurs pour les conserver.

L'auteur livre enfin quelques formules peu recommandables, telles la fabrication d'une encre d'or avec un œuf et du mercure, ou l'élevage de vers dans du pastel écrasé pour en extraire une belle couleur bleue en les pressant.

Toutes les recettes sont assorties d'une source précise et la plupart d'entre elles sont pratiquées par des enlumineurs consultés pendant la préparation de ce recueil.

*Alchimie  
de l'enluminure*

Conception graphique et mise en pages : Sophie Charbonnel

Les images qui illustrent ce livre sont issues de :

La revue *Le Coloriste enlumineur* (1893-1897)

*Les Manuscrits et la miniature* d'Albert Lecoy de la Marche (1884)

*Traité pratique des peintures à la gouache* de Karl Robert (1893)

*Le catalogue Lefranc* (1898)

*Le dictionnaire Larousse* (1905)

*L'Art de l'enluminure* d'Alphonse Labitte (1893)

*The Art of Illuminating as Practised in Europe from the Earliest Time*  
de Robert Tymm et Matthew Wyatt (1860).

En couverture : *Le Coloriste enlumineur*, 1893, n°2, p. 10.

© Groupe Eyrolles, 2011

61, boulevard Saint-Germain

75240 Paris cedex 05

[www.editions-eyrolles.com](http://www.editions-eyrolles.com)

ISBN : 978-2-212-12863-5

Tous droits réservés.

Le code de la propriété intellectuelle du 1<sup>er</sup> juillet 1992 interdit expressément la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Or, cette pratique s'est généralisée notamment dans les établissements d'enseignement, provoquant une baisse brutale des achats de livres, au point que la possibilité même pour les auteurs de créer des œuvres nouvelles et de les faire éditer correctement est aujourd'hui menacée.

En application de la loi du 11 mars 1957, il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement le présent ouvrage, sur quelque support que ce soit, sans l'autorisation de l'Éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands Augustins, 75006 Paris.

Marc Niederhauser

# Alchimie de l'enluminure

*80 recettes éprouvées*

*Préface de Monique Zerdoun*

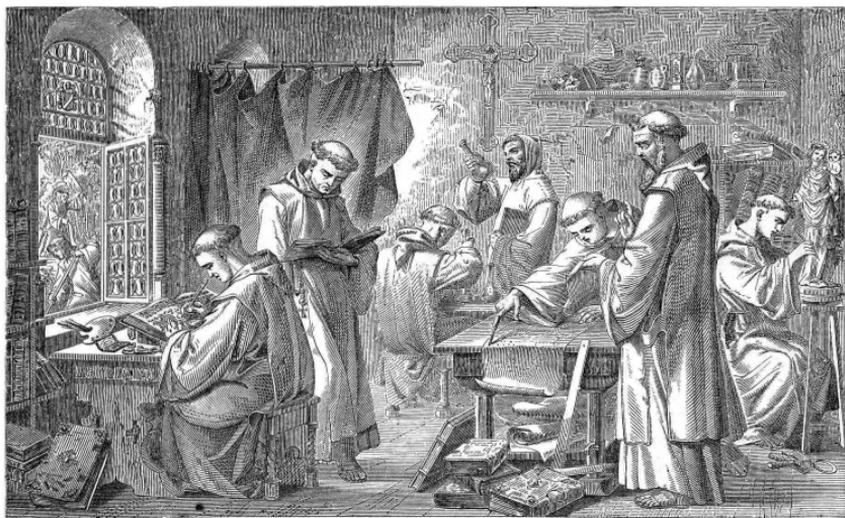
EYROLLES

---

# Sommaire

- 8 **Préface**
- 11 **Avant-propos**
- 14 Les sources
  
- 17 **1. Le parchemin**
- 18 Tension du parchemin  
Trempe
- 19 Tension du parchemin  
Humecté
- 20 Tension du parchemin  
Sur verre
- 21 Ponçage du parchemin
- 22 Colle de parchemin
  
- 25 **2. L'encre**
- 26 Encre à l'écorce d'aubépine  
du moine Théophile
- 27 Encre ferro-gallique  
de François Dorvault
- 28 Encre ferro-gallique  
de Cora Millet-Robinet
- 29 Encre ferro-gallique  
au vin blanc
- 30 Encre au vin blanc  
de Jean Paganucci
- 31 Encre ferro-gallique  
au vinaigre  
de Jean Paganucci
- 33 Encre ferro-gallique  
de Klaus-Peter Schäffel
- 34 Encre rouge au bois  
de brésil de Théodore  
Turquet de Mayerne
- 35 Encre au bois de brésil  
du *Dictionnaire des ménages*
  
- 37 **3. Les ingrédients**
- 38 Eau de miel
- 39 Plâtre éteint
- 40 Plâtre éteint  
de Béatrice Balloy
- 41 Glaire d'œuf  
Recette ancienne
- 42 Glaire d'œuf  
Recette moderne
- 43 Gomme arabique
- 44 Gomme de cerisier  
ou de prunier
- 45 Eau gommée
- 46 Liant de détrempe  
de Béatrice Balloy
- 47 Détrempe
- 48 Colle de pâte
- 49 Lessive de cendre  
de bois à l'eau chaude
- 50 Lessive de cendre  
de bois à l'eau froide
- 51 Mastic
  
- 53 **4. L'assiette  
et le mordant**
- 54 Mordant à l'ail  
de Jehan Le Bègue
- 55 Assiette byzantine
- 56 Mordant à  
la gomme ammoniacque
- 57 Gesso du *Göttinger Musterbuch*  
(« Livre modèle  
de Göttingen »)
- 58 Poudre à relever l'or  
de M<sup>elle</sup> Robert
- 59 Gesso d'Edward Johnston
- 61 Gesso de Timothy Noad
- 62 Gesso de Marie Lynskey
- 63 Assiette (gesso)  
de Marc Coindet

- 64 Gesso de Michel Gouttebarga  
 65 Gesso de Thierry Mesnig  
 66 Gesso d'Aline Falco  
 67 Gesso acrylique  
 68 Mixtion à dorer à l'eau  
 69 Mordant à la colle PVA
- 71 5. La chrysographie**  
 72 Glaire + gomme arabique  
     + eau de miel  
 73 Deux gommes + sucre  
 74 Or à la coquille  
     de Claude Boutet  
 75 Encre d'or  
     de Jean-Félix Watin  
 76 Or à la coquille  
     de Peter et Ann Mactaggart  
 77 Chrysographie avec du gesso
- 79 6. Les pigments**  
 80 Céruse ou blanc de plomb  
 81 Blanc de coquille d'œuf  
 82 Curcuma ou safran  
 83 Terre de son jardin  
 84 Noir de vigne  
     de Louis Dimier  
 85 Noir de vigne - 2  
 86 Noir de noyaux de pêches  
     ou de cerises  
 87 Noir de fumée  
 88 Rosette du *Göttinger*  
     *Musterbuch* (« Livre modèle  
     de Göttingen »)  
 89 Rosette de Jehan Le Bègue  
 90 Rosette au blanc d'œuf  
 91 Rosette  
     Laque de brésil à l'œuf  
 92 Rosette à la lessive  
     de cendre de bois  
 93 Vert d'iris  
 94 Vert-de-gris  
 95 Vert-de-gris et persil  
 96 Nerprun ou vert de vessie
- 97 Malachite  
 98 Lazurite à partir de lapis-lazuli  
 99 Bleu de pastel  
     du *Manuscrit de Bologne*  
 100 Pastel  
 101 Cinabre du *Manuscrit de Padoue*  
 102 Cochenille  
     du *Manuscrit de Padoue*  
 103 Cochenille pour teinter  
     le parchemin  
 104 Garance de James Rennie  
 105 Garance d'Edmond Pelouze
- 107 7. Quelques accessoires**  
 108 Piécette  
 109 Coussin à dorer  
 110 Grattoir  
 111 Stirator
- 113 8. Recettes improbables et superflues**  
 114 Décalque  
 114 Fenêtre en parchemin  
 115 Colle de poisson  
 115 Colle à bouche  
 117 Chicorée  
 117 Laque rouge avec du lierre  
 118 Carmin  
 118 Cinabre  
 119 Bleu de pastel avec des vers  
 119 Vert-de-gris  
 120 Encre dorée  
 120 Encre dorée  
     avec un œuf et du mercure  
 121 Liant au lait de figuier
- 122 Glossaire**  
**124 Liste des fournisseurs**  
**126 Remerciements**



*Moines dans un scriptorium, Le Coloriste enlumineur, 1895, n°5, p. 21*

*Pour Françoise  
et tous mes élèves*

# Préface

C'est avec un réel plaisir que j'ai accepté de rédiger la préface de l'ouvrage de Marc Niederhauser, la conception de ce travail et l'optique choisie pour sa réalisation m'ayant immédiatement convaincue. Arriver à proposer un florilège de recettes clair, cohérent, construit, ciblé, dans la multitude des textes qui existent sur la fabrication des pigments, des liants, des colorants, des encres relève véritablement de l'exploit.

En effet, le recueil ici présenté ne traduit en aucune manière le travail engagé en amont pour sa réalisation. Tout d'abord la recherche des recettes de fabrication dans des ouvrages parfois très éloignés du sujet, la lecture, la traduction, la transcription, l'identification précise de chaque produit, la compréhension pas toujours évidente des dizaines de recettes recensées sur un seul et même ingrédient, puis la patience de réaliser l'une après l'autre ces recettes afin de déterminer la plus adaptée ou la plus adéquate, enfin trouver la manière la plus claire, la plus efficace, la plus didactique de la présenter.

Deux ou trois petites réflexions permettront peut-être d'évaluer les difficultés que l'auteur a eues à surmonter avant de vous proposer cet ouvrage.

Suivant les produits concernés, les recettes recensées peuvent être très rares ou au contraire très nombreuses, parfois répétitives avec les risques inéluctables d'erreurs dues aux copies successives dans le temps et dans l'espace. À ce constat, s'ajoutent les risques dus aux interprétations des textes, à l'identification plus ou moins exacte des ingrédients, à l'ajout ou au retrait – pour des raisons pas toujours justifiées ou évidentes – d'un élément ou un autre.

Ajoutons qu'au Moyen Âge, et bien plus tardivement encore, les produits indiqués dans les recettes n'étaient pas des substances pures et la notion de pureté telle que nous la concevons de nos jours n'était même pas imaginable. Il ne faut donc pas s'étonner qu'en suivant à la lettre le mode opératoire d'une recette, en respectant autant que possible tous les détails de réalisation, on aboutisse à un résultat bien éloigné de celui

attendu. Chacun est en mesure d'imaginer le travail de correction et d'adaptation qui s'en suit pour atteindre le bon résultat.

L'évaluation du temps tel qu'il est mentionné dans les recettes pour telle ou telle action : remuer, piler, attendre, chauffer etc. est difficile à évaluer avec certitude. Quand est signalé dans un texte du xv<sup>e</sup> siècle *battre le mélange sept ou huit fois le jour le demy sept psalmen, trois jours durant*, autrement dit « battre sept ou huit fois par jour, pendant trois jours, la moitié du temps nécessaire à la lecture des trois psaumes de la pénitence », reste à savoir à quelle allure le préparateur est censé lire ses psaumes et on comprend facilement la difficulté d'application. Autre piège important à contourner : l'identification précise des produits. Lorsque dans un texte il est question de myrobolan, de lapis-lazuli, de vin blanc ou d'écorce de grenade, le problème de l'identification ne se pose pas. En revanche s'il s'agit de vitriol bleu, d'atramentum, d'encaustum, d'indicum, éléments fréquemment cités dans les recettes médiévales, la difficulté est toute autre car un seul et même terme peut signifier plusieurs entités.

Le poids, les mesures et les quantités sont également souvent difficiles à évaluer et à transcrire en langage moderne et l'auteur a su contourner ces handicaps et proposer une cohérence dans ses recettes.

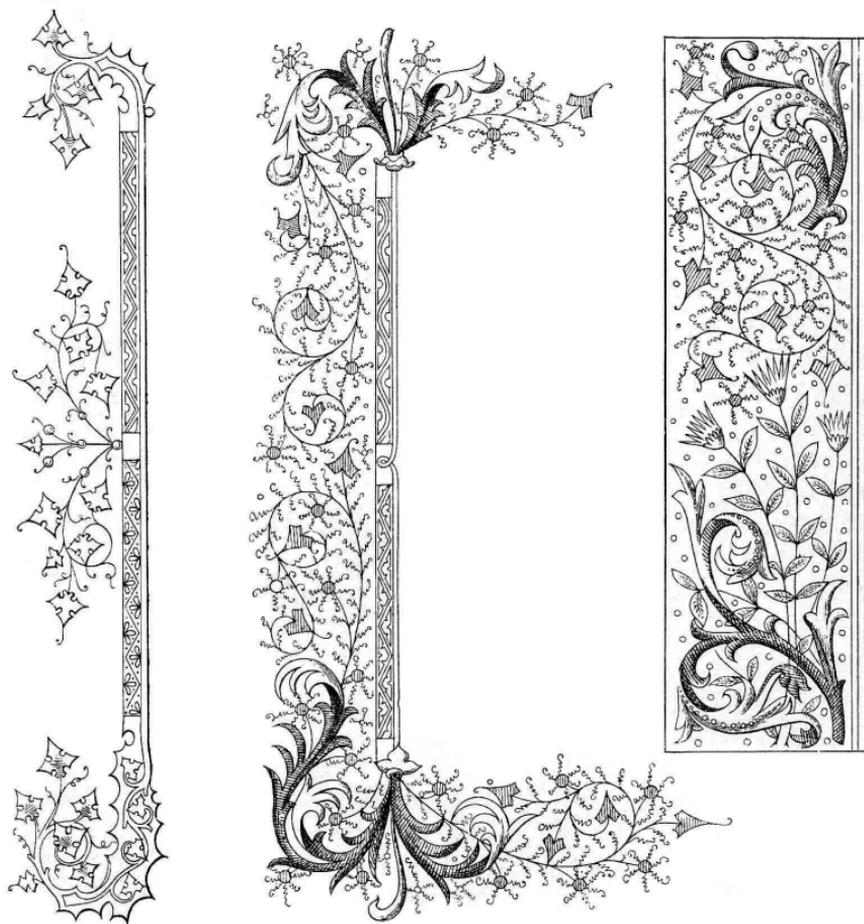
Des détails amusants sont parfois signalés dans les textes anciens qui ont sûrement une raison qu'il faut justement essayer de comprendre. Pourquoi utiliser de l'urine d'homme saoul ? De la lie de vin rouge ? Ou, selon Alexis Piemontois (xvi<sup>e</sup> siècle), pour que l'encre ne se prenne pas en masse sous l'effet du froid, ajouter quelques gouttes d'eau-de-vie ?

Ce sont toutes ces difficultés que Marc Niederhauser a prises en compte, a résolu du mieux possible avant de proposer ce recueil de recettes triées, sélectionnées, essayées et réessayées, et accompagnées le plus souvent du précieux « tour de main » sans lequel, il y a fort à parier, le résultat ne serait pas celui escompté.

J'ajouterai pour conclure que cet ouvrage offre l'avantage de s'adresser aussi bien à des débutants qui seront guidés par un mode d'emploi simple et précis, accompagné souvent par les petites astuces essentielles à une bonne réalisation, qu'à des spécialistes qui seraient désireux ou curieux d'essayer une recette inédite ou conçue différemment.

À tous, belles réalisations.

Monique Zerdoun  
Chercheur au CNRS  
Auteur de *Les Encres noires*  
au Moyen Âge



*Marges du XV<sup>e</sup> siècle, Le Coloriste enlumineur, 1896, p. 82.*

# Avant-propos

À première vue, toutes ces recettes de l'enluminure forment un joyeux mélange de styles et d'époques, mais elles ont en commun d'être réalisables et d'avoir été confirmées par divers praticiens. Alchimistes, peintres, compilateurs nous ont légué au fil des temps bien des formules aussi nombreuses qu'imprécises et parfois fantaisistes.

N'ont été retenues que les solutions éprouvées ou efficaces. Elles reposent sur des textes anciens, des « redécouvertes » du XIX<sup>e</sup> siècle et des pratiques contemporaines.

Ces recettes, aux poids et mesures modernisés, sont régulièrement utilisées. Selon les pays d'Europe, le poids d'une once variait jadis de 24 à 34 grammes. Au cours des essais qui ont permis de valider les recettes de ce livre il a été décidé que, pour simplifier, l'once serait ramenée à 30 grammes. Quoique peu scientifiques, les résultats ont montré que ce choix était fiable. Cet ouvrage s'utilise donc comme un livre de cuisine, et comme en cuisine, la pratique et l'expérience sont bonnes conseillères.

Au cours de la préparation de cet ensemble, bien des compositions ont été écartées. Elles n'étaient pas assez claires quant à la nature des ingrédients ou de leurs proportions. Certaines recettes anciennes mesurent le temps d'une opération en « Pater Noster », par exemple. Qui sait encore que la récitation du « Miserere mei, Deus » prend trois minutes ?

Comme la pratique de l'enluminure s'étale sur un millénaire, du VI<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle pour l'essentiel, les techniques ont bien varié au fil du temps. Rien que pour la confection du gesso, l'assiette sur laquelle se pose la feuille d'or, ont été recensées une douzaine de recettes parfaitement documentées et il y en a certainement bien d'autres.

Le parchemin actuellement sur le marché est bien plus épais que les peaux apprêtées par les moines de l'an mil et les chercheurs n'ont pas encore établi avec précision comment le support était tendu pour être calligraphié et enluminé des deux côtés.

Le scriptorium de l'abbaye et l'officine laïque qui a pris sa suite, ont emporté dans leur