

Introduction

LA CUISINE DU MOYEN ÂGE : *MAL BOUFFE* OU ART CULINAIRE¹ ?

Les idées reçues concernant le Moyen Âge — nombreuses au demeurant — ont, malheureusement, la vie dure, et il est fort difficile d'en débarrasser les esprits. Il en est une, parmi d'autres, qui perdure depuis fort longtemps et s'avère relativement peu justifiée : elle concerne la cuisine, considérée de tout temps comme une véritable *mal bouffe*. Il est possible, à titre d'exemple, de citer trois propos, écrits à plusieurs années d'intervalle mais qui s'avèrent significatifs, car ils montrent que ce préjugé à l'égard de la cuisine médiévale n'a pas changé en l'espace de cent ans.

Émile Littré, en 1877, alors qu'il rendait compte de l'édition d'un traité culinaire du XIV^e siècle, écrivait :

« Nos aïeux du XIV^e siècle mangeaient, nous l'avons vu, à peu près ce que nous mangeons ; mais ils le mangeaient autrement apprêté. Qu'en dirions-nous ? Il serait curieux de faire

RECETTES DE CUISINE DU MOYEN ÂGE

préparer quelques-uns de ces plats par un cuisinier intelligent, et de dîner archéologiquement, au risque de dîner mal². »

Henriette Parenté et Geneviève de Ternant, dans leur ouvrage consacré à l'histoire de la cuisine française paru en 1981, faisaient observer :

« On a essayé d'exécuter les recettes laissées par Taillevent ou par ses contemporains ; le résultat en a toujours été déplorable. L'historien Alfred Franklin a voulu préparer un canard à la dodine rouge et une galimafrée selon les indications du Maître queux de Charles V. Ce fut une vraie catastrophe³. »

Enfin, Maguelonne Toussaint-Sanat, tout comme ses prédécesseurs, brossait, dans son livre publié en 1987, une image peu flatteuse de la cuisine médiévale :

« Au cours du célèbre banquet du Faisan, en 1453, le duc de Bourgogne Philippe le Bon jura ainsi sur le faisan de partir à la croisade et d'y provoquer le sultan en combat singulier. Le faisan ne pesa sur l'estomac de personne et le serment solennel fut vite oublié. Il en est souvent ainsi à l'issue des grands banquets, d'aujourd'hui comme d'hier, servant moins la gastronomie que les ambitions politiques⁴. »

Or, à regarder de plus près les livres de cuisine médiévale, il ne semble pas que cette alimentation, bien qu'éloignée de nos goûts actuels, apparaisse comme véritablement immangeable.

Introduction

La présence excessive des épices dans la cuisine médiévale est certainement ce qui a contribué à lui donner mauvaise réputation. Il est vrai que la consultation des livres de cuisine du Moyen Âge révèle des plats contenant toujours d'importants mélanges d'épices et / ou d'herbes. Les principales épices utilisées sont le cumin, le safran, la noix de muscade, le gingembre, le poivre rond et long, la cannelle, la fleur de cannelle, la graine de paradis ou maniguette, le clou de girofle, etc. Notons que *Le Viandier* de Taillevent donne la liste des épices utilisées dans les recettes qu'il renferme :

« Espices qui appartiennent en cest present Viandier : premiere-
ment, gingembre, canelle, girofle, graine de paradis, poivre
long, macis, espices en poudre, fleur de canelle, saffran, garin-
gal, noys mugaites », (ms. de la B. N.) ; « Espices qu'il fault a
ce present Viandier : gingenbre, canelle, giroffle, graine de para-
dis, poivre long, espic, poivre ront, fleur de canelle, saffren, noiz
muguettes, feuilles de lorier, garingal, mastic, lores, commin,
succe, amandes, aulx, ongnons, ciboules, escaloignes. S'ensuit
pour verdir : persil, salmonde, oseille, fueille de vigne ou bour-
jons, groseillier, blé vert en yvert » (ms. du Vatican⁵) ; « Espices
appartenantes a ce present Viandier : gingembre, canelle, girofle,
graine de paradis, poyvre, mastic, garingal, noix muscade,
safran, canelle, sucre, agnis et pouldre fine » (éd. de 1486⁶).

Maître Chiquart en fait de même, et l'on peut alors remarquer que les épices qu'il utilise sont, à peu de chose près, identiques :

RECETTES DE CUISINE DU MOYEN ÂGE

« et puis prenne sa poudre de cynamomi, gingibre blanc, grayne de paradix, poyvre, noix de muscates, galinga, giroffle, macy et de toutes autres espices⁷. »

On a souvent dit que l'utilisation des épices dans la cuisine du Moyen Âge n'avait pour but que de masquer les odeurs des viandes en putréfaction ! Or, les récents travaux concernant les épices ont démontré qu'il n'en est rien. Leur emploi répond, comme l'a montré Bruno Laurieux, à une cohérence précise. Elles ont, en effet, une « fonction ostentatoire⁸ » et correspondent, en outre, à des critères de diététique, eux-mêmes en rapport avec la théorie des humeurs : il en est ainsi du « gingembre, épice relativement équilibrée, ni trop chaude, ni trop sèche⁹ ». Les livres de cuisine ne précisent à aucun moment, par ailleurs, d'utiliser des épices afin de masquer ni des odeurs quelconques, ni celles de vieilles viandes en particulier. La seule exception concerne le vin, pour lequel, comme le signale *Le Viandier* de Taillevent, l'utilisation de gingembre permet de « garir vin bouté ou qui sente le fust, le mugué ou le pourry¹⁰ ».

L'autre élément qui a certainement contribué à faire de la cuisine médiévale quelque chose d'absolument immangeable réside dans le fait que toutes les recettes conservées manquent de précision. Il est vrai que si les ingrédients à utiliser sont donnés, on note, en revanche, que les quantités sont soit plus qu'approximatives, soit complètement inexistantes. De fait, reproduire une

Introduction

recette de cuisine dans ces conditions s'avère quasiment impossible. En outre, la manière dont les recettes sont présentées apparaît également comme très sommaire voire étrange, car elles consistent en général à mélanger, hacher et broyer des épices et des herbes qui sont, après cela, ajoutées à des liquides (vin, verjus), filtrées et éventuellement incorporées à des viandes bouillies ou à faire bouillir, ou bien entrent dans la composition de sauces. Il est vrai que, présentées ainsi, de telles recettes peuvent donner à penser que les plats sont véritablement immangeables !

Il ne faut toutefois pas s'arrêter à cet aspect des choses et passer outre à la rédaction abrupte de ces recettes. Il faut souligner, par ailleurs, que si les recettes insistent autant sur le fait qu'il faut broyer les épices et hacher les herbes, c'est parce que ce n'est que réduits en poussière que ces deux ingrédients, et plus particulièrement les épices, permettent de libérer tout leur arôme. Ainsi, on doit reconnaître que la cuisine médiévale était riche en saveurs, ce qui révèle dès lors un raffinement extrême. Comment croire qu'il en est autrement lorsque l'on sait que les mélanges d'épices additionnés à de l'hypocras étaient passés à l'étamine afin d'éliminer tout dépôt ? Il y a dans ce processus une véritable finesse d'exécution digne des plus grands cuisiniers de notre époque. En somme, le vocabulaire à la fois peu varié et relativement sommaire est un autre élément qui a contribué à faire penser que ces recettes ne donnaient rien d'autre que de

vulgaires mélanges d'aliments dont le résultat final, et par la force des choses gustatif, devait être un véritable désastre. Cependant, il ne faut pas perdre de vue que ces livres de cuisine, ou du moins ces traités culinaires que nous appelons comme tels, n'étaient somme toute que des sortes d'aide-mémoire, d'où l'absence de précision, et que chaque cuisinier connaissait les quantités à utiliser ainsi que les gestes culinaires à exécuter ; informations qui ne sont pas restées pour la postérité.

On croit, par ailleurs, que la cuisine médiévale n'est constituée que d'infâmes ragoûts immangeables, alors que les livres de cuisine nous prouvent tout le contraire. Il faut d'abord reconnaître qu'il y a une grande diversité quant aux mets proposés dans la cuisine médiévale, les livres de cuisine le prouvent. Ainsi, il paraît clairement établi que la diversité est un qualificatif justifié la concernant. En effet, cette cuisine est composée de potages, de viandes — incluant gibiers, volailles, porcelets, agneaux, chevreaux, etc. —, de poissons de mer et de rivière, de desserts tels que tourtes, flans, fromages, fruits, massepains ; s'y ajoutent, en outre, des « entremets » qui, à l'origine, constituaient des divertissements qui entrecoupaient chaque plat, et qui comptent à partir du XIV^e siècle une série de plats comme des cygnes ou des paons revêtus de leurs plumes, des saumons en gelée, des galantines de carpes ou bien encore des mets travestis.

Il existe également dans cette cuisine, qui est certainement grossière par rapport à la nôtre, un véritable art

Introduction

de l'imaginaire¹¹. Il s'agit, n'ayons pas peur des mots, d'une cuisine inventive. Il n'est pas inutile de rappeler que *Le Viandier* de Taillevent innove véritablement en suggérant de marier du vin aigre à de l'hypocras, c'est-à-dire du vin épicé à du vin sucré. Cette cuisine est l'objet d'un autre type d'innovation : celui de l'élaboration de plats qui rivalisent par leurs couleurs à la fois importantes et surprenantes. Ainsi, c'est le cas du « blanc mangier parti de .iiii^o. couleurs¹² » de Maître Chiquart, cuisinier d'Amédée VIII, à la cour de Savoie, dont les couleurs sont, et cela est encore plus extraordinaire car impensables pour un mets : jaune, rouge, bleu et argent. Ce même plat est réalisé dans *Le Viandier* avec, cette fois, des couleurs différentes qui sont : rouge, bleu, vert et jaune¹³. Les « porées », potages et sauces peuvent être jaunes, verts, marron voire même noirs. Les gammes chromatiques des plats constitutifs de la cuisine médiévale sont extraordinaires et révèlent un véritable sens de la créativité culinaire. Dans ce domaine, il faut rappeler cette remarquable création de Maître Chiquart, pour un entremets, qui représente un château¹⁴ comprenant une « fontaine d'Amour » d'où s'écoulent du vin épicé et de l'eau de rose ; au-dessus de cette fontaine se trouvent des cages pleines de colombes et d'autres oiseaux, et de chaque côté de cette même fontaine trône « ung paon [...] escorchés et revestus », animal cuit et paré de ses plumes, présenté aux regards des convives comme s'il était vivant. Cet entremets de Maître Chiquart, qui

comporte encore bien d'autres éléments, est remarquable à plus d'un titre¹⁵. N'omettons pas non plus de signaler, de plus, en ce qui concerne les recompositions d'animaux, que les livres de cuisine donnent des conseils pour ce faire, et dévoilent les techniques pour maintenir le cou de l'animal droit, ainsi que le plumage à repositionner sur la peau. *Le Viandier* explique, concernant les paons, qu'il faut procéder de la manière suivante :

« Les convient souffler et enfler comme les cignes, et les rostir et dorer pareillement. Et se doivent servir au dernier metz. Et quant ilz sont revestuz, convient avoir broches de boys gresles et tenues pour passer parmy les plumes de la queue, ou ung pou de fil d'archal pour drecier les plumes comme se le paon faisoit la roe¹⁶. »

Le Vivendier, quant à lui, nous révèle la technique permettant de faire chanter un poulet rôti (recette n° 59) ! Nous pourrions citer encore bien d'autres exemples de plats à la fois innovants et incroyables, comme ces « tartres a deux visages » à base de fromage¹⁷, ces « œufs rostis en la broche » farcis¹⁸, ces « tourtes parmeriennes » qui sont de formidables pâtés qui reconstituent un château fort comportant créneaux, tours et bannières¹⁹, ou bien encore ce « brouet de daintiers de cerf et de cervoisons » qui n'est autre qu'un potage de testicules de cerfs²⁰ !

La cuisine médiévale est, nous l'avons vu, relativement éloignée de ce que l'on a l'habitude d'entendre

Introduction

ou bien même de lire, c'est-à-dire composée d'infâmes ragoûts ; en somme, une *mal bouffe*. Il est vrai qu'elle ne correspond plus à nos critères gustatifs, mais il faut lui reconnaître tout de même des qualités. Elle est une cuisine variée, qui recherche un raffinement à la fois gustatif et visuel. Elle est une cuisine inventive qui, d'une certaine manière, n'a rien à envier à ce que nous appelons la *Nouvelle Cuisine*. Elle est, enfin, contrairement aux idées reçues, une cuisine mangeable et, n'ayons pas peur des mots, innovante. *Le Vivendier*, tout comme les autres livres de cuisine du Moyen Âge, nous en offre, à sa manière, quelques exemples significatifs à cet égard, aiguisant alors les papilles tant du gourmet que du gourmand.

Le Vivendier

Le Vivendier, composé au xv^e siècle (entre 1420 et 1440) et conservé dans un unique manuscrit, est une compilation de soixante-six recettes d'origines très diverses ; recettes que l'on retrouve dans d'autres livres de cuisine du Moyen Âge, comme les *Enseignemens qui enseignent a apareillier toutes manieres de viandes*²¹, *Le Viandier* de Taillevent, *Le Mesnagier de Paris*²² qui, on le sait, reprend en les simplifiant les recettes du *Viandier*, ainsi que *Du fait de cuisine* de Maître Chiquart. Il contient donc, dans la grande majorité des cas, des recettes que l'on peut retrouver ailleurs, de manière quasi identique ou bien avec des variantes.