

LES PLUS BELLES PAGES LA LITTÉRATURE COURMANDE

De François Rabelais à Marcel Proust

Philippe Di Folco



EYROLLES

LES PLUS BELLES PAGES LA LITTÉRATURE COURMANDE

De François Rabelais à Marcel Proust

Philippe Di Folco

Ce recueil propose **150 extraits** d'œuvres parmi les plus savoureuses de la littérature française, tous genres confondus (roman, théâtre, nouvelle, conte ou poésie...). Du Moyen Âge à nos jours, cette sélection constitue un voyage littéraire et thématique qui chemine de la gourmandise médiévale aux territoires d'aujourd'hui, en passant par « le nouveau monde » humaniste, les lustres du Grand Siècle, la naissance et l'âge d'or de la gastronomie. Chacun des textes fait l'objet d'une introduction précise.

Philippe Di Folco est auteur de fiction, scénariste, essayiste et Directeur d'ouvrages.



www.editions-eyrolles.com
Groupe Eyrolles | Diffusion Geodif

Code éditeur : G55320
ISBN : 978-2-212-55320-8

LES PLUS BELLES PAGES
LA LITTÉRATURE GOURMANDE

De François Rabelais à Marcel Proust

Éditions Eyrolles
61, bd Saint-Germain
75240 Paris Cedex 05
www.editions-eyrolles.com

Création maquette intérieure : Carole Crépon
Mise en pages : Istria

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 autorisation de l'éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris.

© Groupe Eyrolles, 2012
ISBN : 978-2-212-55320-8

LES PLUS BELLES PAGES
LA LITTÉRATURE GOURMANDE
De François Rabelais à Marcel Proust

Philippe Di Folco

EYROLLES



Dans la même collection :

La littérature érotique, Claude-Henry du Bord

AVERTISSEMENT

Quelques textes de cette anthologie incluent des mots entre crochets [...]. Ce sont là des précisions qui éclairent le vocabulaire culinaire ancien ou spécialisé. La plupart des définitions ainsi apportées proviennent d'ouvrages cités dans la bibliographie, en fin d'ouvrage.

Cette même bibliographie rassemble également des ouvrages dits « de référence » : lorsqu'un essayiste contemporain est convoqué sous la forme d'une citation, d'une réflexion critique, vous vous reporterez à la fin de l'anthologie pour en connaître l'origine.

Certains textes anciens sont publiés ici avec la mention « édité par... », ce qui veut dire que la langue en a été modernisée en français par des spécialistes, généralement au XIX^e siècle.

À d'autres – rares – occasions, nous avons explicitement laissé le texte dans son expression d'origine : soit qu'il n'existait aucune édition moderne accessible pour nous, soit surtout qu'il nous a paru intéressant de rendre les sonorités de la langue gourmande du passé dans sa plus parfaite authenticité.

À compter du XVIII^e siècle, les dates indiquées entre parenthèses qui suivent les titres d'œuvres renvoient principalement à leurs premières publications dans le commerce.

SOMMAIRE

Introduction	9
1. La gourmandise au cœur des traditions médiévales	13
2. Un nouveau monde humaniste	33
3. Sous les ors du Grand Siècle	51
4. Du boudoir à la révolution du palais : naissance de la gastronomie	87
5. L'âge d'or de la gastronomie (1825-1870) : entre gourmandise et nostalgie	125
6. Culte des origines et appel des tropiques	171
7. Vers de nouveaux territoires gourmands...	217
Bibliographie	245
Index	251

INTRODUCTION

Cette anthologie de textes français commentés vous propose, depuis le Moyen Âge et jusqu'à nos jours, un voyage bien particulier : une exploration de la littérature gourmande.

Mais d'abord, vous demandez-vous sans doute, qu'est-ce que la littérature gourmande ?

L'adjectif « gourmand » connaît aujourd'hui les faveurs de la morale ou de la bienséance. Du temps de Rabelais ou de Montaigne par exemple, il était assez mal vu d'être gourmand. « Glouton » et « gourmand », auraient, selon le linguiste Émile Littré, les mêmes origines : le jeune garçon qui sert à tout faire, le serviteur que l'on imagine se bâfrer en cachette de ses maîtres. Étrange étymologie en vérité ! Le latin, toujours selon Littré, parle lui de *gula* pour dire l'action qui consiste à avaler tout sans discernement, et de *gastrimargia* pour dire l'action de noyer son estomac dans les sucres et l'alcool. N'oubliez pas qu'autrefois les gens étaient pour la plupart très pieux et craignaient le confessionnal et la damnation : parmi les Sept péchés capitaux se trouve être... la gourmandise ! Mais, peu à peu, avec l'évolution des mœurs, de la culture, des savoirs scientifiques, on assiste à un glissement de sens : le tournant s'opère au XVIII^e siècle, en même temps qu'apparaît la gastronomie, véritable école de la pensée culinaire et qui fait entrer sur la scène le mot « gourmet ». Aujourd'hui, « gourmand » tant à devenir synonyme de « gourmet » – lequel mot a quelque chose de précieux –, autrement dit, sera considérée gourmande la personne qui aime tout simplement les bonnes choses à manger mais de qualité, qui apprécie le bon vivre et qui... pète la forme ! On peut de nos jours se permettre d'être gourmand sans prendre un kilo. Bref, gourmand et joyeux font parfois bon ménage.

Bien entendu, écriture et nourriture, littérature et gourmandise ne semblent pas toujours aller de soi. À côté du clerc ou du moine

ascétique, du tâcheron méticuleux et rendu maigre par les privations de tous ordres, nous avons plutôt choisi de faire s'exprimer des « amoureux de la bonne chère » ou du moins, des « bonnes choses de la vie ». Faisons mentir les *Nourritures terrestres* d'André Gide – lequel, en dépit de sa maigreur relative, ne détestait pas passer à table ! – et disons-le tout de go : chez les écrivains, on ne se nourrit pas que de mots, loin s'en faut !

Les textes rassemblés dans cette anthologie de littérature gourmande possèdent des traits communs qu'il est utile de préciser ici afin de mieux définir le périmètre de la littérature gourmande :

- Ces textes proviennent d'un corpus littéraire, c'est-à-dire qu'ils appartiennent à une tradition qui est celle du livre et de l'écrivain, celui-ci transmet à ses contemporains et aux générations futures un écrit généralement par le biais de l'imprimé – la plume n'est jamais loin de la fourchette. Avec le temps, notre point de vue critique évolue quant à la valeur littéraire d'un écrit. Certains textes vous sembleront évidemment incontournables, d'autres, nous l'espérons, vous surprendront.
- Ces textes parlent tous de saveurs, de nourritures, de cuisines, de mets, du plaisir de la table et des sens. Issus de la poésie, du roman, de l'Histoire, des chansonniers, mais aussi de recueils de cuisine ou de traités savants : notre choix nous a guidé vers des sonorités et des évocations qui portent de la cuisine à la table, du potager au marché, mais aussi, de façon plus ténue, de l'immédiate description jusqu'au souvenir. Si la littérature gourmande n'est pas qu'affaire de recettes, il n'était pas question pour autant de les exclure de ce voyage. Vous le constaterez, beaucoup d'écrivains ont eux-mêmes produit des livres de cuisine et inversement, beaucoup de cuisinier, de « chefs », se révèlent être d'excellentes plumes.
- Ces textes enfin tendent à mettre en appétit : prenez garde ! La littérature gourmande prend ici tout son sens, elle envoûte son lecteur et le transporte à l'envi. Car qu'est-ce que c'est que cette littérature quelque peu perverse qui utilise un vocabulaire spécifique aux sonorités ensorcelantes, des mots, qui, associés aux mets qu'ils sont supposés décrire ou évoquer, excitent l'imagination du lecteur ?

Pour connaître la réponse, il vous faut commencer ce voyage en Gourmandie.

Vous voguerez d'abord à travers les cuisines du Moyen Âge, pas si obscures qu'on a bien voulu l'écrire. Puis, vous arrimerez aux coques des caravelles en partance vers le Nouveau monde, qui fit tant pour la variété de nos assiettes. Après une petite cure humaniste, comme retenus, vous rallierez les fastes du Grand Siècle, celui de Louis XIV, avant de vous délectez avec passion et ivresse des innovations du XVIII^e et du XIX^e siècle, période qui vit le couronnement de la littérature culinaire, celle des gastronomes comme Brillat-Savarin ou Alexandre Dumas. Vous prendrez votre temps pour explorer les terres très fertiles et généreuses du roman bourgeois, qui, de Balzac à Proust, engendra des pages devenues aujourd'hui mythiques. Pouvons-nous tremper un biscuit dans notre thé sans penser au petit Marcel ? Enfin, parvenus au cœur du XX^e siècle, vous vous laisserez aller avec ici, un peu d'exotisme, là, un brin de nostalgie et de métissage. La littérature gourmande contemporaine, sans être une auberge espagnole, fait table ouverte et feu de tout bois : grande ou petite traditions, spécialités d'ici ou d'ailleurs, terroirs et plats canailles, les vocabulaires gourmands puisent à ces trésors nouveaux, enrichissent notre langue.

Principalement issu du patrimoine littéraire francophone, tous ces textes parlent de cette fonction première car nécessaire qui est de « se nourrir », à laquelle vient se greffer peu à peu une dimension « irrationnelle » : le plaisir. Les questions que ces élans soulèvent sont nombreuses, toujours d'actualité, et de prime abord « morales » : faut-il vivre pour manger ? Comment bien vivre sinon bien manger ? Manger est-il une perte de temps ? Peut-on allier plaisir de table, festivité et bonne santé sans troubler pour autant l'estomac et prendre de l'embonpoint ? Est-il de bon goût de manger ci ou ça et de telle manière ? Comment éviter de s'ennuyer à table sinon en variant les couleurs, les saveurs et les mélanges ? Peut-on manger, penser, lire ou aimer en même temps ? etc.

Des questions simples au fond mais qui, vous le découvrirez, ne datent pas d'aujourd'hui. La gastronomie, *l'art de régler l'estomac*, était et reste affaire de goûts donc de culture, sans quoi la gourmandise verserait

dans le n'importe quoi. On ne vient pas à elles sans un minimum de savoirs, et, pour ce qui se rapporte à cet ouvrage, de lectures. N'oublions pas que le jeu de la lecture en vaut la chandelle : sitôt avalé, goûté, digéré, le plat, aussi dément soit-il, finit par être remplacé par un autre, dans la minute, l'heure ou la journée qui suit. Et si vous avez la nette impression que dans votre assiette ne règne que l'insipide, la fadeur ou la malbouffe... Vite, réagissez ! C'est aussi pour ça que la littérature confine à l'éternité : quand les saveurs d'hier ou d'autrefois sombrent dans l'oubli, l'écrivain, lui, se souvient, et avec ses mots, nous restitue les saveurs – comme intactes.

Bon appétit !

Philippe Di Folco

1. LA GOURMANDISE AU CŒUR DES TRADITIONS MÉDIÉVALES

Certains historiens contemporains ont réévalué récemment le Moyen Âge culinaire comme l'une des sources réelles de la gastronomie occidentale. Les médiévistes, longtemps, travaillèrent dans l'obscurité et, la cuisine des châteaux forts ou celle des chaumières, manquait singulièrement de documents écrits lumineux. Gruau, pain noir et soupe de raves au menu ? Que nenni ! Une grande et surprenante variété de plats se rencontre entre rasades de vins épicés et spectacles joyeux, au détour de textes surprenants.

Il faut distinguer deux types de gourmandises : celles destinées aux princes et celles, issues des terroirs préparées les jours de fête et de foire. Si Charlemagne possède son cuisinier attitré, ce n'est qu'au ^{xiv}^e siècle qu'un « maître viandier » français se fait connaître par l'entremise d'un recueil : il est signé d'un certain *Taillevent*. Il est l'arbre qui cache une forêt de maîtres queux disséminés un peu partout dans les cours d'Europe. Chose curieuse, c'est l'Angleterre, dont on raillera plus tard l'indifférence à l'égard du « repas festif à la française », qui produisit l'un de ces premiers *cook book*. Ici, les mots « queux », « cuisine », « cuire » et « cook » possèdent une étymologie commune, venue du latin *coquere* qui signifie « cuisiner ».

À ces nombreux écrits de cuisiniers soucieux de postérité, il faut ajouter la vogue des livres de merveilles, rapports de voyage, encyclopédies pratiques structurant les savoirs (et donc les saveurs), qui, quand ils ne reposent pas sur des sources vérifiées, collectent différentes anecdotes issues de l'imagination des pèlerins, des marins et des fabulistes. Le plus célèbre reste celui de Marco Polo qui entreprend un voyage – bien réel – vers l'Extrême-Orient. C'est de cette région que proviennent la plupart des épices parfois plus rares que l'or. On écrit de véritables aubades au « jardin d'épices ». On rêve à la Chine et aux Indes.

Ainsi, la table française chrétienne se trouve être au carrefour de multiples influences dont la première fut sans doute l'héritage gréco-latin : les clercs traduisent à tour de bras. Au milieu du ^{xiv}^e siècle, on redécouvre l'héritage littéraire et philosophique gréco-romain, des textes « vulgaires » émergent : qui, le mythique cuisinier Archestratos, concepteur du mot *gastronomia*, qui le non moins obscur Apicius. Ces

deux là nous parlent d'une cuisine luxueuse, quand d'autres, les poètes, évoquent le terroir, le quotidien. Du premier, l'on peut encore lire quelques fragments, cités, épars, en quelques vers dilués. Du second, nous possédons peut-être le livre entier, ce qui fait d'Apicius et de son recueil, le premier véritable compendium culinaire européen. Paradoxalement, certains passages de la Bible ou d'autres textes sacrés parce qu'il y est question de pain mais aussi de « délices de lait et de miel », durent susciter quelque envie gourmande...

Alors que la langue française telle que nous la connaissons commence juste d'émerger, c'est le poète qui chante parfois la table ; il en exprime la variété, les couleurs, et les joies qu'elle suscite. Les façons de manger évoluent : apparaissent la table longue et le banc commun, puis la chaise individuelle et enfin la fourchette, qui finira par s'imposer au ^{xv}^e siècle. Et puis la cuisine devient un espace en soi et donc le lieu d'une tragi-comédie. Lieu alchimique, on y concocte des sauces plus ou moins revigorantes : le prince veut être surpris, excité, émerveillé. La mort n'est pas loin : de la sauce à la décoction, du cordial au poison, on meurt à table comme dans son lit, d'une « indigestion ». La vie était courte, même pour les princes. Certains cherchent la tempérance. D'autres contemplent les vanités composées d'ossements, de restes, de pourritures. Le plaisir pris à la table est une bénédiction de tous les jours : c'est ce que murmure le *memento mori*.

Le menu est à cette époque tributaire des saisons. Certaines propriétés alimentaires apparentes influencent, pense-t-on, à l'instar des anciens Grecs, les estomacs et donc l'organisme : on oppose le chaud (pour l'ardeur) au froid (abrutissant), le sec (spontané) à l'humide (mortifère). On marmite, on civette, on tourte, on hache (beaucoup) et on bouillonne. On respecte les nombreuses fêtes religieuses : le temps du carême suscite des plats spécifiques. On commence toujours par une soupe (l'essentiel du repas des pauvres) pour enchaîner avec des plats de viandes, de poissons, et terminer par des douceurs et du vin coupé. C'est aussi le temps des salaisons (le sel vaut monnaie), des confitures et du miel, seuls moyens de constituer un garde-manger : les famines et les vermines étaient fréquentes, les guerres nombreuses et les voyages peu sûrs.

Henri d'Andeli (v. 1220-1240)

Nous voici à la table du roi Philippe Auguste qui régna de 1180 à 1223. Les vins blancs de France, en fonction de leur région respective, se livrent ici à une guerre du goût, défendant tout à tour leurs mérites (gastronomiques et thérapeutiques) auprès du prince qui les a envoyé chercher aux quatre coins du royaume. On reconnaît certains crus dont le chablis, déjà fort prisé, mais on note l'absence de vins du bordelais : la raison en est que ce poème les vise principalement, et au-delà, « l'Anglois », installé sur les terres de Guyenne depuis le XII^e siècle. L'on doit cette chauvine « fable du terroir », un poème de deux cent quatre octosyllabes à rimes plates, au clerc d'origine normande Henri d'Andeli. Le rimailleux sommelier embrasse ici la sotériologie. Car la morale de cette histoire est au fond très chrétienne : sauver l'âme du buveur, assurer son salut, c'est lui montrer qu'on ne doit pas boire n'importe quoi et écouter n'importe qui. Santé !

La Bataille des vins (1224)

« Notre roi fort courtois et sage
Monde à tous ses messagers,
D'aller les meilleurs vins chercher,
Qu'il pourrait sur terre trouver.

D'abord manda le vin de Chypre
Ce n'était pas cervoise d'Ypres
Vins d'Alsace et de Moselle,
Vins d'Aunis et de la Rochelle,
De Saintes et de Taillebourg,
De Milan et de Trenebourg,
Vins de Palme, vin de Plaisance,
Vins d'Espagne, vins de Provence,
De Montpellier et de Narbonne,
De Béziers et de Carcassonne,
De Moissac, Saint-Emilion,
Vins d'Orchaise et de Saint-Yon,
Vins d'Orléans, vins de Jargueil,

Vins de Meulan, vins d'Argenteuil,
 Vins de Soissons, vins d'Hautviller,
 Vins d'Épernay le Bachelier,
 Vins de Cézanne et de Samois,
 Vins d'Anjoie et du Gatinois,
 D'Issoudun et de Châteauroux,
 Et aussi vins de Trilbardou,
 Vins de Nevers, vins de Sancerre,
 Vins de Vézelay, vins d'Auxerre,
 De Tonnerre et de Flavigny
 De Saint-Pourçain, de Savigny,
 Vin de Chalblis et vin de Beaune,
 Ce dernier vin n'est pas trop jaune,
 Mais plus vert que corne de bœuf,
 Le reste ne vaut pas un œuf.

Tous vinssent en grand cortège,
 Sur la table, devant le roi,
 Et comme Dieu parle au Cygne
 Chacun des vins se fit plus digne
 Par sa bonté, par sa puissance,
 D'abreuver bien le roi de France.



Aldebrandin de Sienne (Aldanbrodino da Sienna, ? -1299)

Écrit en français par un médecin italien qui vécut à Troyes à partir de 1277, à l'époque où les universités européennes commencent à enseigner la médecine, ce traité s'inscrit dans la lignée des traités romains hygiénistes (ce qui là aussi casse le mythe d'un Moyen Âge crasseux et amnésique). Fort bien conçu, très pratique, il met en scène la mère de famille et son nourrisson : que mangeaient donc les bébés à cette époque quand ils avaient la chance de vivre dans un milieu aisé ? Car il ne faut pas se leurrer : la mortalité infantile au XIII^e siècle est accablante (45 %) et seulement 1 % de la population a accès aux écrits et à la « bonne médecine ». Cette « pédodiététique » participe d'une pharmacopée issue de savoirs apothicaires plus ou moins stables : de nos jours, « crotte de rat séchée », « racine de glaïeul » et « vin » ne sont plus servis au nourrisson.

Le Régime du corps (1256) :

« Comment on doit garder l'enfant quant il est né »

« Et quand la nourrice allaite, elle doit tout d'abord comprimer son sein et ensuite allaiter, et donner peu [de lait] et souvent, car trop donner en une seule fois fait gargouiller et gonfler le ventre [du bébé] et [le] fait régurgiter par la bouche. Et quant elle l'aura allaité, qu'elle le fasse dormir, de sorte qu'il repose un peu, jusqu'à ce que le lait soit digéré, et qu'elle balance le berceau doucement. Pour endormir l'enfant, elle doit chanter de petites chansons belles et douces.

La pratique de l'allaitement se fait jusqu'à un an. Après, sevrer l'enfant progressivement, spécialement quand les dents de devant lui poussent. On doit les garder de mâcher des choses dures. La nourrice doit plutôt lui donner du pain qu'elle aura mâché dans sa bouche et faire une panade avec de la mie de pain, du miel et du lait, et [elle doit] donner un peu de vin. S'il vomissait ou régurgitait par la bouche, elle doit aussitôt y renoncer et allaiter jusqu'à ce que le trouble soit passé. On peut lui donner du bouillon de viande.

Quand il commence à mâcher, qu'elle lui fasse des gâteaux de pain et de sucre en forme de dattes.

[...]

Quand les dents commencent à lui venir, il est bon de lui frotter la bouche et les gencives avec du miel et du sel. Qu'on lui face tenir en la main une petite racine affinée de réglisse qui ne soit pas trop sèche et un morceau de racine de glaïeul, car ces choses renforcent les gencives et dessèchent les liquides qui coulent des bouches des enfants.

Quand il commence à parler, il faut que la nourrice lui frotte la bouche avec du sel gemme, du miel et puis qu'elle lui lave la bouche avec de l'eau d'orge, spécialement chez celui qui tarde trop à parler. Alors il commence à dire des mots où il n'y a pas de lettres qui fassent faire trop bouger la langue, comme pour dire maman, papa. Pour faire sortir facilement les dents, il faut frotter les gencives de beurre ou de graisse de poule.



Guillaume de Rubrouck *dit* Rubruquis (1215-1295)

Au milieu du Moyen Âge, les routes de la soie et des épices attirent les voyageurs européens, routes perturbées par l'avancée des conquêtes arabes qui menacent la Terre sainte. Les puissances commerciales (Venise, Gênes, Anvers, la ligue hanséatique) cherchent des points d'échanges auprès des Mongols, délèguent des ambassades et missionnent des rapporteurs comme André de Longjumeau, ou plus tard le flamand franciscain Guillaume de Rubrouck qui part au « pays des Tartares », officiellement « au nom de Saint Louis, pour préparer une évangélisation ». La papauté, en sous-main, ne peut que s'en réjouir. Le roi s'achète une pieuse conduite (on récupère au passage des reliques, sources de profits) et des alliances militaires mais, de fait, c'est la raison commerçante et les banquiers qui arment les voyageurs et ce, jusqu'aux premiers voyages de Colomb. Le présent extrait écrit en un français véhiculaire cinquante ans avant le récit de Marco Polo décrit les coutumes culinaires des hommes de l'empereur Mongku, petit-fils de Gengis Khan. On raconte que Rubrouck apprécia les mets et ne fut point malade.

Voyage en Asie (1253-1254) : **« De leur nourriture et manière de manger » (V)**

« Ils mangent indifféremment de toutes sortes de chairs mortes ou tuées ; car entre tant de troupeaux de bêtes qu'ils ont, il n'est pas possible qu'il n'en meure beaucoup d'elles-mêmes ; toutefois en été, tant que leur koumis ou vin de jument dure, ils ne se soucient pas d'autre nourriture ; de sorte que si alors il arrive que quelque bœuf ou cheval meure, ils le sèchent, coupé par petites tranches, le pendant au soleil et au vent ; ainsi la chair se sèche sans sel ni sans aucune mauvaise senteur. Ils font des andouilles de boyaux de cheval, meilleures que celles qui se font de pourceau, et mangent cela tout fraîchement, gardant le reste des chairs pour l'hiver. Des peaux de bœufs ils font de grandes bouteilles, qu'ils sèchent bien à la fumée, et du derrière de la peau du cheval ils font de très belles chaussures. De la chair d'un mouton ils donnent à manger à cinquante, et même cent personnes ; ils la coupent fort menue en une écuelle, avec du sel et de l'eau, qui est toute

leur sauce ; puis avec la pointe du couteau ou de la fourchette, qu'ils font exprès pour cela, et avec quoi ils mangent des poires et pommes cuites au vin, ils en présentent à chacun des assistants une bouchée ou deux, selon le nombre des conviés ; pour le maître, comme on lui a servi la chair du mouton, il en prend le premier ce que bon lui semble ; s'il en veut donner à quelqu'un un morceau, il faut que celui-là le mange tout seul, et aucun autre ne lui en oserait présenter. Que s'il ne peut achever tout seul, il faut qu'il emporte le reste, ou le donne à son valet, pour le lui garder, ou bien qui le serre en « saptargat », c'est-à-dire en son escarcelle ou bourse carrée, qu'ils portent sur eux pour mettre de telles choses ; ils y serrent aussi les os, quand ils n'ont pas eu le temps de les bien ronger et curer, afin de les achever après tout à leur aise de peur que rien ne s'en perde. »



Marco Polo (1254-1324)

Depuis Venise, les Polo père et fils parviennent à la cour de Kubilai Khan, successeur de Mongu, et assistent entre autres à l'un de ses festins (imaginez-vous les Mongols venus des steppes peu à peu séduits par les mets locaux...). Marco parle de 40 000 convives en certaines occasions : sans doute exagère-t-il... Contrairement à Rubrouck, le vénitien semble être devenu un intime du conquérant de la Chine : il serait resté 17 ans à son service mais, n'est-il pas dommage que Polo consigne en son journal qu'« il n'est pas besoin que je fasse la description des mets de la table du roi ». Problème de mémoire ? Des années plus tard, revenu à Venise, puis enfermé à Gênes, il dicte à un certain Rustichello de Pise, en français, les récits de ses voyages. Le texte connaîtra en Europe un grand succès. En revanche, le riz, le thé, la cuisine « à l'impériale », mettront encore plusieurs siècles avant de transformer considérablement les tables occidentales, sans parler des promesses gourmandes de l'Inde subcontinentale que l'explorateur arabe Ibn Battûta explora pourtant dès le début du ^{xiv}e siècle.

Le Devisement du monde (1298) : **« Du magnifique appareil de ses festins »**

« Voici de quelle manière on procède dans la pompe et la somptuosité des festins du roi. Lorsque, pour quelque fête ou pour quelque autre raison, le roi veut donner un festin, ce qui se fait ordinairement dans la grande cour de son palais, la table où il doit manger est portée à la partie septentrionale de la cour, et plus élevée que les autres tables. Quand le roi se met à table, il a le visage tourné du côté du midi, ayant à sa gauche la première reine, et à sa droite ses fils et ses neveux, et tous ceux qui sont de la maison royale. Leur table est cependant plus basse, en sorte que leurs têtes sont à hauteur des pieds du roi ; les barons et courtisans et autres officiers de guerre sont encore dans un lieu plus bas, ayant chacun leurs femmes à leur gauche ; chacun tient son rang, et les femmes suivent le rang de leurs maris. Car tous les nobles qui doivent dîner à la cour un jour de fête amènent leurs femmes avec eux ; et l'empereur même, pendant qu'il est à table, passe en revue des yeux tous les conviés. Hors de cette cour royale, il y a d'autres cours à côté, dans lesquelles, un jour de solennité, il y a quelquefois jusqu'à quarante mille conviés ; les uns sont des courtisans, d'autres viennent pour renouveler leur dépendance de l'empereur. Il y a grande quantité de farceurs et de baladins ; c'est pourquoi au milieu de la cour royale on pose un vase d'or, d'où découle le vin ou quelque autre liqueur, comme d'une fontaine ; et il y a quatre vaisseaux d'or placés çà et là pour recevoir cette douce liqueur, d'où on la puise ensuite pour en servir à tous ceux qui sont à table. Tous ceux qui sont traités dans cette cour boivent dans des vases d'or ; on ne peut exprimer le grand appareil ni la quantité des vases d'or et d'ustensiles qui sont employés quand le Grand Khan donne une fête publique. Les princes qui servent le roi à table se couvrent la bouche d'une étoffe fort fine, de peur que leur souffle ou leur haleine ne donne sur le manger et le boire du roi. Et quand l'empereur lève la coupe pour boire, tous les joueurs d'instruments et de trompettes commencent à faire entendre une agréable musique, et tous les courtisans se mettent à genoux. Il n'est pas besoin que je fasse la description des mets de la table du

roi, de leur délicatesse et de leur magnificence, ni avec combien de pompe et de splendeur ils sont servis. Le repas étant fini, les chanteurs et les joueurs d'instruments, les nécromanciens et les farceurs viennent faire leurs concerts et leurs grimaces devant la table du roi ; ce qui contribue à le mettre de bonne humeur et à lui procurer une agréable digestion. »

Guillaume Tirel *dit* Taillevent (1310-1395)

Plus de cent cinquante manuscrits (rouleaux, codex) du ^{xiv}^e et ^{xv}^e siècle pour la plupart en latin nous sont parvenus en tant que « réceptaire » contenant des manières d'appareiller les pièces de viandes mais aussi de les composer avec d'autres plats : brouet, porée (poireaux accommodés en soupe épaisse), douceurs, etc., selon les jours gras et maigre, les fêtes (Carnaval, Pâques, les Saints, la Nativité) et tout simplement les rituels saisonniers. Destinés aux chefs d'office appointés par les princes et les grands bourgeois, le plus ancien date de 1304 et l'usage veut que quarante ans plus tard, on attribua la paternité de tous ces manuscrits à un certain Guillaume Tirel – surnommé « Taillevent », bien avant d'être le nom d'un illustre restaurant parisien –, cuisinier établi sans doute au Louvre auprès du roi Charles V, puis de Charles VI. La compilation du « viandier » fit école et donna naissance à de multiples copies en langue vernaculaire. Il témoigne d'un temps d'abondance – on est avant la Grande Famine et la Peste noire –, et vise les tables riches (les quantités reposent sur les besoins de douze personnes en moyenne). Nous livrons quatre recettes, de quoi faire un véritable repas, et même si les ingrédients sont faciles à trouver, reste que la méthodologie sommaire peut rebuter.

Le Viandier (1300-1350)

Soupe à la moutarde

Prenez des œufs. Pochez[-les] dans de l'huile tout entiers sans la coquille. Puis prenez de cette huile, du vin, de l'eau, des oignons frits dans l'huile. Faites bouillir tout ensemble. Prenez des tranches de pain grillé sur le gril. Puis faites-en des morceaux car-