

## LA LITTÉRATURE CULINAIRE DU MOYEN ÂGE

Par Bruno Laurioux

Longtemps négligés par les historiens, les livres de cuisine anciens sont pourtant susceptibles de nous renseigner sur les grandes évolutions des pratiques et des goûts alimentaires que connut l'Occident durant le Moyen Âge. À condition toutefois de savoir les interpréter.

### **Des livres de cuisiniers**

C'est à la jonction des XIIIe et XIVe siècles que réapparaissent les livres de cuisine dans l'Occident médiéval. La floraison est quasi simultanée, du Danemark jusqu'en Italie et en Catalogne, en passant par la France et l'Angleterre. L'Antiquité avait connu des recueils de recettes mais ils avaient été progressivement oubliés à partir du IXe siècle. La littérature culinaire médiévale ne doit pas davantage à l'abondante production culinaire du monde musulman.

Les recueils occidentaux offrent en effet un certain nombre de traits caractéristiques, qui vont influencer durablement la production culinaire occidentale. Ils se présentent d'abord comme de brefs recueils, aux formules succinctes et elliptiques, manifestement œuvres de professionnels de la cuisine ; proportions et temps de cuisson n'y sont pratiquement pas indiquées, et parfois même le choix des ingrédients est laissé à l'appréciation du chef. Au reste, lorsque l'auteur se nomme — ce qui est rare — il s'agit d'un cuisinier au service d'un roi, d'un grand prince laïc ou d'un prélat, comme Taillevent, queux des rois de France Charles V et Charles VI.

Rédigés par des chefs, les premiers livres de cuisine ne l'étaient pas pour des chefs, dont le savoir se transmettait avant tout par la parole et les gestes reproduits de génération en génération. C'est pour les maîtres d'hôtel des grands qu'ils mirent par écrit leur expérience, en se limitant à ce qui était utile pour contrôler les dépenses et satisfaire les goûts des puissants. D'où l'insistance avec laquelle les recueils les plus anciens détaillent la couleur ou la consistance des plats.

### **Le miroir des recettes**

Sortis du monde étroit des cuisines ou des hôtels princiers, au contact d'un public de plus en plus large, le livre de cuisine se transforma, notamment durant le XVe siècle. Chaque lecteur avait tendance à le plier à ses besoins, à ses goûts, à ses usages. Ainsi les recettes s'enrichirent de précisions pédagogiques destinées à guider le débutant. L'auteur du *Mesnagier de Paris*, un vieux bourgeois de la capitale, explique à sa toute jeune épouse comment acheter du lait frais, sans se laisser abuser par des marchands peu scrupuleux, ou comment « rattraper » une liaison manquée.

Mais les recettes des livres étaient-elles toujours utilisées ou même utilisables ? Elles pouvaient exiger beaucoup d'ingrédients précieux, inaccessibles aux bourses du lecteur « moyen ». Autrement dit, au XVe siècle comme aujourd'hui, le livre de cuisine, surtout s'il était supposé venir d'une cour prestigieuse, pouvait être aussi un livre à rêver. Certains princes le considéraient comme un moyen de propagande : le duc Amédée VIII de Savoie commanda à son chef, Maître Chiquart, un *Fait de cuisine*, destiné à faire connaître les fastes de sa table.

## **Des goûts et des couleurs : la cuisine des livres**

Bien qu'ils témoignent avant tout de pratiques d'élite, les livres de cuisine constituent une série sans égal, dont les milliers de recettes permettent de suivre la destinée de telle ou telle préparation ou bien encore de mesurer les tendances qui affectent l'emploi d'un produit ou d'une technique déterminés.

On ne peut se limiter aux seules dénominations des plats. La sauce cameline ou le blanc-manger, présents dans toute l'Europe, prennent en chaque pays une tonalité profondément originale. Quant aux recettes présentées comme étrangères, elles manifestent tout au plus l'idée qu'on se faisait de la cuisine des autres. Ainsi le « brouet sarrasin », contenant de la viande de porc et du vin, n'a-t-il rien de sarrasin, sinon la couleur noire qui identifiait les « Maures ».

À simplement calculer la fréquence avec laquelle les différents livres de cuisine utilisaient certains ingrédients, on découvre des tendances de fond et surtout des différences nationales voire régionales. Frappant est pour nous, mangeurs européens du XXI<sup>e</sup> siècle, l'usage répété et considérable d'épices exotiques. Partagé par toutes les catégories de la société, ce goût s'exprime avec le plus d'éclat dans une cuisine aristocratique. Les épices sont certes un héritage de l'Antiquité, mais c'est bel et bien au Moyen Age que la gamme en a été élargie, comme jamais auparavant, et comme elle ne le sera plus jamais. Il ne s'agit évidemment pas de cacher le goût des viandes avariées — mythe participant de la légende noire du Moyen Age. Si les épices ont évidemment des propriétés thérapeutiques aux yeux des médecins, leur extraordinaire succès est aussi lié aux origines merveilleuses qu'on leur suppose. Provenant d'un Orient que l'on croyait contigu au Paradis Terrestre, elles bénéficient des vertus qui en émanent : ce qui explique la faveur dont jouit la « graine de paradis » – en fait une modeste graine venue des côtes d'Afrique occidentale.

Cette faveur est spécifique à la France. Par rapport aux Anglais, les Français se singularisent aussi par leur peu de goût pour les saveurs douces : les traités du XIV<sup>e</sup> siècle n'y utilisent le sucre que dans les plats pour malades et privilégient des saveurs épicées et acides.

Au XV<sup>e</sup> siècle, se discerne une certaine uniformisation des goûts européens. Les échanges se multiplient, il est vrai, entre des cuisines qui paraissaient jusqu'alors très originales. Les Français, peut-être sous l'influence flamande, commencent à se convertir au sucre, au beurre et à la crème. Bientôt apparaîtront des sauces plus grasses, dans un curieux parallélisme avec les canons de l'esthétique féminine. Mais la grande rupture viendra au XVII<sup>e</sup> siècle.

**Bruno Laurieux (Université Paris 1, Panthéon-Sorbonne)**