



**MONTCLAIR STATE**  
UNIVERSITY

Montclair State University  
**Montclair State University Digital  
Commons**

---

Theses, Dissertations and Culminating Projects

---

1-2013

## **Le statut social, religieux et politique de la cuisine médiévale dans Le Viandier et Le Ménagier de Paris**

Catherine S. Dalal  
*Montclair State University*

Follow this and additional works at: <https://digitalcommons.montclair.edu/etd>



Part of the [French and Francophone Language and Literature Commons](#)

---

### **Recommended Citation**

Dalal, Catherine S., "Le statut social, religieux et politique de la cuisine médiévale dans Le Viandier et Le Ménagier de Paris" (2013). *Theses, Dissertations and Culminating Projects*. 807.  
<https://digitalcommons.montclair.edu/etd/807>

This Thesis is brought to you for free and open access by Montclair State University Digital Commons. It has been accepted for inclusion in Theses, Dissertations and Culminating Projects by an authorized administrator of Montclair State University Digital Commons. For more information, please contact [digitalcommons@montclair.edu](mailto:digitalcommons@montclair.edu).

MONTCLAIR STATE UNIVERSITY

*/ Le statut social, religieux et politique de la cuisine médiévale dans  
Le Viandier et Le Ménagier de Paris /*

By

Catherine S. Dalal

A Master's Thesis Submitted of the Requirements

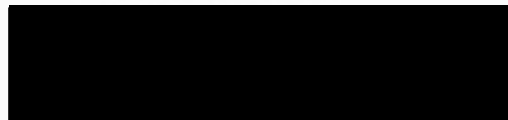
For the Degree of Master of Arts in French

January 2013

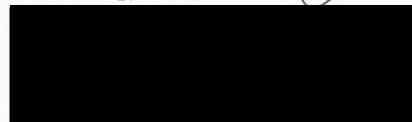
College of Humanities and Social Science

Department Modern Languages and Literatures

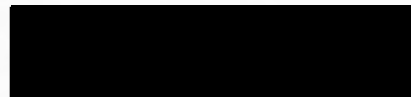
Thesis committee:



Dr. Elizabeth Emery  
Thesis Sponsor



Dr. Kathleen Loysen  
Committee Member



Dr. Joanna Dezio  
Committee Member



Lois Oppenheim  
Department Chair

Certified by



Marietta Morrissey  
Dean, CHSS

1/17/13

Date

## Abstract

This research project compares two French culinary manuscripts composed in the fourteenth and fifteenth centuries. In addition to presenting the recipes found on the table of nobles and the bourgeoisie, these manuscripts illuminate medieval traditions and practices that transcend the frameworks of religious, political and social status. *Le Viandier*, a manuscript by *maître queux* (master chef) Guillaume Tirel de Taillevent, and the *Ménagier de Paris*, attributed to Guy de Montigny, a Parisian bourgeois who presented this manual to his fifteen-year-old spouse so she could learn household duties, testify to the pleasures of the table, social grace, and the ultimate desire to create a profound impression on guests. These attributes, which created a favorable ambiance for facilitating decision making, were deemed essential for creating a lasting impression on visitors.

These two manuscripts are among the first to record the culinary practices of the fourteenth and fifteenth centuries and they thus mark a new trend, in which culinary savoir-faire was passed on in detail through written forms instead of through oral means. *Le Viandier* reveals that from Charles V to Charles VI the House of Valois demonstrated a high degree of creative culinary execution at the hand of Guillaume Tirel de Taillevent. Preparing for a banquet or any other festivity required an abundance of imagination. For instance, Taillevent was known to have reconstructed a cooked swan and presented it in animated form at the table during a banquet. This spectacular display was the work of an impeccable craftsman. Similarly, Guy de Montigny did not hesitate to present to his guests a dish composed entirely of bear meat. However, these two manuscripts also

describe more mundane dishes, including many fish recipes necessary during religious periods like Lent.

My research brings to light the culinary masterpieces preserved in the manuscripts of Taillevent and de Montigny. These manuscripts are especially important because of the high degree of detail and preparatory execution described by the manuscripts' authors. Their accounts immortalize the prodigious culinary masterpieces of the fourteenth and fifteenth centuries that would otherwise have been lost to time. Examining these manuscripts and their many recipes allows us to gain insight into an extraordinary period in the medieval French kitchen. The two manuscripts, *Le Viandier* and *Le Ménagier de Paris*, describe, among other details, seasonal restrictions, the appearance of certain meats during periods of festivity, and the social impact of sharing food. No details are spared by the authors as they describe special spices and the thought process used in serving specifically colored grains, operating as culinary symbolism. Without the details available to us in these written records, the great work accomplished in the royal or Parisian bourgeois kitchens would have remained unknown to us.

LE STATUT SOCIAL, RELIGIEUX ET POLITIQUE DE LA CUISINE MEDIEVALE  
DANS

LE VIANDIER ET LE MENAGIER DE PARIS

A THESIS

Submitted in partial fulfillment of the requirements

For the degree of Master of Arts in French

By

CATHERINE S. DALAL

Montclair State University

Montclair, NJ

2012

*Please indicate Style Manual used in your thesis:* MLA \_\_\_\_\_

*For The Graduate School Use Only:* Check here if IRB review needed \_\_\_\_\_

## Remerciements

L'idée d'écrire sur l'alimentation au XIV<sup>ème</sup> et XV<sup>ème</sup> siècle en France m'est venue après avoir suivi le cours donné par Dr. Elizabeth Emery, à *Montclair State University*, sur la littérature médiévale. Ce cours m'a énormément inspirée à poursuivre ce sujet, qui allait au-delà de la politique, de la religion et des aspects culturels de la société médiévale. Dr Emery a été gracieuse d'accepter et de me guider dans cette recherche. Son assistance, et son constant soutien au cours de cette étude ont été formidables, y compris ses conseils, ses suggestions et aussi sa gentillesse de m'avoir prêté des livres sur le Moyen Age. Ses directives m'ont également aidée à rester sur la bonne voie et à finaliser ce mémoire.

De nombreux livres pour cette recherche ont été empruntés à la bibliothèque Harry A. Sprague de Montclair State University. Je voudrais également saisir cette occasion pour remercier les membres de mon comité de thèse, le Dr Kathleen Loysen et le Dr Joanna Dezio, d'examiner et de m'offrir des commentaires sur cette étude. Et enfin, je tiens à remercier ma famille, et mes amis de leur soutien moral et aussi de leurs constants encouragements.

## LA TABLE DES MATIERES

Introduction.....	8
Chapitre 1 – Analyse comparative des auteurs : du <i>Viandier</i> et du <i>Ménagier de Paris</i> ...	12
L’historique de Guillaume Tirel de Taillevent et de Guy de Montigny .....	12
La naissance du <i>Viandier</i> de Guillaume Tirel de Taillevent.....	14
L’historique du <i>Ménagier de Paris</i> de Guy de Montigny.....	17
La dette de Guy de Montigny envers Guillaume Tirel de Taillevent.....	19
Chapitre 2 –La préparation, l’approvisionnement et l’hygiène .....	22
Recettes de viande provenant du <i>Viandier</i> et du <i>Ménagier de Paris</i> .....	23
Hygiène alimentaire : lièvre et porc .....	26
Abattage.....	29
Chapitre 3– Traditions et symbolisme des couleurs sur la table médiévale du <i>Viandier</i> et du <i>Ménagier de Paris</i> .....	31
Restrictions face à la nourriture .....	31
Du poisson en période de Carême .....	33
Du poisson à profusion sur la table médiévale.....	37
Chapitre 4 – Les festins médiévaux : fonction spectaculaire de la nourriture .....	46
Le symbolisme des couleurs sur la table médiévale .....	46
Le banquet comme spectacle politique .....	53
L’organisation des banquets .....	58
Conclusion.....	62
Œuvres Citées.....	63



## Introduction

Le Moyen-Age est une ère importante par son histoire, son art et sa culture d'autant plus qu'il nous a laissé de nombreux renseignements sur des sujets tels que l'art culinaire, l'étiquette de la table et les recettes de cuisine. La cuisine médiévale continue à provoquer une grande curiosité parmi les historiens des XXème et XXIème siècles. De nombreux livres et articles dont *Food in Medieval Times*, de Melitta Adamson, *Living and Dining in Medieval Paris*, de Nicole Crossley-Holland, et « Le règne de Taillevent », de Bruno Laurioux, expliquent l'évolution qui s'est produite dans la cuisine médiévale du XIVème au XVème siècle et dans son statut social, religieux, et politique. La cuisine médiévale se perpétue dans les livres d'histoire, dans les manuels de cuisine et notamment dans les écoles culinaires pour l'apprentissage des futurs maîtres cuisiniers du XXIème siècle (Laurioux 204). C'est un phénomène fort intéressant puisque plus de 600 ans se sont écoulés depuis la création du Viandier et du Ménagier de Paris.

Ces deux textes sont parmi les premiers en français à chroniquer les pratiques culinaires du Moyen-Age et seront au centre de ma recherche. *Le Viandier* a été écrit au XIVème siècle par Guillaume Tirel de Taillevent, chef cuisinier des rois de France, Charles V et Charles VI. Eleanor et Terrence Scully expliquent que « Taillevent était très respecté par Charles V ; il était le premier queux et sergent d'armes de Charles V et premier écuyer de cuisine du roi Charles VI » (10). *Le Viandier* est souvent décrit comme le premier manuscrit important de recettes de cuisine. Pichon et Vicaire indiquent que « Cet ouvrage est le seul mentionné dans le *Larousse Gastronomique* après l'époque romaine avant 1543 » (3). Le deuxième ouvrage, *Le Ménagier de Paris*, a été écrit par Guy de Montigny pour sa jeune épouse âgée de quinze ans. Il décrit les divers aspects des

tâches ménagères, y compris, comme le souligne Scully dans *Early French Cookery*, «Une abondance de toutes sortes de recettes de soupes, de ragoûts et de sauces» (13). Ces deux ouvrages nous montrent que la cuisine du XIV<sup>ème</sup> au XV<sup>ème</sup> siècle a pris une envergure importante influençant les bourgeois de la haute société française à écrire des manuscrits sur la cuisine de cette époque. Ce nouvel intérêt de documenter par écrit la cuisine médiévale, qui autrefois se limitait à la transmission orale, est tellement répandu que Bruno Laurioux le classifie de «révolution gastronomique» (170). Ce qui motive notre choix d'époque est qu'une nouvelle phase vient de commencer entre le XIV<sup>ème</sup> et le XV<sup>ème</sup> siècle.

L'art culinaire était pris très au sérieux à cette période ; les recettes de cuisine qui demandaient des méthodes de préparation précises, conseillaient les diverses cuissons des aliments, leur présentation et la façon de les servir. Dans *Le Viandier*, on nous explique la façon de dessaler : « Pour dessaler toutes manières de potaiges qui seroient trop sallez, sans rien y mettre ne oster, prenez une nappe bien blanche et la mettez sur vostre pot, et la retournez souvent, et convient traire le pot loing du feu » (13). *Le Ménagier de Paris* s'inspire souvent du *Viandier*, en y apportant ses propres variations. Comme le soulignent Eleanor et Terrence Scully : « [...] la recette de base de la Sauce Verte au Gingembre diffère de celle du *Viandier* par l'inclusion de clous de girofle et de graines du paradis parmi les ingrédients» (117).

Par conséquent, notre étude portera sur la comparaison des recettes de cuisine de ces deux ouvrages, tant dans les recettes et les ingrédients, qu'en ce qui concerne les méthodes élaborées de préparation. Que ce soit les nombreuses recettes de poissons à base de salaison, de court-bouillon, ou baignant dans du verjus, ou dans du vin ; que ce

soit celles qui se limitaient à des viandes grillées ou rôties à la broche, celles encore qui nécessitaient l'artifice d'une sauce et enfin la grande variété de *pastés*<sup>1</sup> de tourtes, d'entremets, de desserts et le fameux vin du Moyen-Age « *l'hypocras*<sup>2</sup> », elles sont présentées dans le but de révéler l'art culinaire de la cuisine médiévale au XIV<sup>ème</sup> siècle et au XV<sup>ème</sup> siècle, et naturellement de témoigner du talent de Guillaume Tirel de Taillevent, le maître-queux des rois de France, et de Guy de Montigny, le bourgeois parisien. En plus de la description des recettes, notre contribution sera d'analyser les aspects sociaux, religieux et politiques évidents dans ces textes. Le but est d'illustrer l'impact de la nourriture dans les différentes classes sociales. Nous prendrons appui sur ces comparaisons pour démontrer la valeur symbolique de la nourriture, non pas à titre de simple rassasiement mais en tant que reflet des traditions religieuses et sociales.

Cette étude sera partagée en quatre chapitres. Dans le premier chapitre, nous présenterons les auteurs du *Viandier* et du *Ménagier de Paris*, non seulement au travers de leur manuscrit, mais dans leur situation sociale et historique. Le deuxième chapitre offrira tout d'abord des exemples de recettes culinaires pour illustrer le choix et les méthodes de cuisson des viandes de gibiers et d'animaux domestiques qui étaient servis alors. Le point focal sera sur les recommandations d'hygiène imposées pour assurer la santé du consommateur. Dans le troisième chapitre nous évoquerons la tradition religieuse qui rallie les Chrétiens dans les plaisirs de la table recomposés aux impositions du Carême. Finalement, il présentera l'approche symbolique particulière au XIV<sup>ème</sup> et XV<sup>ème</sup> siècles qui transforme la nourriture au travers des aspects sensoriels initiés.

---

<sup>1</sup> Ancien nom pour pâté utilisé au Moyen-Age.

<sup>2</sup> Ancienne boisson du Moyen-Age à base de vin sucré et aromatisé

Le quatrième et dernier chapitre se portera sur l'aspect politique de la cuisine médiévale. Nous démontrerons la valeur des festins élaborés donnés par les seigneurs dont le but était d'affirmer leur puissance et de renforcer la confiance des invités. Car en fait, ces festins n'avaient pas seulement pour but de divertir, ils avaient aussi l'objectif de créer et de consolider les alliances politiques. On note déjà à cette époque, que les plaisirs de la table influençaient les relations politiques et sociales. Le chroniqueur Jean Froissart écrivit qu'en 1385, «le festin qu'organisa le roi du Portugal avait pour ambition de convaincre les nobles anglais afin qu'ils le soutiennent dans la guerre contre les souverains espagnols» (cité par Bhote 42).

En conclusion, nous ferons le lien entre la cuisine médiévale et les facteurs socioculturels, religieux et politiques par le biais de la comparaison des recettes de ces deux œuvres : *Le Viandier* et *Le Ménagier de Paris*. L'originalité de cette approche se retrouve dans la comparaison des recettes, des ingrédients et des méthodes de préparation. Cette étude nous permettra aussi de retracer toute l'activité qui était mise en mouvement autour du choix, de l'approvisionnement, de la préparation et de la présentation de ces mets par les écrits de Guillaume Tirel de Taillevent et de Guy de Montigny. Nous présenterons également la profusion ou au contraire la rareté des sortes de viandes et épices qui composaient les repas de la classe seigneuriale et bourgeoise du XIV<sup>ème</sup> au XV<sup>ème</sup> siècle.

## Chapitre 1

### Analyse comparative des auteurs du *Viandier* et du *Ménagier de Paris*

#### L'historique de Guillaume Tirel de Taillevent et de Guy de Montigny

Guillaume Tirel, surnommé Taillevent, auteur du *Viandier*, nous a laissé des recettes de cuisine de son temps qui font l'objet de notre mémoire. Nous nous sommes basés uniquement sur les données tirées de l'édition de la Bibliothèque nationale de France (circa 1373-1380) qui met en lumière 145 recettes. Ces données sont présentées dans *The Viandier of Taillevent* de Terrence Scully. Il y a quatre manuscrits connus du texte, mais celui de la Bibliothèque nationale est considéré comme le plus fiable des plus anciens manuscrits de cet ouvrage.

Parmi les œuvres représentant l'influence culinaire de Guillaume Tirel de Taillevent, trois d'entre elles ont attiré notre attention. Selon Marty-Dufaut, *Le Viandier*, premier manuscrit rédigé entre 1373-1380, quand Taillevent avait entre 60 et 70 ans (*Le Viandier, Recettes d'après Taillevent* 8), est une œuvre contemporaine de la vie de cet homme, qui se trouve à la Bibliothèque nationale de France et que nous utiliserons pour notre étude. Il est important de spécifier que ce manuscrit est le seul qui soit accepté comme celui de Taillevent (Marty-Dufaut 8). Le deuxième manuscrit se trouve à la Bibliothèque Mazarine et a été rédigé entre 1444 et 1456, après le décès du maître-queux. De ce fait, nous pensons que ce manuscrit a pu être sujet à des modifications que l'auteur n'aurait peut-être pas approuvées. Le troisième manuscrit est celui du Vatican, daté des années 1450-1457 et qui commence avec l'incipit suivant : « Cy commence le Viandier Taillevent maistre queux du Roy nostre sire, pour ordonner les viandes qui cy après s'ensuivent ». Notons que cet incipit figure aussi dans l'ouvrage de la Bibliothèque

nationale (8). Ce sont pour les mêmes raisons que nous n'avons pas choisi cette œuvre-là.

L'ouvrage manuscrit de la Bibliothèque Nationale de France présente un aperçu historique des plats servis à la table du roi Charles V de France et de l'aristocratie médiévale à juste titre, puisque les préparations culinaires de Taillevent étaient destinées à la table royale et seigneuriale. Le talent du maître queux lui valut l'appréciation du roi qui le nomma « premier queux<sup>3</sup> » du royaume. Guillaume Tirel nous a laissé un héritage manuscrit de son art culinaire sans pareil dans l'histoire de la gastronomie française et européenne. Grâce à cette œuvre, et selon Marty-Dufaut, nous découvrons un artiste qui savait mettre en valeur non seulement les senteurs et les couleurs des mets préparés, mais aussi savait sculpter ou recomposer les viandes à leur état initial, notamment les volailles dotées de leur plumage exhibées sur les tables (2). Le talent de ce maître queux a outrepassé les siècles. Car, tout au cœur de cette créativité, c'est la simplicité de ses recettes qui rend possible leur réalisation aux goûts de nos jours.

Guy de Montigny, de son côté, a largement été influencé par l'œuvre de Taillevent pour composer un ouvrage intitulé *Le Ménagier de Paris*, surtout en ce qui concerne la présentation de certaines recettes de cuisine. Cependant cette œuvre manuscrite, aujourd'hui préservée à la Bibliothèque nationale de France, composée vers 1393, se distingue par son aspect moraliste et domestique. Une reproduction de cet ouvrage a été publiée en 1846 sous le titre *Le Ménagier de Paris*, après avoir été éditée par le Baron Jérôme Pichon. Ce traité culinaire créé pour la jeune épouse de Montigny, en plus de représenter le statut social de celui-ci, dépeint son souci de l'économie. Dans son

---

<sup>3</sup> Dérivé du Latin « cocu » désigne une charge royale jusqu'à la Révolution.

ouvrage *Le Règne de Taillevent*, Laurieux précise à ce sujet que « *Le Ménagier de Paris* n'était pas destiné à être diffusé hors de la famille de son auteur ou de sa destinataire ; et s'il l'a finalement été, ce fut tardivement et probablement par accident » (117). Nous pouvons dire que c'est grâce à sa méticulosité et à son respect conjugal qu'il nous est possible, aujourd'hui, d'entrevoir les tendances gastronomiques bourgeoises du XIV<sup>ème</sup> siècle. A cela s'ajoutent les coutumes, les restrictions et les mises en garde de la religion et la moralité de cette classe sociale. Nous avons donc la possibilité de considérer cet ouvrage comme un microcosme de son temps.

La naissance du *Viandier* de Guillaume Tirel de Taillevent

*Art, Cuisine, and Culture* de Phyllis Bober est une fenêtre ouverte sur la vie de Guillaume Tirel de Taillevent. Il nous apprend les humbles débuts de ce futur illustre maître-queux né entre 1313 et 1315 et décédé en 1395 (enterré au cimetière de Saint Germain en Laye au milieu de ses deux épouses), qui a travaillé très tôt dans sa vie, tout d'abord comme apprenti dans les cuisines normandes de Louis, Comte d'Evreux, et plus tard, à Paris, au service de Jeanne d'Evreux, la fille de ce dernier. Cet apprentissage lui fut favorable puisque, après 1328, ses talents culinaires ont été remarqués par le nouveau roi Philippe VI de la maison des Valois et de ce fait, il fut nommé *queux* (232). C'est à partir de 1359-61 que Taillevent devint *le chef et sergent d'armes* pour le Dauphin, le Duc de Normandie. Il va sans dire que ce maître-queux bénéficiait de tout un personnel qui menait à bien la préparation et le service des magnifiques repas qu'il devait donner pour satisfaire les exigences de la table royale des Valois. C'est ce que nous confirme Marty-Dufaut quand elle écrit que [...] « pendant le règne des rois de France Charles V et Charles VI, la royauté devient un spectacle ; Paris est promu au rang

de capitale des arts et jouit d'une grande réputation dans toute l'Europe » (11). Naturellement, Taillevent avait aussi l'avantage de se procurer des produits alimentaires chers pour la préparation de mets raffinés. Son talent pouvait donc être mis à profit malgré les restrictions saisonnières.

Ayant atteint le bel âge (pour son époque) de la soixantaine, il entreprit la composition de son manuscrit. Marty-Dufaut dans son ouvrage *Le Viandier Recettes d'après Taillevent* nous informe que *Le Viandier* est le premier manuscrit [...] « qui ne soit pas anonyme, rédigé par un cuisinier prestigieux qui apporte un véritable témoignage des pratiques culinaires du XIV<sup>ème</sup> siècle » (2). L'auteure nous spécifie également que « *Le Viandier* a été écrit sous le règne de Charles V. Ce roi désirait que la cuisine soit une affirmation du pouvoir » (7) ; en effet, ceci en a été le cas. Le Moyen-Age nous a laissé ce fabuleux manuscrit !

Le métier de cuisinier à la fin du Moyen-Age était considéré comme une profession respectable. D'après Adamson, qui s'est basée sur le renseignement de Scully, on engageait un commis qui avait peu d'expérience et le maître lui enseignait les différentes tâches à suivre avant qu'il ne devienne apprenti et plus tard maître cuisinier. Après avoir obtenu ce titre, le queux avait une connaissance approfondie du sujet ; connaissance transmise de générations en générations par les maîtres cuisiniers précédents. Et c'était donc à son tour de les retransmettre à ses propres apprentis. Ces données soulignent l'importance qu'avait cette profession à la fin du Moyen Age (*Regional Cuisines of Medieval Europe* 49).

Bien que quelques manuscrits de recettes de cuisine aient été écrits à cette époque, tels *Le Viandier* et *Le Ménagier de Paris*, la préparation des mets était transmise



de bouche à oreille. Et c'est bien ce qu'écrit Marty-Dufaut quand elle note que la préparation des mets « [...] se transmettait oralement de génération en génération par les cuisiniers » (7). Plus encore, elle souligne que même les gestes, les attitudes et les postures se transmettaient dans la mémoire collective (7). Cette transmission orale des secrets professionnels était à la fois sujette à modification par l'interprétation individuelle et, malgré tout, éternisée par le souci du détail auquel s'attachaient tous professionnels. Ce n'est pas seulement le travail de Taillevent et de Montigny que nous mettrons en évidence, c'est aussi leur talent face aux exigences et restrictions religieuses, l'art de la table royale et autre. Car en fait, ces restrictions, en limitant la variété de nourriture, créaient la première épreuve : celle d'éviter de servir, sinon les mêmes plats, tout au moins les mêmes aliments. Nous pourrions considérer Taillevent et de Montigny comme des magiciens qui puisaient, dans ces obstacles, la source de leur créativité.

Essayer de rédiger des manuscrits de cuisine au XIV<sup>ème</sup> siècle était une chose quasiment impossible. L'Eglise ne le consentait pas ; celle-ci condamnait la gourmandise qu'on appelle « *la gula* ». Marty-Dufaut nous apprend que : « [...] la gula fait partie des sept péchés capitaux et de ce fait, l'Eglise renvoie l'idée d'écrire des manuscrits de cuisine afin de ne pas tenter l'homme à commettre de la glotonnerie » (4). De plus, relate Marty-Dufaut, les gens au Moyen-Age montraient une certaine humilité face à leur talent : « [...] être reconnu au Moyen-Age n'était pas dans la mentalité médiévale » (6). Malgré ces obstacles, au XIV<sup>ème</sup> siècle, une œuvre culinaire naissait portant le nom : *Le Viandier*. Ce manuscrit portant le nom de l'auteur lui-même illustre,

en plus du talent du célèbre maître-queux, la cour des Valois au travers de la présentation de ces 145 recettes composées pour les banquets et les repas moins festifs.

L'historique du *Ménagier de Paris* de Guy de Montigny

Nous avons parlé, plus haut, de Taillevent ; concentrons-nous à présent sur cet autre illustre gourmet auteur du *Ménagier de Paris*. Connue sous le nom de Guy de Montigny, il se distingua non seulement par son talent à préparer de formidables festins mais aussi par son rang social. Né au commencement du règne de Philippe VI de la maison des Valois, dans la bourgeoisie parisienne, il perdit sa mère durant sa jeunesse et fut élevé par sa belle-mère. Jeune homme sensible, selon Crossley-Holland, il fut affecté par les séquelles de l'épidémie de la peste noire et la bataille de Crécy. À ce sujet, l'auteur de *Living and Dining in Medieval Paris* met en lumière une réflexion de Guy de Montigny qui transcende les générations : « You go into war with a light heart but it is difficult to see an end to it. People are born when the country is already at war, they may die young in it, or they will go on living in suffering and will end their days miserably » (5). A travers cette citation, nous apercevons non seulement la sensibilité de l'homme mais aussi les conditions de survie particulières au XV<sup>ème</sup> siècle et notamment à la Guerre de Cent Ans.

Nous l'avons vu, de Montigny appartenait à la classe bourgeoise. La bourgeoisie, au XV<sup>ème</sup> siècle, qu'était-elle en fait ? Le terme tel qu'il est utilisé au XXI<sup>ème</sup> siècle n'a point la signification d'antan. Si de nos jours il représente une force professionnelle plus ou moins avantagée financièrement, il ne signifie plus forcément la population d'un bourg. Dans son ouvrage *Histoire de la cuisine bourgeoise du Moyen Age à nos jours*, Toussaint-Samat nous révèle le bourgeois : « [...] Autrefois, habitant d'une ville

jouissant de certains droits particuliers, analogues aux droits de cité. Aujourd'hui personne aisée, qui habite la ville. Patron, maître, dans le langage des ouvriers, des domestiques » (11). C'est en fait au X<sup>ème</sup> siècle que le bourgeois apparaît en France ; sorti de la classe paysanne, il s'est distingué de par sa valeur entrepreneuriale (5). Grâce à ses revenus commerciaux, il accède à une certaine autonomie qui l'élève au-dessus de la classe paysanne et lui donne une certaine puissance dans la société médiévale.

La situation sociale de Montigny lui permit soit par choix, soit par nécessité, de voyager dans différentes régions de France, du nord au sud, et l'on est amené à spéculer que ces voyages ont influencé son approche culinaire. Crossley-Holland note que c'est durant ces voyages qu'il rencontra le Duc de Berry (6). Dans *Le Ménagier de Paris*, nombreuses sont les mentions faites du duc lui-même, ce qui laisse supposer à Crossley-Holland que Guy de Montigny était en effet à son service, remplissant des fonctions administratives (4). C'est entre 1386-1387, alors qu'il approchait la soixantaine, qu'il épousa une jeune orpheline de quinze ans qui était d'un statut social plus élevé que le sien : [...] « You are of higher lineage than I, he tells her » (cité dans Crossley-Holland 4). Dévot chrétien, Guy de Montigny était un homme de principes qui vivait modestement avec son épouse et les enfants qu'elle lui donna (Crossley-Holland 5). Nous avons donc un être sensible, attentionné et doté d'un talent culinaire dont il a su tirer parti au profit de sa famille et des générations futures, puisqu'il nous a laissé ce traité de cuisine maintenant intitulé *Le Ménagier de Paris*.

L'ouvrage de Guy de Montigny présente trois sections. La première parle du comportement religieux et social ainsi que des règles matrimoniales. La deuxième se

concentre sur le jardinage, la gestion des domestiques, sur les menus et sur l'ordonnancement des mets ainsi que les achats de provisions. La dernière section est celle qui est la plus importante pour notre étude puisqu'elle parle du traité de cuisine (5).

Comment se fait-il que de Montigny, un homme d'un milieu aussi modeste, ait dans le monde de la gastronomie au Moyen-Age, réussi à laisser son nom au même rang d'importance que celui de Taillevent, maître-queux des Valois ? A priori les conditions n'étaient pas aussi favorables à cette future renommée puisque Guy de Montigny devait se contenter de l'aide d'un serviteur qui était à la fois « Valet, cuisinier et majordome et [d'] une petite souillon pour laver la vaisselle » (Toussaint-Samat 16). De plus, son modique budget le restreignait dans l'achat des denrées, limitant aussi naturellement ses invités gastronomiques à la classe bourgeoise et à un nombre bien moindre que celui des banquets des Valois. Cependant sa contribution culinaire démontre une forte originalité dans le choix de ses mets et un talent certain à reproduire quelques-unes des recettes de Guillaume de Taillevent (Crossley-Hollande 57). Nous pouvons donc parler du mérite de cet homme puisque, malgré les restrictions budgétaires, il a su reproduire avec succès des plats raffinés.

La dette de Guy de Montigny envers Guillaume Tirel de Taillevent

Selon Paul Laurioux le manuel de cuisine provenant du *Ménagier de Paris* était créé seulement à titre personnel et n'était pas destiné au public (*Règne de Taillevent* 117). Parmi les méthodes de préparation et de cuisson qui composent cet ouvrage, nombreuses sont celles qui ont été copiées du *Viandier*. Ainsi, Guy de Montigny a été sensible à la complexité et à la valeur des recettes du « Bourbier de sanglier » ou « du lièvre en civet » puisqu'il n'a pas hésité à les reproduire. Il a aussi su reconnaître dans la

simplicité de certaines recettes le potentiel culinaire, en exemple la poulaille farcie. Peut-être par souci de simplification, ou par désir de tirer avantage de la variété, s'est-il aussi attardé à imiter de nombreuses recettes à base de poissons comme celle de l'anguille renversée ou encore du saumon rôti. Se baser sur un ouvrage déjà établi dans le but d'améliorer sa propre cuisine ne signifie pas que Guy de Montigny se limitait à reproduire ; car nous trouvons parmi ses recettes des préparations de viande, telles celles de faon et d'ours qui ne figurent pas dans le *Viandier* (Crossley-Holland 57-58).

Pour le lecteur de notre siècle, ce qui est remarquable dans l'héritage que nous ont laissé Guillaume Tirel de Taillevent et Guy de Montigny c'est que ces ouvrages sont la parfaite représentation de ces hommes dans leur statut social. D'un côté nous avons le cuisinier du roi que nous devinons au travers des recettes rédigées dans *Le Viandier* ; recettes qui recréent une période de l'histoire dans les cuisines et autour de la table médiévale, dans un point de vue culturel et artistique. Dans ce manuscrit, il s'agit avant tout de ce qui était disponible pour le repas seigneurial, préparé pour la cuisson, cuit et embelli pour la consommation des convives de marque ; autrement dit l'œuvre artistique à son état pur qui, à la fois, atteste de la grandeur de Guillaume Tirel de Taillevent, tout en effaçant les caractéristiques de l'individu responsable de cette entreprise culinaire. Car il n'existe que peu de détails sur la vie de ce maître-queux, au point où même Scully remet en question l'authenticité de l'auteur du manuscrit : « [...] est-ce que Taillevent est vraiment l'auteur du *Viandier* dans sa forme originale ? » (*Early French Cookery* 10). Ce qui ne signifie pas, s'empresse-t-il d'ajouter, qu'il n'ait pas participé à la création du livre culinaire pour lequel il est connu. D'un autre côté *Le Ménagier de Paris*, qui loin

de se limiter aux recettes au sens strict du terme, illustre le mode de la vie bourgeoise du Moyen Age derrière lequel se révèlent un gourmet et un époux attentionné.

## Chapitre 2

### La Préparation, l'approvisionnement et l'hygiène

Au XIV<sup>ème</sup> siècle les méthodes de cuisson variaient selon le statut social c'est-à-dire l'aristocratie, le clergé, la bourgeoisie et la classe paysanne. La richesse des seigneurs permettait des cuisines bien équipées avec de nombreux serviteurs qui facilitaient la composition de mets plus raffinés. La cheminée, attenante à l'un des murs de la cuisine, avait une très large ouverture et était construite soit en pierre soit en brique. La largeur de l'âtre offrait la possibilité de faire cuire plusieurs aliments en même temps dans différents récipients, tout en permettant aux apprentis de faire tourner les broches pour la cuisson des viandes. Il faut noter que ces domestiques, qui n'étaient pas rémunérés, dormaient dans la cuisine lorsqu'ils n'étaient pas occupés à nettoyer les victuailles et les énormes récipients de cuisine (*Food in Medieval Times* 59). Ce lieu de travail était certainement fortement imprégné des odeurs des produits frais de la pêche, des senteurs des gibiers, des exhalaisons des condiments et des mets cuisinés, tout autour de cette effervescence humaine nécessaire à la préparation des repas.

En ce qui concerne les cuisines de la bourgeoisie médiévale du XIV<sup>ème</sup> au XV<sup>ème</sup> siècle, l'on trouvait toujours dans la cheminée un trépied, en plus d'une *chaudière* à anse suspendue à un crochet réglable qui permettait de monter ou de rabaisser le récipient pour en contrôler la température et, naturellement, éviter que les aliments ne brûlent (Crossley-Holland 34). Nous en déduisons que de Montigny possédait de nombreux ustensiles pour la cuisson, notamment une double broche qui maintenait solidement le rôti. A cela s'ajoutaient des outils faisant objet de grille-pains, des *hastelets* et des lèche-frites. Il possédait aussi un four à pain, bien qu'il fût coutumier d'acheter le

pain en ville. C'est dans ce four qu'il faisait cuire ses spécialités dont ses *pâtés* (Crossley-Holland 36).

Quant à la classe paysanne, les plus fortunés qui bénéficiaient d'un toit pour s'abriter, vivaient dans une seule pièce où se trouvait la cheminée. Si la demeure était construite en bois, la cheminée se trouvait au centre de la pièce ; elle servait à la fois de source de chaleur, de lumière et de moyen de cuisson. On l'alimentait soit de bois soit de charbon (*Food in Medieval Times* 55). Selon Adamson, les paysans ne possédaient pour la préparation de leur repas qu'un chaudron à trois pieds dans lequel mijotaient des potages ou parfois des ragoûts.

La cheminée était donc l'unique élément pour la préparation des repas à l'intérieur, quand bien même les cuisines de ces trois catégories sociales se distinguaient par l'emphase donnée à la préparation et au choix des mets, et par la profusion ou l'insuffisance du personnel et des ustensiles de cuisine. Toutefois, il est bon de souligner que la cheminée, en tant que lieu de regroupement de la classe paysanne, avait modelé les traditions sociales et culturelles (noyau familial en priorité). Et en ce qui nous concerne c'est ce point central qui avait permis l'emphase culinaire. Nous allons d'ailleurs voir comment se traduisaient tous ces efforts pour satisfaire le palais de ces seigneurs et de la bourgeoisie.

Recettes de viande provenant du *Viandier* et du *Ménagier de Paris*

Un cerf ou un sanglier tournant à la broche devant des domestiques afférés est, pour notre époque, une image authentifiant les cuisines du Moyen-Age. Il est surprenant d'apprendre que rares étaient les plats composés à partir de viande de sanglier et plus rares encore le sanglier simplement cuit à la broche. Si la chasse au sanglier était l'un



des passe-temps des seigneurs, seule la tête de ces animaux était convoitée en tant qu'effigie de la bravoure chevaleresque (Les Scully 150). Ce qui ne veut pas dire qu'un solide cuissot de sanglier n'aboutissait pas de temps à autre sur la liste de mets du *Viandier*, en viande détremée, puis bouillie, et servie soit dans des bouillons soit dans des sauces certainement aromatisées et plus ou moins pigmentées (Les Scully 150).

Il était donc de tradition de faire bouillir les viandes, même avant de les rôtir ou de les faire cuire à la broche. En exemple, nous remarquons que, dans la recette du *Bourbier de sanglier* de Taillevent, la viande était par deux fois cuite dans de l'eau. Serait-ce dans le but d'amoindrir le goût sauvage de la viande ? Ou serait-ce dans le but d'épurer cette viande ? Ou encore serait-ce par souci d'hygiène ? Après ces deux ébullitions, nous pourrions penser que le morceau de viande aurait pu perdre de son goût. Voyons donc comment le grand maître-queux réussit à rendre exquis ce morceau de sanglier. Dans sa recette du « Bourbier de Sanglier », Taillevent propose tout d'abord d'ébouillanter la bête dans de l'eau chauffée. Ensuite il suggère de la cuire à la broche après l'avoir badigeonnée d'une préparation d'épices (gingembre, cannelle, clous de girofle et graines de paradis) à laquelle on a ajouté du pain grillé trempé de vin ou de verjus ainsi que du vinaigre. Il s'agit ensuite de récupérer la sauce et de la filtrer. La viande cuite est alors coupée en dés pour être bouillie à nouveau. Elle sera servie avec la sauce d'un noir assez clair (Scully, *Viandier* 94). Voilà ce que l'on appelle donner du piquant au morceau de choix. Apparemment, la recette avait plu à Guy de Montigny car il l'adopta (*Ménagier de Paris* 146 ; 176).

C'est donc à juste titre que cette première étape de cuisson dans des liquides se retrouve aussi dans la préparation des « Chevreaux et agneaux ». Certes ces capables

« cuisiniers » ne s'en tenaient pas à ces bouillons ou bouillies de gigots, de palerons, et d'épaules. Scully écrit qu'après avoir ébouillanté la viande, Taillevent la lardait avant de la faire cuire à la broche et de la badigeonner de la sauce cameline (Scully, *Viandier* 86). Certes, il est moins étonnant qu'une ébullition soit nécessaire, en début de recette, pour la préparation d'organes d'animaux. Ici, il est conseillé pour le Chaudun de porc de cuire les tripes dans l'eau ; de les frire dans du lard, du gingembre du poivre long, du safran, et d'y ajouter du pain grillé trempé dans du bouillon de bœuf. Mais ce n'est qu'à titre optionnel que la cuisson pouvait se faire dans du lait de vache.

Nous remarquons encore une fois dans cette recette que Taillevent utilise des épices coûteuses notamment le poivre long et le safran (Scully, *Viandier* 48-49). Egalement il est intéressant de noter que la classe bourgeoise, qui n'avait pas accès aussi facilement aux gibiers, se trouvait souvent obligée de contrefaire les viandes de sanglier avec du porc, les viandes d'ours (servies à la table des seigneurs) avec du bœuf (Crossley-Holland 57-58).

La recette suivante, chapons ou veau aux herbes, en plus d'exemplifier la cuisson à l'eau, souligne l'importance donnée aux herbes. Cette préparation culinaire peut être soit pour le chapon soit pour le veau. On fait cuire la viande dans de l'eau et du lard, en y mettant du persil, de la sauge, de l'hysope<sup>4</sup> du vin, du verjus, du safran et du gingembre. Le safran et le gingembre sont optionnels (Scully, *Viandier* 47).

Nous passons ici à la recette de la poulaille farcie, provenant du *Viandier* et du *Ménagier de Paris*, qui sont remarquablement similaires en termes d'ingrédients et de méthode de préparation. Un farci pour volaille, destiné à la cuisson par ébullition,

---

<sup>4</sup>Plante potagère. Elle est utilisée pour aromatiser les crudités, salades, les farces de porc, l'oie ou le canard. On l'utilise aussi dans les sauces et les soupes (*Wikipedia*).

consistait pour Taillevent et de Montigny à faire un haché de mouton, de veau, de porc, de fromage, d'œufs et de sel (Les Scully 193). La recommandation première était de faire attention à ne pas abimer la peau se trouvant près des ailes, celle-ci devant restée intacte. La farce, elle, consistait de mouton, de veau, de porc, de fromage, d'œufs et de sel. Une fois la poulaille bourrée, il fallait recoudre la peau du ventre. Par souci d'économie, les restes de la farce étaient utilisés pour en faire des boulettes de viande cuites dans un court-bouillon. Dans *Early French Cookery*, Les Scully soulignent que la recette de la poulaille farcie a été copiée telle quelle pour figurer dans *Le Ménagier de Paris* (Eleanor and Terrence Scully 193). Soucieux du travail de son épouse, Guy de Montigny aurait donc choisi cette recette parce qu'elle n'était pas très coûteuse à réaliser bien qu'elle fût élaborée (Ménagier de Paris 181).

Hygiène alimentaire : lièvre et porc

La mise en garde qui suit nous démontre la perspective que les gens au XIV<sup>ème</sup> siècle avaient sur ce qui contribuait à leur nourriture; elle n'est pas sans révéler l'ardent désir de ces gens de tirer parti, les jours gras, de toute viande d'animal chassé, pris au piège, braconné ou simplement trouvé mort dans la campagne. Ainsi nous voyons dans *L'alimentation et christianisme* de Flandrin que « le museau d'une souris, fiente d'oiseau, et animaux morts sans avoir été tué par l'homme est considéré comme impurs pour des raisons diverses comme les choucas, les corneilles, les cigognes, les castors et les chevaux sauvages ». A cette liste s'ajoutait le lièvre (Flandrin 1). Cette interdiction culinaire de ne pas manger des produits alimentaires contaminés par l'animal révèle un certain manque d'hygiène parmi la population qui pouvait remettre en question la santé des consommateurs.

Quand les conditions requises (hygiène et restrictions religieuses) étaient respectées, le lièvre figurait, toujours selon Flandrin, dans les recettes de Taillevent et de Montigny. Leurs recettes étaient similaires en ce que la bête, une fois tuée, devait être cuite immédiatement, sans être lavée (Taillevent, *Viandier* 283 et *Ménagier de Paris* 174), en ce qu'elle était assaisonnée de clous de girofle, de poivre long et de noix de muscade, le tout cuit dans du vin et du vinaigre. La grande différence dans cette recette du civet de lièvre est l'utilisation de safran, pour sa couleur symbolique. Rappelons à nouveau que, vu la rareté et le prix élevé de cette épice, Taillevent pouvait se permettre ce grand luxe culinaire pour accommoder un lièvre jugé suspect.

Un *boussac* de lièvre, lui, faisait l'objet de deux cuissons. La recette de Taillevent demande à rôtir l'animal à la broche ou sur le grill, avant de le découper en morceaux. Il est ensuite suggéré de faire revenir ces morceaux dans du lard, d'ajouter du pain grillé, du bouillon de bœuf et du vin accompagné d'épices (gingembre, cannelle, clous de girofles et des graines de paradis). Taillevent précise que la sauce doit être d'un brun tirant sur le noir et surtout ne pas être trop liée. Il omet le safran dans cette sauce-là. De son côté, Guy de Montigny, soit par souci d'originalité, soit par préférence personnelle, reproduit ce *boussac* de lièvre en omettant simplement la cannelle. (Scully, *Viandier* 66-67).

Loin de se limiter à la viande d'animaux sauvages, les recommandations d'hygiène alimentaires s'appliquaient aussi à la consommation des viandes d'animaux domestiques. En ce qui concerne Guy de Montigny, la préparation de la viande porcine était prise très au sérieux, surtout au niveau de l'hygiène mentionnée plus haut. Paul Lacroix note que les recettes du *Ménagier de Paris* soulignent la nécessité de trancher la

tête du porc pour pouvoir déterminer si l'animal était atteint de la lèpre, car non seulement à cette époque les cas de lèpre parmi la population humaine étaient très répandus, mais aussi parce que les symptômes de la lèpre chez les humains se manifestaient par des postules blanches qui étaient similaires aux symptômes de ladrerie qui affectaient la race porcine. Cette confusion n'était pas reconnue à l'époque, et de ce fait, l'on continuait à voir la lèpre dans des symptômes de la ladrerie (463). Ainsi, nous révèle Lacroix, « La lèpre se manifestant par des postules blanches sous la langue du cochon, on avait soin, avant de l'égorger, de le faire examiner par des officiers publics nommés *Langueyeurs* » (463). Ce grand problème ne retirait pourtant pas l'animal de la liste de source alimentaire des Chrétiens. Donc, malgré ce regard méprisant sur la consommation du porc, cette viande était fortement appréciée dans l'alimentation des Chrétiens, puisque nous trouvons des recettes en grand nombre dans *Le Viandier* et *Le Ménagier de Paris*. Malgré ce dédain, la viande de porc était la plus désirable au Moyen Age et selon Marty-Dufaut elle était très consommée jusqu'au taux de 51% au XIème siècle et de 40% aux XIIème et XIIIème siècles ; cette consommation allant croissant jusqu'au XIVème siècle (17).

Deux recettes de porc exemplifient le travail dans les cuisines de Guy de Montigny et du maître-queux Taillevent. Pour le porcelet farci (recette venant du *Ménagier de Paris*) il s'agit d'égorger l'animal, de l'ébouillanter et d'enlever la peau. Ensuite l'on garde la chair maigre et l'on jette pieds et entrailles. Le porc est bouilli dans de l'eau. Après avoir coupé les pieds et enlevé la tête, on bourre le porcelet d'une farce d'œufs durs, de vieux fromage, de jambonneau, de châtaignes, de gingembre et de safran. Le porcelet est rempli de cette farce et ensuite recousu ; puis il est cuit à la broche,

et arrosé de son jus de cuisson. On le mange accompagné de la sauce au poivre jaune ; en été on l'accompagne de la sauce cameline (175-76). Face à autant d'efforts et de dépenses financières (la présence du safran dans la recette), il semble que Guy de Montigny ait voulu préparer ce plat en période de fête ou pour célébrer un moment familial.

En ce qui concerne la recette de Taillevent, elle offre la possibilité de cuisiner le porc sous la simple appellation « Porc rôti ». Cette préparation propose d'accompagner le rôti d'une sauce composée d'ail, d'oignons, de vin, ou de verjus. Le tout est mis dans une poêle avec la graisse provenant du rôti pour en faire une sauce. La différence entre la recette du porcelet farci et celle du porc rôti est à la fois la méthode de cuisson et les ingrédients (Scully *Viandier* 31). Il va sans dire que les règles d'hygiène alimentaire recommandées pour les viandes sauvages et domestiques, pour le lièvre et la viande porcine dans une préparation « faite-maison » s'imposaient également aux repas tous préparés offerts par les marchands, dans les grandes villes.

#### Abattage

La possibilité de s'approvisionner de mets tout préparés n'est pas un luxe particulier à nos jours. L'on trouvait au Moyen Age des tripiers, des « *oyers* », des fouaciers qui mettaient à la portée des villageois des repas cuits. Crossley-Holland nous fait découvrir l'abondance des variétés de viandes, d'épices, de sauces qui entraient dans la composition des « pastés » (*pastés norrois*), des fouaces, des saucisses, des tourtes etc., proposés par les traiteurs médiévaux (137). Si nous prenons en considération le nombre de métiers (écorcheurs, bouchers, charcutiers, transporteurs, vendeurs) qui entraient en jeu entre l'abattage des animaux et la vente des plats préparés, les moyens de base de

conservation des victuailles et la nécessité pour chacun des commerçants de tirer profit de leurs marchandises, nous comprenons les risques auxquels pouvait s'exposer l'acheteur de ces produits cuisinés.

Toujours sur ce sujet, l'auteure nous informe que pour remédier à ces risques, il existait à cette époque un système de contrôle alimentaire. En effet, des lois avaient été établies pour assurer le commerce de nourriture saine, et éviter la transmission de maladies et l'empoisonnement. En exemple, une loi interdisait strictement qu'un plat soit réchauffé à deux fois avant d'être vendu. Une autre loi prohibait, sous peine d'emprisonnement, de vendre le dimanche un plat qui avait été préparé le jeudi précédent (Crossley-Holland 137). Que penser sur les préparations culinaires de l'époque face à cette autre interdiction : « Le boudin noir était interdit dans le cas où l'on aurait utilisé du sang humain » (Crossley-Holland 137-38). Elle mentionne également que Guy de Montigny aurait eu rarement recours à ces mets préparés. A juste titre, de Montigny bénéficiait d'une cuisine fort bien équipée et de la solide organisation de son foyer.

Qu'il soit fait-maison ou acheté tout préparé, le repas démontrait donc le statut social de l'individu de par la variété et la quantité des viandes préparées et servies les jours gras ; de par l'emphase donnée aux sauces qui accompagnaient les dites viandes et de par la présence de certaines épices onéreuses et rares. Au contraire c'est l'absence de certains gibiers (substitués par des viandes d'animaux domestiques), la simplicité des modes de cuisson et, très important, les risques d'hygiène encourus durant les périodes de pénurie alimentaire (et naturellement en période de famine) qui étaient le témoignage de ces plus modestes niveaux de vie, ce qui explique l'importance des contrôles alimentaires au niveau des villages et au niveau religieux.

### Chapitre 3

#### Traditions et symbolisme au travers du *Viandier* et du *Ménagier de Paris*

##### Restrictions face à la nourriture

Au Moyen-Age un grand pourcentage de personnes n'avait pas accès à l'instruction scolaire à proprement dire. Les traditions locales et familiales, en plus de l'enseignement religieux, les guidaient dans leur apprentissage de la vie, sans pour cela éliminer les superstitions face à l'inconnu, à l'inexplicable. D'ailleurs, Peter Dendle nous fait remarquer que la superstition n'était en fait pas particulière à la classe paysanne puisqu'elle se retrouvait parmi les érudits (Haris et Grigsby 117). Plus encore, il nous dit qu'au XIVème siècle les superstitions avaient éclipsé le progrès de la science, de la technologie, de l'art et de la philosophie (117). Cela n'est pas surprenant puisque de tels exemples se retrouvent au cours des âges : de nos jours encore, nous trouvons la même recrudescence de tendances sinon à la sorcellerie tout au moins sur le pouvoir des objets, des prémonitions, des rêves, et des histoires de bonnes-femmes. Plus clairement, Peter Dendle écrit que la superstition était de tout temps et que c'est à tort qu'on l'attribue comme particularité du Moyen- Age.

Le rôle de la religion chrétienne en Europe était fondamental dans le choix alimentaire. Elle initiait des restrictions qui donnaient naissance à des traditions et par ce, ralliaient ou divisaient les populations dans leurs croyances. C'est bien ce que nous dit Adamson dans *Food in Medieval Times*, quand elle mentionne que la cuisine peut avoir un effet symbolique dans la vie de l'être humain et que le genre d'alimentation consommée, et la manière dont elle était appréciée dans un groupe, déterminaient la relation universelle qui en fait, définissait le groupe et sa religion (181-82). Plus



spécifiquement l'auteure se penche sur l'impact des préférences de nourriture: « Throughout the Middle Ages, the difference in food customs between Christian and Jews was the source of endless conflicts. Since Christians were the overwhelming majority, their use of food to exclude, stigmatize, and demonize Jews often resulted in persecution, forced conversion, or expulsion» (200).

L'on ne pouvait profaner ces impositions religieuses sans encourir de lourdes conséquences. Ainsi l'abstinence de viande durant les jours maigres était impérative et pouvait être une pénible épreuve. Cependant des stratagèmes étaient parfois mis en œuvre pour contourner certains rituels obligatoires. Adamson cite en exemple la substitution de certaines espèces animales d'une classe à l'autre afin que les viandes de ces bêtes puissent être consommées en période de jeûne. Ainsi les mammifères aquatiques pouvaient être présentés en tant que poissons et donc être servis en période de Carême : "Not only were the warm-blooded porpoise, whale, and dolphins counted as fish, but so, more interestingly, was the tail of a beaver, on account of the fact that it spent a large part of the time in water" (*Food in Medieval Times* 191). C'est en fait, ce que nous dit l'auteure : la queue du castor qui, ressemblant à un poisson, fait de ce rodent un mets acceptable en période de jeûne. Qui aurait pu penser qu'un bon rôti d'oie de bernache puisse être servi, en tout respect religieux, pour célébrer l'Avent? Cette avantageuse supercherie venait de la croyance en la génération spontanée qui donnait à penser que l'oie ne se reproduisait pas par accouplement. Adamson explique cette erreur de classification au fait que "[...] rather than laying eggs, the birds procreated by spontaneous reproduction" (191). *Le Viandier de Taillevent* propose une simple recette pour la cuisson de cet oiseau. Une fois déplumée, l'oie est *emflambee* et assaisonnée de

sel (105). Ce dénuement, peu représentatif du talent de Taillevent, n'est pas sans souligner le recueillement de ces temps religieux.

#### Du poisson en période de Carême

Parmi les hommes du Moyen-Age, ceux qui passaient une partie de leur vie à chasser le gibier, étaient habitués à trouver sur leur table, et même convoitaient, toutes les espèces chassées. L'on peut donc supposer que la période de jeûne nécessitait une certaine adaptation pour accepter la substitution des viandes en faveur des poissons. L'Eglise imposait une importante consommation de poissons, durant l'année. En fait, écrit Crossley-Holland, en fonction de la situation géographique et de la saison, la consommation du poisson pouvait s'étendre du tiers jusqu'à toute la moitié de l'année (80). En plus de l'Avent<sup>5</sup>, du Carême<sup>6</sup> et de certaines fêtes religieuses, l'ouverture de chacune des saisons était célébrée par une période de jeûne (le mercredi, le vendredi et le samedi) ce qui naturellement engendrait une forte consommation de poissons, quand possible.<sup>7</sup> De ce fait, nous avons d'un côté une population chrétienne qui doit limiter sa consommation de viandes et de nourriture en période de jeûne à du poisson, de l'autre une abondance de certaines espèces aquatiques plus ou moins acceptées par les traditions et les superstitions ; de l'autre encore un approvisionnement rendu difficile par les distances entre les lieux d'habitations et les mers ou les rivières. Car il va sans dire que pour ceux qui vivaient à proximité des courants d'eau, le stockage de poissons pouvait représenter de gros problèmes, une partie de l'année en tout cas. Mais en ce qui est du

---

<sup>5</sup> Période qui couvre quelques semaines précédant Noël

<sup>6</sup> La période de préparation à la fête de Pâques

<sup>7</sup> Ce qui ne signifie pas que la consommation de la viande soit permise en l'absence de poisson. Bien au contraire car le châtement, pour non respect de cette tradition chrétienne, était l'emprisonnement.

ravitaillement des villes et des villages éloignés des régions côtières et des lieux de pêche, cette imposition alimentaire représentait un handicap pour les marchands ou les consommateurs de ces poissons. L'article intitulé « L'art de la pêche – El maestro Pescador », nous informe qu'à l'exception de la carpe, qui pouvait survivre toute une journée hors de l'eau, moyennant des précautions rigoureuses, il est évident que le poisson frais ne se gardait pas longtemps. En fait, dans l'Europe médiévale, comme le souligne Stephan Lacombe, le transport des poissons frais d'eau salée était considéré comme chose impossible. Pour contrecarrer ce grand problème, les marchands de poissons s'en remettaient aux procédés de conservation suivants : fumé, salé ou en saumure (Lacombe 3). Une méthode d'approvisionnement en poissons frais consistait à construire des viviers à proximité de sa propre habitation quand possible. Toutefois si nous nous en remettons aux écrits de Perrine Mane dans le *Journal des savants* (227) nous pouvons remettre en question l'avantage gastronomique d'un tel procédé. Ses écrits dénoncent clairement le goût vaseux et limoneux de la carpe et d'autres poissons élevés en viviers. Face à cet obstacle nous pouvons supposer l'accueil peu enthousiaste de ces traditions religieuses sur la nourriture, tel le jeûne, quand bien même cette tradition fut établie, à l'origine, à titre diététique.

Malgré le solide obstacle de la bonne conservation du poisson, le négoce de poissons salés s'était étendu à en devenir une profession. Dans son œuvre *Le Moyen Age et la Renaissance*, Lacroix nous offre d'intéressants renseignements qui ouvrent l'image de tout un commerce autour de ce qui a priori pourrait être considéré comme une épreuve pour chacun. Il écrit que « les harenguiers » existaient en parallèle aux poissonniers qui, eux, vendaient le poisson frais. Les intéressés ont su rendre profitable ce commerce et

éventuellement ils prirent le nom de marchand de Salines (Lacroix 484). Il ajoute que ces deux classes de négociants restèrent dans cette industrie jusqu'en 1345 (Lacroix 484), permettant ainsi l'approvisionnement pour les cuisines de Taillevent et de Montigny, et tous leurs efforts pour créer d'excellentes recettes aussi bien pour les poissons d'eau douce que pour les poissons salés.

N'était-il pas paradoxal qu'avec tous les avantages de transportation, de conservation et de surgélation qu'offre notre époque, nous nous en tenons, dans notre alimentation journalière, à un choix de poissons fort limité par rapport à la vaste quantité de poissons que consommait l'homme du Moyen âge ?

Nous allons voir, à présent, comment ces impositions religieuses affectaient les repas des chrétiens. En période de jeûne, l'ingestion de nourriture n'était permise qu'en fin de journée et qu'en petites quantités. La viande, les œufs, le lait et les produits laitiers devaient être exclus de tous repas, au profit de la consommation de poisson, de fruits, de légumes et de céréales. Le poisson était bel et bien à la base des repas pendant une bonne centaine de jours par an. Sans même mentionner le handicap que pouvait représenter cette obligation pour ceux qui avaient du mal à se procurer du poisson, nous pouvons imaginer le tourment auquel devaient faire face les cuisiniers pour composer des plats variés, appétissants et naturellement succulents, ayant pour base ce dit poisson. Justement, Adamson s'étend sur le fait que l'on choisissait la variété pour contrecarrer ces privations imposées en période de Carême et autres. Elle donne en exemple la substitution de la viande de poulet à la chair de brochet connue sous le terme de *blanc-manger* (189).

Le témoignage suivant illustre la diversité des produits de la pêche dans les repas servis : si la carpe, le hareng, la morue et l'anguille figurent en grande quantité dans les recettes culinaires, cela n'exclut pas les écrevisses, les langoustines et toutes les autres variétés de crustacés. Ainsi nous trouvons, dans le menu composant le repas d'un évêque autrichien, du poisson frais cuit au court-bouillon, une sorte de truite accompagnée de chou, de la truite nageant dans le vin, deux plats de langoustines préparées dans du vin dont l'un est épicé de clous de girofle (Adamson 191). Ce souci de démontrer son christendom sans pour cela souffrir de privations, au-delà des normes religieuses, se retrouve dans la composition des manuscrits de cuisine de l'époque. *Le Viandier* et *Le Ménagier de Paris* en sont de beaux exemples.

Ici nous avons un exemple de l'effort fourni par les cuisiniers pour créer de la diversité nutritive et délicieuse à un repas qui impose du poisson. Jetons un coup d'œil sur la recette du *Ménagier de Paris* préparée pour sa jeune épouse, en période de Carême.

Premier mets : pommes cuites, grosse figues de Provence rôties avec feuilles de laurier sur le dessus, le cresson et le sore (harengs saurs) au vinaigre, purée de pois, anguilles salées, harengs blancs, gravé (sorte de potage) sur friture de mer et d'eau douce. Second mets : carpes, luz, soles, rougets, saumons, anguilles renversées « à la boue » (sauce au pain brûlé) et arboulaste (plat aux fines herbes) Troisième mets : pinperneaux (anguilles) rôtis, merlans frits, marsouin poudré à l'eau et fromentée, crêpes et pâté *norrois* (de foie de morue) (MP170).

La recette ci-dessus composée de mets principalement à base de poissons d'eau douce, de rivière et de mer, stimule notre imagination, tout d'abord, de par le contraste des couleurs qui compense de la monotonie des poissons servis en période de jeûne. Nous notons à ce sujet, la récurrence des couleurs verte et blanche pour camoufler la grisaille des dits poissons. À cela s'ajoute le camouflage des féculents enveloppant ces produits de pêche de rigueur. Nous observons aussi la fromentée qui en général est servie avec du gibier mais qui, dans ce cas, est dégustée avec ces poissons : choix varié et abordable pour la table bourgeoise de Guy de Montigny et de son épouse, durant les impositions religieuses.

Du poisson à profusion sur la table médiévale

Une autre façon de camoufler un poisson, tout au moins de lui donner une apparence phénoménale et spectaculaire, était de l'enrober de gelée d'aspic. En effet, c'est à Taillevent que nous devons cette découverte culinaire du Moyen-Age (« Aspic » *Wikipedia*). Nombreuses sont les recettes de « galantine » dans le manuscrit de Taillevent, qui exemplifient le travail du maître-queux et l'appréciation des invités seigneuriaux pour cette découverte (Scully *Viandier* 287). Taillevent n'hésitait pas à ensevelir sa lamproie dans de la gélatine ; la lamproie connue pour sa laideur se prêtait fort bien à cet embellissement. Cette méthode de préparation pour agrémenter les mets s'était propagée dans de nombreuses cuisines. Adamson nous en confirme la tradition en précisant que: « The word frequently used for jelly in the Middle Ages was *galantine* » (*Food in Medieval Times* 88). Voyons donc en quoi consiste cette recette médiévale provenant de Taillevent:

[Make certain that your bouillon is clear and clean and do not wait for it to cool before straining it. Set out your meat in bowls, and afterward put your bouillon back on the fire in a bright clean vessel and boil it constantly skimming, and pour it boiling over your meat; and on your plates or bowls in which you have put your meat and broth sprinkle ground cassia buds and mace, and put your plates in a cool place to set. Anyone making jelly cannot let himself fall asleep. If your bouillon is not quite clear and clean, filter it through two or three layers of a white cloth. And salt to taste. On top of your meat put crayfish necks and legs; and cooked loach, if it is a fish dish] (Scully, *Viandier* 287).

Il reste à savoir si l'on pouvait se permettre d'utiliser cette recette pour « embellissement de poissons » en période de carême.

La restriction de gibiers, de produits laitiers et autres, en période de jeûne, pouvait être pour une partie de la population une épreuve difficile. Si les poèmes d'une époque sont une représentation du ressentiment du peuple, nous pouvons trouver de la substance dans les vers d'Eustache Deschamps qui nous sont rapportés par Jean-François Kosta-Théfaine dans son article « Les poissons dans les poésies d'Eustache Deschamps ». Ces vers mettent en évidence l'angoisse éprouvée à l'approche du Carême. Le poète médiéval attire notre attention en énumérant chacune des viandes qui allaient lui être interdites pendant les 40 jours d'abstinence.

Sus ! alarme ! ce dist le Mardi Gras  
 Au Charnage : nous serons assaillis !  
 Caresme vient ; que ferons nous, hélas !  
 Ce mercredi sera sur le pays,  
 Dont je voy ja moult de gens esbahis  
 Et qui delaissent beufs, vaiches et moutons,

Veaulx et aigneaulx, connins, perdriz, chapons,  
 Cerfs et chevreaulx, pors, bieurre, œufs et fromage,  
 Oes, malars, faisans, grues et paons,  
 Maudit soit il, et benoit soit Charnage (Deschamps v.1-10)

N'était-ce pas sa façon personnelle de prolonger les senteurs, le goût, les plaisirs de la table auxquels il s'était habitué et qui allaient lui être soustraits ? Les vers qui suivent font aussi partie du même recueil de dix-neuf poèmes de ce poète gourmet. Plutôt qu'être un éloge sur cette coutume alimentaire imposée par la religion, ce poème, « Poème sur le poisson », est une plainte sur la restriction :

Harens frès quiz, et demanday  
 Carpe au cabaret pour dyner,  
 Becquet en l'eau y ordonnay,  
 Et grosses solles au souper.  
 A Brusselles fiz demander  
 Sauce vert ; le clerc me regarde ;  
 Par un varlet me fist donner  
 Tousjours, sans demander, moutarde. (Deschamps v.9-16).

Du profond de notre XXIème siècle, nous nous trouvons face à un menu qui exemplifie la tradition médiévale : une quantité de poissons tout à la fois imposée par l'aubergiste et requise par le client.

Dans *Food in Medieval Times*, Adamson a pris soin de nous faire remarquer qu'avec le temps, ces restrictions religieuses ont été assouplies jusqu'à permettre la consommation des produits laitiers (189). Toutefois les recettes culinaires de Taillevent et de Montigny illustrent cette adhérence religieuse. Grâce à l'habitude de précision de l'auteur du *Ménagier de Paris*, nous pouvons prendre note de son souci à respecter les restrictions en période de jeûne qui donnaient de l'importance culinaire au poisson. Pas moins de 135 recettes couvrant 32 variétés de poissons figurent dans la liste de ce manuscrit de cuisine (Crossley-Holland 80).



Nous observons aussi dans *Le Viandier* et *Le Ménagier de Paris* que leurs auteurs, grâce à leur différent statut social, avaient le choix et la possibilité de se procurer des poissons d'eau douce et d'eau de mer pour la préparation de leurs mets. Parmi les variétés de poissons d'eau douce qui pullulaient dans les rivières et les cours d'eau, nous avons remarqué une grande préférence pour les carpes, les truites et les anguilles.

La place de choix culinaire pour la carpe vient tout d'abord de son adaptabilité aux changements d'environnement et au fait qu'elle peut survivre dans des eaux stagnantes et limoneuses. C'est en tout ce que nous assure Perrine Mane (227-8). Au XIV<sup>ème</sup> siècle, ce poisson était élevé en grande quantité dans des viviers. Il est évident que cette fange, qui servait de berceau à l'élevage des carpes, donnait un goût vaseux à la chair de ces poissons ; ce qui a priori aurait dû pousser l'utilisation d'épices et d'aromates pour camoufler ce goût saumâtre. L'on peut donc s'étonner de la simplicité de la recette de la carpe dans le manuscrit de Taillevent (Scully, *Viandier* 291) qui suggère une préparation au court-bouillon, par ébullition, ou alors frit pour être servie au verjus, ou au vin.

Regardons donc deux recettes de la carpe qui démontrent cette simplicité malgré le goût fade de ce poisson. D'un côté, Taillevent se contente d'une cuisson au court-bouillon avant d'accompagner la carpe d'une de ses sauces colorées, précisément une sauce verte, quand ce n'est pas en galantine (Scully, *Viandier* 102). De l'autre côté, Montigny utilise le gingembre, la cannelle, le safran, le vin et très peu de verjus pour atténuer le goût fangeux du poisson. Il semblerait qu'au Moyen-Age l'homme appréciait

davantage les saveurs acides puisque nous retrouvons le verjus dans la majorité des recettes médiévales.

La truite, par contre, n'était pas un poisson d'élevage. De ce fait, nous pouvons supposer que les recettes d'accompagnements étaient toutes aussi simples. Cependant, nous remarquons dans *Le Viandier* que la truite était préparée dans un court-bouillon très vinaigré et condimenté, en quantité suffisante pour qu'elle baigne dans ce bouillon. Plus encore, elle était mangée accompagnée d'une sauce aigrette : la sauce cameline. Une autre présentation de ce poisson de rivière était la tarte à la truite ; elle était fort appréciée avec du sel ou de la poudre d'épices selon le goût (Scully, *Viandier* 109). En résumé, nous notons la simplicité de sauces d'accompagnement pour un poisson qui laissait à désirer dans son goût, mais une sauce élaborée pour un poisson dont la chair devait être délicieuse au départ. Ces recettes de poissons étaient destinées à la table royale ou alors à la table de la bourgeoisie parisienne : une classe plus étendue mais moins aristocratique.

Autant par leur potentiel culinaire que par leurs pouvoirs diététiques, les anguilles, nous l'avons dit, faisaient aussi partie de la nourriture de l'époque médiévale. On trouvait ces hideux poissons régulièrement sur la table des paysans durant l'année, en période de festivités et de jeûne sur celle des seigneurs. En fait, pour répondre aux impositions religieuses, les châteaux et les monastères possédaient des viviers dans lesquels étaient élevées les anguilles —si nécessaires en période de Carême. Dans son œuvre *The Goodman of Paris*, Power attire notre attention en mentionnant que l'anguille, poisson maigre, se cuisinait sous différentes formes, c'est-à-dire servie en plats variés et se consommait en même temps que les plats de viande (Power 102). Montigny

préparait à son anguille un bain de vin rouge simplement aromatisé de cannelle, de gingembre, de noix de muscade et de graines de paradis. L'anguille était ensuite placée dans un récipient en métal et arrosée de verjus, de vin et de vinaigre (*Ménagier de Paris* 178). Cette recette de « l'anguille renversée » pouvait donc amoindrir le goût prononcé du poisson. De son côté, Taillevent avait trois façons différentes de préparer ce poisson de rivière qu'il mettait toutefois en valeur sous une panoplie de couleurs savamment choisies. Cuite au court-bouillon, l'anguille était servie avec une sauce verte à l'ail ; grillée, on la découvrait sous une sauce blanche, elle aussi aillée. Quant à l'anguille salée, elle était enrobée d'une sauce moutarde (*Viandier of Taillevent* par Scully<sup>107</sup>). Cette emphase sur la présentation et les saveurs démontre l'imagination du maître-cuisinier dans la préparation des mets. Taillevent, l'artiste, semble avoir marqué pour toujours l'histoire de la gastronomie du XIV<sup>ème</sup> siècle avec ses variétés de recettes, et ces associations de couleurs en fonction des cérémonies qu'elles fêtaient. Ce témoignage nous amène à apprécier profondément le talent de cet homme.

Cette coutume culinaire pour les anguilles, n'a pas été sans marquer la littérature médiévale, notamment les fabliaux. La ruse légendaire de « Renart » mise à profit pour s'approprier d'une partie de la cargaison d'anguilles en voie vers le marché est un thème récurrent qui authentifie l'importance alimentaire que ces poissons avaient à cette époque (*Roman de Renard* 26). L'abondance de ces poissons sur la table découlait en partie de tout un stratagème fort efficace de pêche à l'anguille. Nous représentons, ci-dessous, l'illustration de ce système de pêche, datant environ de 1330, nommée la trappe à eau et le piège à anguille. Ces trappes à anguilles, composées de paniers d'osier étaient

utilisées dans la majorité des pays européens, notamment la France, le Danemark et la Pologne.

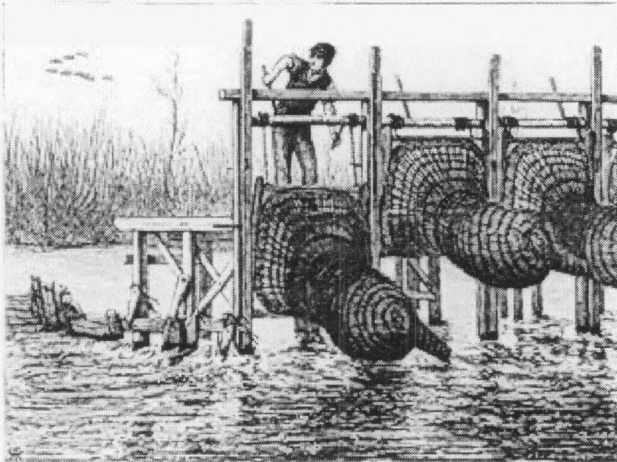


Fig.1 Trappe à piège à anguilles provenant du *Fishing Museum c.1330*

Il est toutefois fort incroyable que si l'anguille avait une place prépondérante dans les menus de la table des seigneurs, des riches bourgeois et naturellement de celle des paysans, elle n'en était pas moins considérée suspecte par les médecins de l'époque. Mi-poisson, mi-serpent, cette espèce de forme serpentine devait exemplifier de façon réelle —et diabolique— l'un des nombreux animaux du bestiaire médiéval. «Un poisson sans écailles laissait un doute quant à sa consommation et même »(?), nous fait remarquer Adamson, était rejeté par les médecins du Moyen-Age (43). Vu l'aspect esthétique de l'anguille, de la lamproie et aussi de la lotte, nous trouvons donc plausible une réticence pour ces poissons en tant que consommation alimentaire.

A une époque où l'on célébrait la beauté, l'amour courtois et la vaillance chevaleresque, où l'on dépréciait la laideur, où l'on craignait l'inexplicable et où l'on mettait en doute la bizarrerie, la chair rosâtre du saumon ne pouvait qu'être suspecte. Était-ce leur prolifération dans les rivières de France, ou/et la couleur de leur chair, le

saumon était alors si peu apprécié, nous dit Scully, qu'il ne servait qu'à nourrir les serviteurs et les animaux domestiques (212). Heureusement pour nous, nous le trouvons sur la table des Valois et, parce que ce poisson contenait des valeurs nutritives, Taillevent et de Montigny n'ont en effet pas hésité à l'inclure dans leurs menus.

Pour satisfaire le roi, Taillevent avait soumis son saumon à toutes les sauces. Dans sa recette simplement intitulée saumon frais, son poisson à chair rose était tout d'abord richement lardé, puis rôti, ensuite cuit dans un court-bouillon de vin coupé d'eau, avant d'être habillé d'une sauce jaune —cette fameuse sauce Cameline. Quant à de Montigny, il s'assure que le saumon soit rôti avant d'être enfoui dans une pâte assaisonnée de poudre d'épices (rien d'autre que du gingembre, de la cannelle, des graines de paradis, des clous de girofles et du sucre), tourte au saumon qui sera ensuite cuite au four (*Ménagier de Paris* 153).

Les Scully se sont attardés à nous présenter de nombreuses recettes culinaires médiévales fort représentatives ; parmi ces recettes l'on trouve par exemple celle de l'alose, poisson d'eau douce, qui était préparée au four avec du verjus dans lequel on y ajoutait du vin, du vinaigre et du persil (*Early French Cookery* 110). Cette recette nous vient du *Ménagier de Paris* qui nous informe que l'alose était fort appréciée pour ses œufs (*Ménagier de Paris* 123). La simplicité de cette recette se retrouve également dans *Le Viandier* avec toutefois l'ajout de quelques condiments (de la cannelle, des clous de girofle et du gingembre), en plus de pain grillé et du vinaigre de vin rouge (Les Scully 110). Notons dans toutes ces recettes la grande tendance à utiliser le verjus et à se limiter à un simple mode de cuisson.

Il est donc évident que cette observance religieuse qu'est la présence du poisson sur la table médiévale, n'était pas sans répercussions sur la population. En effet, d'un côté elle ouvrait les possibilités professionnelles, de l'autre elle stimulait la créativité individuelle qui répondait à la fois aux difficultés d'approvisionnement et à la monotonie d'une nourriture imposée. Les écrits (poèmes, fabliaux et recettes de cuisine) qui nous viennent de cette période médiévale témoignent avant tout du respect religieux et traditionnel de l'homme en tant que Chrétien mais ils nous laissent aussi voir la frustration qu'il pouvait éprouver en ces périodes de jeûne. C'est ce manque d'enthousiasme à se soumettre à cette doctrine qui explique les ruses, les opportunités saisies, l'excuse de la contrainte des obligations politiques ou sociales pour contourner ou alléger la rigueur de cette tradition sur la nourriture. Que ce soit la classification opportune d'un mammifère devenu animal aquatique, que ce soit l'abondance d'épices pour varier le goût, l'apparence trompeuse dans la présentation du mets, il s'agissait avant tout de redonner de la valeur au repas, surtout s'il était question de banquet.

## Chapitre 4

### Les Festins médiévaux : Fonctions spectaculaires de la nourriture

#### Le symbolisme des couleurs sur la table médiévale

Le symbolisme est une méthode de pensée particulière à la civilisation médiévale en ce que l'individu ne percevait pas l'objet de contemplation uniquement par son aspect immédiat. Influencé par les traditions religieuses et sociales et aidé par l'imagination personnelle, l'homme aimait à doter un sens religieux, mystérieux, spirituel et allégorique le monde dans lequel il vivait. Plus que de voir la chose, il la percevait ; c'est-à-dire, il la saisissait par son sens. Nous trouvons dans les écrits d'Albert Béguin une citation rapportée par Robert Guiette qui confirme cette tendance médiévale à ne pas s'arrêter à la réalité apparente pour connaître l'objet vu :

L'apparence des choses et leur signification sont tellement indissociables à ses yeux (aux yeux du Moyen-Age), qu'il lui est impossible de voir les formes concrètes du monde comme des réalités en elles-mêmes closes, complètes, ne portant pas d'autres sens que l'immédiat. Il voit à la fois, d'un même regard, la chose et son sens, l'objet sensible et ce qui est au delà du sensible, le geste humain et sa valeur de rite, les couleurs et leur correspondance secrète dans le domaine de l'âme. (Symbolisme et « sénéfiance » au Moyen-Age 109)

Parmi les nombreux ouvrages publiés par l'historien Michel Pastoureau, un grand nombre d'entre eux révèlent l'importance que l'époque médiévale apportait non seulement à la présentation des couleurs mais à leur valeur symbolique. La couleur était aperçue au-delà de son immédiate présentation. Riche en suggestions à l'imagination,

chacune d'elles ouvrait certainement tout un univers d'incertitude car elle pouvait être définie sous ses aspects opposés : « la dualité symbolique ». Le jaune par exemple était la représentation de la magnificence solaire mais aussi rappelait le mensonge. Michel Pastoureau cite « la couleur jaune des vêtements du chevalier Ganelon qui dénote la trahison du personnage de *la Chanson de Roland* » (Pastoureau 10).

De ce fait, nous pouvons comprendre l'importance du choix des sauces qui accompagnaient les viandes, mais aussi la valeur essentielle des condiments, des épices choisies pour embellir d'une ardeur flamboyante une volaille ou au contraire masquer d'une teinte profonde tel ou tel poisson. Chacune des épices portait un message qui précédait sa valeur gustative. Un effet mystérieux devait sans doute renfermer le repas présenté à la table seigneuriale ou au repas familial ! Nous saisissons à présent l'importance de l'annotation dans le *Viandier* quant à la tonalité du noir pour les sauces qui accompagnent *le boubier de sanglier* et *le lièvre boussac* et le choix d'une sauce jaune pour adorer le porc. Autrement dit, le détail de la couleur avait autant de signification que la préparation du mets.

En période de festivité l'on pourrait penser que le déploiement spectaculaire se limitait au décor qui adornait la salle des châteaux, à la richesse des tenues vestimentaires des invités, aux nombreux divertissements qui prenaient place tout au long du repas. Loin de là, selon Marty-Dufaut, la table médiévale participait à cette effusion artistique par la présentation extravagante de la nourriture et le choix des couleurs de chacun des mets (24). A juste titre, le Moyen-Age traduisait ces couleurs par une définition symbolique qui illustrait le point de vue culturel et religieux.



Nous pouvons dire que la table était le symbole de richesse par le choix des mets et des ingrédients qui distinguaient les recettes dans leur saveur et leur couleur et par la préparation de ces aliments, leur ordonnancement, et l'élaboration créative de leur présentation (ou au contraire la simplicité à laquelle ils étaient limités). Les mets choisis sont ici présentés parce qu'ils marquaient les coutumes alimentaires de l'époque. Ces coutumes attribuaient énormément d'importance à la valeur esthétique, en premier exemple la couleur apportée par les épices. Ces épices authentifiaient, durant les jours gras, de la quantité phénoménale des viandes consommées en rôtis ou ragoût de gibiers à poil et à plumes, auxquels s'ajoutaient les viandes d'animaux domestiques (porcine, bovine, et autres) ; et enfin elles marquaient les restrictions dans la possibilité de l'approvisionnement des denrées, dicté par la distance et les moyens financiers. Car, disons-le, ce sont ces épices qui ajoutaient à une nourriture fade ou trop habituelle, le piment enjoliveur, le goût prononcé des gourmets, la réminiscence d'une tradition, le lien avec les pays lointains. De nombreuses épices qui aromatisaient les mets préparés par nos deux célèbres cuisiniers du temps médiéval venaient d'Afrique, des Indes et d'extrême Orient. Nous savons que les voyages dans ces pays n'étaient guère faciles, parfois périlleux et certainement très longs. C'est ce que nous raconte Laurieux dans son œuvre, *De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale* (2).

Cependant, certaines épices telles que le poivre long, le nard, les graines de paradis et le galanga (pratiquement inconnues de nos jours), importées de ces lointaines contrées, étaient largement utilisées dans les recettes du *Viandier* et du *Ménagier de Paris* et aussi dans des boissons alcoolisées. Nous avons en exemple l'hypocras composé d'une si grande variété d'aromates (Scully 20), dont certaines étaient d'ailleurs

considérées à cette époque comme aphrodisiaques, qu'on serait tenté de s'interroger sur la fonction de cette boisson. Une chose est en tous cas certaine, l'on utilisait à l'époque une grande quantité d'épices tels les clous de girofle, la cannelle, la noix de Muscade, le safran, le gingembre, parmi d'autres cultivées sur place, soit pour masquer certaines senteurs trop prononcées ou douteuses, soit au contraire pour donner du goût à des viandes trop fades. L'importance des épices dans l'art culinaire est en fait perçue comme une « véritable révolution culinaire » écrit Laurioux dans *De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale* avant d'ajouter que « l'utilisation massive des épices aurait été un des axes de cette nouvelle cuisine du XIV<sup>ème</sup> siècle » (2). Remarquons aussi que ces aromates venus de si loin, étaient également utilisés dans la médecine et la parfumerie (Laurioux 2).

Au XIV<sup>ème</sup> siècle, dans les marchés en plein air comme ceux de Paris, Florence, Milan et Venise, on trouvait une grande variété d'épices déjà broyées qui étaient à la disposition de l'acheteur. Il est bon de noter que ces marchés étaient également achalandés de produits alimentaires en vente pour la saison à venir. Ainsi l'on y découvrait des traiteurs vendant des sauces et des tourtes déjà cuites et richement assaisonnées. On avait également la possibilité de donner son pain et sa viande au *fournier* pour le faire cuire (Redon 8).

Les recettes provenant du *Viandier* et du *Ménagier de Paris*, étaient destinées à la classe noble et bourgeoise et dépendaient entièrement du statut social de l'individu ; ce qui nous emmène à démontrer que les recettes des paysans n'étaient pas enregistrées dans les livres de cuisine médiévale. Afin d'identifier la diète des paysans, Redon s'est basée sur les écrits trouvés chez les moines grâce auxquels, elle a pu faire une

comparaison sur la classe noble et bourgeoise (Redon 5). En fait, la grande inquiétude des paysans n'était pas de pouvoir mettre sur la table, en période de jeûne, le poisson imposé par les coutumes chrétiennes, mais plutôt les céréales ; que l'année soit propice à la culture et à la récolte du blé, de l'orge, et autres, était leur souci primordial. A cet effet, dans l'ouvrage *Medieval Callings*, Jacques Le Goff démontre bien qu'elle était la nourriture de base du régime alimentaire des couches sociales inférieures (118).

Tout au long de nos études, nous avons remarqué la présence d'une épice fort onéreuse, « *le safran* », abondamment utilisée pour ses propriétés colorantes, en plus de son arôme raffiné. En effet, le grand maître queux Taillevent s'en servait pour les recettes de ses mets présentés aux rois de France Charles V et Charles VI. Nous donnons en exemple la sauce « Poivre Jaunet », faite de gingembre, de poivre, de graines de paradis, de garingal, de safran et de clou de girofles. Le safran, épice très importante dans la cuisine médiévale a été rapportée au XIII<sup>ème</sup> siècle par les croisés venant d'Asie Mineure. A cet effet, Adamson dans son ouvrage *Food in Medieval Times*, nous informe que pour une livre de safran, il fallait non moins de 70,000 fleurs « of dried stigmas » (15). Ainsi, et l'auteure nous le dit, nous comprenons fort bien qu'alors le safran était destiné seulement pour la table des gens raffinés et des couches sociales élevées. N'est-il pas toutefois surprenant comme nous le fait remarquer Adamson, qu'en général, environ un tiers des mets contenait cette épice : un luxe culinaire qui rendait les mets distinctifs à cause de la belle couleur jaune-dorée du safran (15), de son goût et bien-entendu de son prix onéreux. Cette exclusivité dans le domaine culinaire faisait de cette épice un symbole social.

La préférence allait à la couleur claire, par son association à la pureté ; si elle rivalisait avec l'or et l'argent (symbole de richesse), c'était dans sa clarté. Il n'est donc pas étonnant que dans les menus préparés par Taillevent et de Montigny certains plats soient classés sous la référence du *blanc mangier*. C'était avant tout une association d'ingrédients qui contribuaient à la couleur de l'innocence. L'on y retrouvait toujours du lait d'amande bouilli, du pain, du riz et d'autres composants évidemment de couleur claire. Cette « sauce » avait son importance puisqu'elle accompagnait à la fois certaines viandes et certains poissons ; autrement dit, *le blanc mangier* pouvait être servi en période de jeûne ou de jours gras, c'est ce que nous confirme Marty-Dufaut (24).

Toujours selon Marty-Dufaut, le vert, qui était la couleur de la fertilité, se retrouvait dans des sauces à base de persil et de verjus servies avec des viandes (24). Le jaune était associé à la sagesse et à la spiritualité. Safran, pain grillé et gingembre contribuaient à cette potion pour la sagesse. Cette sauce au poivre jaune accompagnait des plats plus fins à partir de viande, de poisson et d'œufs (Marty Dufaut 24). Le noir faisait, lui aussi, partie de cette panoplie de couleurs. D'ailleurs était-il possible de l'éviter quand on sait la préférence des gens médiévaux pour les gibiers à poils et à plumes et l'abondance dans l'assiette de certains poissons telle la lamproie ; cette dernière servie en gelée ne pouvait qu'authentifier cette couleur sinistre. C'est ici que nous retrouvons la valeur colorante de la sauce Cameline. Nous lisons à ce sujet l'hommage que lui fait Marty-Dufaut.

La Cameline est la sauce incontournable du Moyen-Age qui fait appel à une profusion d'épices dont les arômes délicats se marient parfaitement, toutefois la cannelle domine. C'est une sauce de couleur brune obtenue

grâce à la teinte du pain grillé, à celle du vin rouge et à l'emploi de la cannelle. Elle a la couleur de la robe du chameau « camelus ». Cette sauce accompagne aussi bien la viande que le poisson (25).

Cette importance attribuée aux couleurs de la nourriture au XIV<sup>ème</sup> et au XV<sup>ème</sup> siècle, représente un certain recueillement individuel devant les mets servis. Nous pourrions presque discerner au-delà du gourmet ou du gourmand le côté religieux qui marque l'homme du Moyen-Age. Percevoir dans les touches brillantes d'une sauce verdâtre au persil, la fertilité, ou retrouver dans le *blanc mangier* les touches rassurantes de l'innocence est une chose rare à l'homme du XXI<sup>ème</sup> siècle.

Si les recettes de Taillevent s'appliquent à fondre la nourriture dans une couleur unique, nous remarquons que de Montigny n'hésite pas à utiliser les condiments pour leur contraste par rapport aux sauces. Crossley-Holland nous donne en exemple la couleur écarlate des graines de grenade, et d'anisette (appelée *dragée vermeille*) au cœur du blanc mangier (chapon) servi au mariage des Helye. L'on trouvait aussi, à ce menu nuptial, la chair blanche du lièvre qui tranchait dans sa sauce brune ; et plus encore contrastant, un ragoût d'anguilles à la sauce verte (179). Faisant suite à ce premier service, nous discernons le contraste du noir et du blanc dans l'association de la viande de chevreuil au fromentée ; celle de l'oie et du poulet sous des sauces rougeâtres, jaune foncé (sauce cameline) et vertes (verjus) (179-80).

Nous voyons donc que c'est avec grand soin que les couleurs des mets étaient choisies, non seulement pour donner toute sa valeur à la nourriture préparée et pour stimuler l'appétit des convives, mais aussi pour symboliser un événement particulier, religieux ou personnel. Ces deux témoignages littéraires *Le Viandier* et *Le Ménagier de*

*Paris* nous révèlent de magnifiques traditions sur l'art culinaire qui malheureusement en France n'existent plus de nos jours. En plus des saveurs annoncées, ces associations de couleurs en fonction des événements qu'elles célébraient nous racontent des histoires, des légendes et des traditions. Plus encore c'est au travers d'un choix aussi élémentaire que la tonalité de la couleur d'une sauce que nous prenons conscience de la pensée médiévale.

#### Le banquet comme spectacle politique

Le banquet était un moyen efficace pour les seigneurs et la haute bourgeoisie de développer ou de fortifier des relations politiques et des alliances entre les grandes familles ; moyen si efficace qu'il se renouvelait au moins une fois par mois à la cour princière (Redon 6). Plus que par souci de divertissement et d'appréciation de la bonne chaire, il avait spécifiquement l'objectif de consolider les traités politiques et sociaux. En fait, le chroniqueur Jean Froissart nous apprend qu'en 1385, comme le dit Bhothe, « le festin qu'organisa le roi du Portugal avait pour ambition de convaincre les nobles anglais afin qu'ils le soutiennent dans la guerre contre les souverains espagnols » (42). En ce qui concerne l'impact social, le banquet était la scène qui permettait la démonstration de la hiérarchie sociale, de la richesse et de la prodigalité du seigneur et, point apparemment très important à cette époque, des connaissances des manières de la table (Scully 45). C'était tout un cérémonial, en plus des divertissements, qui donnait plus de valeur à la nourriture préparée et servie. A titre d'exemple de ce cérémonial, il y avait à cette époque des métiers qui formaient, dès le bas-âge, des apprentis pour le découpage de la viande ou du pain destinés au seigneur ; ce qui était un grand honneur pour la personne responsable de cette fonction (Redon 12).

Il est évident que la place réservée à chacun des convives était un autre exemple de l'étiquette médiévale. Ainsi la table centrale était préparée pour les personnes d'importance (le seigneur et sa dame), ce qui implique l'accès à la meilleure nourriture puisque les convives avaient pour habitude de manger ce qui était présenté devant eux. Ceci signifiait naturellement que l'éloignement de la table du seigneur était relatif au rang social des invités. Cette distinction se retrouvait dans l'ordonnement des mets. Raffinés et variés, ceux-ci étaient servis pour démontrer « Qu'il y avait une échelle hiérarchique du plat cuisiné et aussi dans l'emplacement des mets suivant le statut social » (Redon 10), ceci —répétons-le— pour éblouir les invités afin de démontrer la richesse et la puissance du seigneur.

A titre d'exemple de la somptuosité des banquets médiévaux, dont le but était d'impressionner les convives durant cette fastueuse fête, nous mentionnerons le «banquet du Faisan » qui laissa sa marque dans l'histoire des festivités du Moyen-Age. Philippe Le Bon et sa cour, avant de partir en croisade, célébraient l'expulsion des Turcs de la ville de Constantinople ; et pour marquer ce vœu une immense et fabuleuse réception fut donnée (LaFortune-Martel 15). Plus qu'un étalage de nourriture savamment préparée, ce regroupement autour de la table mettait en scène rangs sociaux, rituels et divertissements. L'on étalait sur la table des entremets décorés sous une panoplie de couleurs vibrantes qui ne se limitaient pas à la variété, à l'abondance et au luxe de la présentation, mais qui, aussi, mettaient en jeu le merveilleux, le symbolique et l'éblouissement. LaFortune-Martel s'appuie sur les chroniques d'Olivier de la Marche et de Mathieu d'Escouchy pour nous révéler le côté étrange des étalages décoratifs sur la table de banquet. En effet même de nos jours nous trouvons ahurissant

qu'un pâté puisse renfermer outre les saveurs culinaires de l'époque, tout un groupe de musiciens (15). Le fait est, confirme-t-elle, qu'il n'était pas rare que des animaux s'échappent vivants du mets posé sur la table du banquet. Le critère de cette réussite était essentiellement *l'aspect visuel* (15). Dans son ouvrage, *Tournois, joutes, pas d'Armes dans les villes de Flandre à la fin du Moyen-Age*, Van Den Neste attire notre attention en disant que [...] « Cet aspect visuel l'emporte sur la convivialité et le festin » (109). A juste titre puisque le gourmet a tendance à dévorer des yeux le plat avant même de l'avoir savouré.

Plus spécifiquement, elle insiste que les entremets étaient la base fondamentale du festin, et qu'ils étaient tout aussi importants que le cérémonial tenu durant ce magnifique repas. Elle nous donne en exemple qu'aux noces de Charles Le Téméraire en 1468, les chevaliers se désarment [...] « pour venir veoir le banquet » (Van Den Neste 109). Cette précision nous fait comprendre la portée de la présence des chevaliers au banquet, celle du rituel de leur désarmement mais aussi, sinon avant tout, le respect que tous montraient pour une fête de la sorte. Car une telle réception, rappelons-le, ne se limitait pas à l'éblouissement et au divertissement des convives mais aussi tenait à dévoiler et à consolider la force politique et sociale du seigneur. Et à cela s'ajoutaient les divertissements, notamment l'art de la danse qui pouvait refléter l'influence historique (les invasions mauresques). Dans les écrits de Van Den Neste nous découvrons que les nobles du Moyen-Age dansaient la « La morisque une danse du Moyen-Age, au rythme vif importée par les maures d'Espagne ». Cette danse était très à la mode au XVème siècle, puisque l'auteure nous indique qu'elle fut dansée à Lille,



lors du banquet du Faisan donné en l'honneur du duc et de la duchesse de Bourgogne (109).

Cependant, ce style de danse ne semble être évident que dans les banquets nobles. Par ailleurs, il était normal de temps à autres de trouver des banquets sponsorisés par la ville, mais ceux-ci étaient à peine mentionnés dans les annales, on le savait grâce à la présence de « Ménestrels » [...] « En 1397, ils sont au nombre de quatre » (109). Ci-dessous (Fig. 2) nous pouvons apprécier une image qui représente ledit banquet. Selon La Fortune-Martel, il est évident que le banquet du Faisan était reconnu comme étant l'un des plus importants banquets de la classe nobiliaire de l'époque médiévale du XV<sup>ème</sup> siècle. Il représentait non seulement le statut social, mais aussi la puissance politique et, de ce fait, nous spéculons que c'est en partie grâce à ces banquets que les alliances s'étaient formées — traités politiques ou mariages d'alliances (104). Dans son œuvre Van Den Neste dit qu'aucune « [...] fête ne peut se concevoir sans un banquet qui clôt en forme d'apothéose le temps des réjouissances » (104).

Dans *Le Viandier, Recettes d'après Taillevent*, Marty-Dufaut tient à nous préciser [...] « Qu'il faut ficher dans les tourtes les bannières du roi de France et celles des seigneurs assistant au banquet » (12) : une belle image de conviction politique. Comme nous l'avons déjà mentionné plus haut, les entremets étaient liés au spectacle et à la politique. En fait, les chroniqueurs médiévaux du XIV<sup>ème</sup> et XV<sup>ème</sup> siècle, Olivier de La Marche et Mathieu d'Escouchy, le confirment, nous apprenant que le plus célèbre « entremetz » (doreuses<sup>8</sup>) préparé par l'artiste Taillevent est celui du cygne ; ce cygne est

---

<sup>8</sup> Aussi appelés « entremetz de feste ou pour un convy de princes » (La Fortune-Martel 34-35)

badigeonné d'œufs et cuit à la broche et reconstruit de sa peau et de son plumage une fois cuit (LaFortune-Martel 34-35).

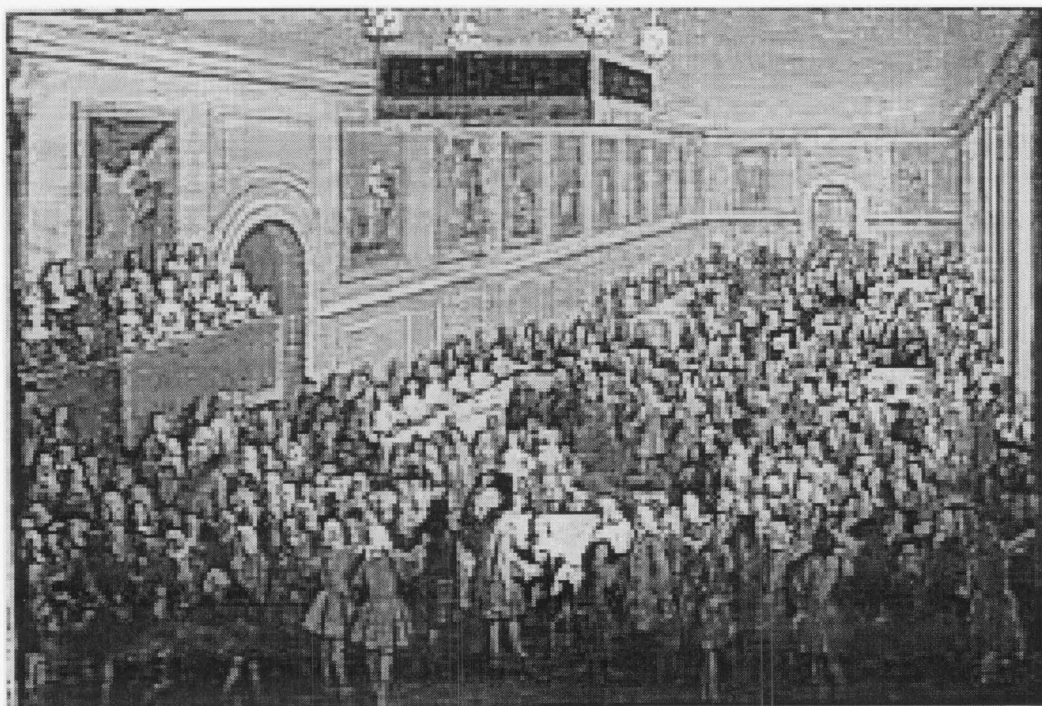


Fig. 2 représente le banquet du Faisan au XVème siècle

Ce ralliement social, cette consolidation des liens politiques, en plus de la bonne marche des festivités dans le contexte des impositions religieuses, tout cela — nous le savons — reposait sur les épaules d'une seule personne : Guillaume Tirel de Taillevent qui, grâce à son talent, avait une place dans les cuisines du roi de France. Parallèlement, nous avons dans les cuisines du duc de Savoie un premier de queux nommé Maître Chiquart. Outre la qualité et la diversité des mets que préparaient ces deux grands artisans-cuisiniers pour un banquet (chose certainement plus aisée en période de « charnage »), il leur fallait également présenter des plats extraordinaires qui témoignaient de leur art, de leur compétence, et de leur imagination. Terrence et Eleanor Scully nous font prendre conscience de cette importance lorsqu' ils nous présentent la liste faite par

Chiquart pour détailler l'incroyable quantité de victuailles nécessaires à ces préparations pour un banquet royal ou seigneurial (les Scully 41). Pour un nombre d'invités estimés à 500 personnes, pas moins de : « 12 000 œufs, 3 000 livres de farine, une grande variété d'épices en large quantité, des colorants, et plusieurs kilos de feuilles d'or (...), 3 740 litres de vinaigre, 2 340 litres d'huile » (42) étaient nécessaires. A cela Chiquart ajoute la profusion de gibiers à plumes (perdrix, faisans, pigeons, grues, hérons, etc.), de gibiers à poils (cerfs, sangliers, lièvres, lapins entre autres), sans oublier les animaux d'élevage (le porc, le bœuf et la volaille) et bien entendu les poissons d'eau douce et d'eau salée. Quarante chevaux étaient nécessaires à cet approvisionnement en victuailles (42).

#### L'organisation des banquets

Donc, il fallait une variété et une quantité de vivres qui nécessitaient de la part du « premier queux » un talent de planification. Car, rappelons-le, les distances et les moyens de transport qui rendaient délicat l'approvisionnement, rendaient aussi incertaine la venue des invités. C'est justement ce que nous raconte Chiquart (selon les Scully), quand il explique que l'incertitude sur le nombre d'invités, sur le jour exact du banquet et sur la durée des festivités qui pouvaient s'étendre sur plusieurs jours, mettait en question le stockage des viandes, des produits de la pêche, et d'autres vivres périssables (42). Ainsi toute cette entreprise gastronomique dépendait largement du talent d'une seule personne responsable à la fois de l'organisation et du cérémonial du banquet, et bien sûr de la préparation des mets : le maître-queux. Quels sont donc les mets qui constituaient ces fameux banquets ? Il y en avait à profusion et les exemples qui suivent donnent une idée de la préférence pour le gibier. *Le Viandier* et *Le Ménagier de Paris*

en sont les témoignages manuscrits forts représentatifs de leur époque. Commençons par présenter l'organisation d'un banquet : Taillevent nous décrit le festin de monseigneur du Mayne et mademoiselle de Chasteaubrun et celui de monseigneur de la Marche dressé en cinq services. L'intérêt ici est la grande différence dans l'ordre des repas servis aux XIVème et XVème siècles par rapport à notre coutume contemporaine (41).

En première lecture, c'est tout un tableau de chasse qui s'étale sur la table de banquet au point d'en être, gastronomiquement parlant, répétitif mais qui nous démontre que ce festin n'avait pas été donné en période d'abstinence. Tant de gibiers... de quoi dépeupler les forêts ! A qui pouvait être destinés de tels banquets composés par le maître queux du roi sinon à la noblesse et pour des occasions soit personnelles soit politiques. A titre d'exemple nous proposons les menus des banquets donnés au bois sur la mer, le 6 juin 1455 en l'honneur de Monseigneur (comte de la Marche), de Monseigneur (comte de Foix) de Monseigneur (comte de Mayne) et de Mademoiselle de Châteaubrun. Le mérite d'être aristocratique leur valait les mets présentés ci-dessous.

Et premierement. Vinaigrete, cretonnée de lart, brouet de canelle, venoison a clou. Second mestz. Paons, signes, hérons, lappereaux au saupiquet, perdriaux au sucre. Tiers mestz. Chapons farcis dedens de cresse, pastes de pyjons, chevrotz. Quart mestz. Aigles, poires a lypocras, lesches dorees, gelee, cresson. Quint mestz. Cresse blanche, amandes, noix, noysilles, poyres, jonchee (Taillevent 27).

La renommée de Monseigneur de Foyes tenait à son titre de comte atteste du même penchant pour la viande et aussi d'un solide appétit.

Et premier metz poussins au sucre. Leureaulx a la cresse damandes. froide saulce. Vin aigre. Venaison a soupes. Second mestz. Espauls de cheureaulx farcis. Pouillettes de merpanneaulx tous armes. Cailles au sucre. Tiers metz. Daulphins de cresse. Lesches lombardes. Poyres. Orenge frictes. Gellee.pastes de leurrastz. Fruicterie. Cresse blanche frises ionchee poyres et amandes. (Taillevent 27)

En contraste, le banquet préparé pour Mademoiselle de Châteaubrun et le comte de Mayne était composé de plats accompagnés de fruits soit bouillis soit rissolés, plus raffinés mais toujours à partir de cette profusion de gibiers.

assieste de table. Porpie capes cerises au sucre ou plumes lymons. Premier mestz. Pastes a cheminee au sucre pastes de pyions venaison aux poy poules bouillies fresche venaison a soupes Second mestz. Rost pastes de chappons. Pastes de cailles Venaison appartiues ou pour apres. Tiers mestz. Pyions au sucre vinaigre. Tartes au sucre tremoulettes au sucre moust banquet de mouelle. Le quart mestz. Tartres darmes daulphins Gellee blanche autre cresse frite poyres au sucre amandes nouvelles. Pour le premier. Lambons au sucre chappons au talle brouet rappe barder poulailles toutes surees. Second service. Signes au santire Paons Herons Venoyson poches foynes. Tiers service. Poulle pyions lappereaulx les lesches gelee le fourcondel de cresse lesches dorees (Taillevent 27-8).

Quelle que soit la grandeur ou la simplicité du repas (un banquet ou un souper seigneurial), nous retrouvons toujours cette richesse en variété de mets qui incluait, parmi des produits de chasse et de pêche, l'alouette, les queues de sanglier, le cygne, la

bécasse et le héron (qui sont d'ailleurs exempts de l'art culinaire de nos jours); et plus connu de notre époque, le dauphin, la baleine, la seiche et bien-sûr l'anguille à profusion.

Tout comme les banquets seigneuriaux, bons nombres de recettes du *Viandier* et du *Ménagier de Paris* démontrent à quel point l'apparence des plats servis étaient importante. Les répétitions des deux ouvrages mettent les couleurs et les formes en évidence. Dans *Food in Medieval Times* Adamson nous dit que ces aliments, préparés minutieusement, demandaient à être servis dans une ambiance exceptionnelle afin que leurs finesses en ressortent; déguster dans un endroit insignifiant n'aurait pas été satisfaisant pour les convives. Le cadre et l'environnement devaient être imposants afin de donner un air de richesse; les couloirs devant être décorés de tableaux et d'objets d'art, un spectacle illuminé apparaissant pour les familles aristocratiques. Quant à l'hôte, une grande fête signifiait richesse et puissance pour les invités. Recevoir une invitation provenant des seigneurs confirmait leur importance, et raffermissait leur place dans l'échelle sociale.

## Conclusion

Cette étude nous a aidés, grâce aux ouvrages consultés, et malgré le handicap de notre XXIème siècle qui ne nous permet pas d'être sensibilisés aux valeurs médiévales, d'en être tout au moins conscients. Ces ouvrages, un aperçu sur l'art culinaire de ces XIVème et XVème siècles, ont su aussi représenter le cheminement des victuailles jusqu'à la table seigneuriale et bourgeoise qui nous racontait les difficultés de l'approvisionnement, l'abondance ou la rareté de certaines viandes et épices, les mœurs et les mises en garde pour assurer une alimentation disponible et saine. Parmi ces nombreuses œuvres littéraires, les manuscrits de Guillaume Tirel de Taillevent et de Guy de Montigny, au travers des nombreuses recettes offertes ont su retracer pour nous l'impact de la nourriture et les traditions culinaires et religieuses. Nous y avons découvert la créativité individuelle représentative de l'époque et les avantages et les coutumes du statut social qui permettaient les alliances maritales et politiques autour de la table. Toutefois, nous avons découvert dans ces chefs d'œuvre culinaires, non pas un avant goût, mais une pâle représentation de ces festivités autour de la table des seigneurs et des bourgeois. Car, si ces manuscrits sont le lien avec un passé à jamais disparu, ils n'offrent qu'un témoignage distant du cérémonial et de l'appréciation de la gastronomie médiévale. *Le Viandier* et le *Ménagier de Paris* sont avant tout, pour nous, l'immortalisation du travail et du talent de Guillaume Tirel de Taillevent et de Guy de Montigny, un peu comme ces « galantines » qui offrent, dans leur étonnant cercueil d'arômes et de limpidités, la vision indistincte, du trésor culinaire de l'époque médiévale du XIVème au XVème siècle.

## Bibliographie / Œuvres Citées

Adamson, Melitta W. *Food in Medieval Times*. Westport, Connecticut: Greenwood Press, 2004.

Adamson, Melitta W. *Regional Cuisines of Medieval Europe*. New York: Routledge, 2002.

Aresty, Esther B. *The Expensive Table*. Indianapolis/New York: The Bobbs-Merrill Company, Inc., 1980.

« Aspic. » Wikipedia 11 Dec. 2012. Wikipedia. 9 Nov. 2012

<[http://fr.wikipedia.org/wiki/Aspic\\_\(gastronomie\)#Histoire](http://fr.wikipedia.org/wiki/Aspic_(gastronomie)#Histoire)>.

*Banquet du Faisan*. 26 Dec. 2012. 10 Oct. 2012

<[http://www.google.com/search?q=le+banquet+du+faisan+1454&hl=en&tbo=d&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=zFPbUJL5IYqB0AH434GIBA&sqi=2&ved=0CAcQ\\_AUoAA&biw=1280&bih=567](http://www.google.com/search?q=le+banquet+du+faisan+1454&hl=en&tbo=d&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=zFPbUJL5IYqB0AH434GIBA&sqi=2&ved=0CAcQ_AUoAA&biw=1280&bih=567)>.

Barter, James. *The Late Middle Ages*. San Diego: Lucent Books, Inc., 2006.

Bayard, Tania. *Housekeeping in the Fourteenth Century*. New York, NY: Harper Collins, 1991

Bhote, Tehmina. *Medieval Feasts and Banquets*. New York, NY: The Rosen Publishing Group, Inc., 2004.

Bishop, Morris. *The Middle Ages*. Boston: Houghton Mifflin Company, 1968.

Blackwood, Gary L. *Life in a Medieval Castle*. San Diego: Lucent Books, Inc., 2000.



- Bober, Phyllis P. *Art, Culture, and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy*. Chicago: University of Chicago Press, 1999.
- Bynum, Walker C. *Holy Feast and Holy Fast: the Religious Significance of Food to Medieval Women*. University of California, 1987. Print.
- Cantor, Norman F. *The Encyclopedia of the Middle Ages*. New York, NY: The Penguin Group, 1999.
- Carlin, Martha, and Thomas Rosenthal. *Food and Eating in Medieval Europe*. Rio Grande, Ohio: Hambledon Press, 1998.
- Corrick, James A. *The Late Middle Ages*. San Diego: Lucent Books, Inc, 1995.
- Crossley-Holland, Nicole. *Living and Dining in Medieval Paris*. Cardiff: University of Wales Press, 1996.
- De Beaumont, Pierre. *Le Roman de Renard*. Paris: Hachette, 1971.
- De France, Marie. *Lais*. Paris: Brodard et Taupin, 1990.
- Flandrin, Jean-Louis. "Alimentation et Christianisme." 1 July 2012. Lemangeur-ocha.com. 30 Aug. 2012 <[http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/05/01\\_alimentation\\_et\\_christianisme.pdf](http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/05/01_alimentation_et_christianisme.pdf)>.
- Flandrin, Jean-Louis. *Arranging the Meal A History of Table Service in France*. Berkeley and Los Angeles: University of California Press, 2007.

Fletcher, Nichola. *Charlemagne's Tablecloth*. New York: St. Martin's Press, New York, 2004.

Fossier, Robert. *The Axe and the Oath*. Princeton: Princeton University Press, 2010.

Fritz, Jean-Marie. *Erec et Enide*. Paris: Librairie Générale Française, 1992.

Froissart, Jean, Malory Thomas, and Holinshed Raphael. *Chronicle and Romance*. New York: P.F. Collier & son, 1910.

Grunewald, Matthias. *La Madone de Stuppach*. 1518. Eglise de Stuppach, Stuppach.

Apr. 24 2011

<<http://http://www.badmergentheim.de/fr/index.cfm?fuseaction=kultur&rubrik=museen&id=1331>>.

Guiette, Robert. *Symbolisme et « Sénéfiance » au Moyen-âge*. In: Cahiers de l'Association internationale des études françaises, 1954, N°6. pp. 107-122.

doi: 10.3406/caief.1954.2051

<[http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/caief\\_0571-5865\\_1954\\_num\\_6\\_1\\_2051](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/caief_0571-5865_1954_num_6_1_2051)>

Harris, Stephen J., and Bryon L. Grigsby. *Misconceptions about the Middle Ages*. New York, NY: Routledge, 2009.

Henisch, Bridget Ann. *The Medieval Cook*. Rochester, NY: Boydell Press, 1998.

Holmes, George. *The Oxford History of Medieval Europe*. Oxford New York: Oxford University Press, 1992.

“Hysope.” *Wikipedia*. Wikipedia, 8 December 2012. Web. 17 December 2012.

Katz, Solomon, and William Woys, Weaver. *Encyclopedia of Food*. New York, NY: Charles Scribner's sons, 2003.

Kelly, Ian. *Cooking for Kings*. New York: Walker & Company, 2004.

Ketcham Wheaton, Barbara. *Savoring the Past*. University of Pennsylvania Press 1983.

Ketcham Wheaton, Barbara. "Du Manuscrit à la Table: sur la Cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires." Rev. of *Du manuscrit à la table sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, by Carole Lambert. *Speculum. Medieval Academy of America* 2 Apr. 1996: 449-455.

Hieatt, Constance B. "Livres et pratiques culinaires à la fin du moyen âge." Rev. of *Medieval Academy of America*, by Bruno Laurioux. *Jstor* 27 Nov. 2011: 203-205.

Kosta-Théfaine, Jean-François. "Les poissons dans la poésie d'Eustache Deschamps." *Cahiers de Recherches Médiévales*. 17 Aug. 2012. 15 Dec. 2010 <<http://crm.revues.org/2687>>.

Lacombe, Stéphan. « *L'art de la pêche*. » 21 June 2012. 30 Aug. 2012 <[http://www, El Maestro Pescador. com/Arte\\_pesca/el\\_arte\\_pesca\\_frances.html](http://www.ElMaestroPescador.com/Arte_pesca/el_arte_pesca_frances.html)>.

Lacroix, Paul. *Le Moyen Age et la Renaissance*. Paris, France: Typographie Plon Frères, 1891. <http://books.google.com>. Web. 1 Apr. 2012. <<http://books.google.com>>.

LaFortune-Martel, Agathe. *Fête Noble en Bourgogne au XVème Siècle*. Montréal: Bellarmin, 1984.

Laurieux, Bruno. "In: Médiévales." *De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale*. In: *Médiévales* 5. (1983): 15-31. 1 Apr. 2012  
<[http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/medi\\_0751-2708\\_1983\\_num\\_2\\_5\\_933](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/medi_0751-2708_1983_num_2_5_933)>.

Laurieux, Bruno. *Le Règne de Taillevent: Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*. Paris, France: Publications de la Sorbonne, 1997. Print.

Le Cornec, Cécile. "L'anguille dans les textes scientifiques et littéraires médiévaux: Animal hybride et poisson de la gula." *Reinardus* 21.1. (2009): 98-114. Print.

Le Goff, Jacques. *Medieval Callings*. Chicago: The University of Chicago Press, Chicago, 1996. Print.

Le Goff, Jacques. *The Birth of Purgatory*. Chicago: The University of Chicago Press Chicago, 1984. Print.

Lehmann, Gill. "Early Science and Medicine." Rev. *Le Règne de Taillevent*, by Bruno Laurieux. *Jstor* 27 Nov. 2011: 169-170.

*Le Ménagier de Paris*. Paris: *Sociétés des Bibliophiles français*, 1393. [Google eBooks](#). 15

Jan. 2012. 15 Dec. 2011 <<http://books.google/>>.

L'Estrange, Elizabeth. *Holy Motherhood*. Manchester: Manchester University Press,

Lynch, Joseph H. *The Medieval Church United States of America*: Longman Group UK Limited, 1992. Print.

Mane, Perrine. "Images médiévales de la pêche en eau douce." *Journal des savants* 3.3-4. (1991): 227-261. Print.

Marty-Dufaut, Josy. *Le Viandier, Recettes d'après Taillevent*. Bayeux: Heimdal, 2007.

Mennell, Stephen. *All Manners of Food*. New York, NY: Basil Blackwell Ltd, 1985.

Montanari, Massimo. *Food is Culture*. New York: Columbia University Press, 2006.

Nardo, Don. *The Black Death*. San Diego: Greenhaven Press, Inc., 1999.

Pastoureau, Michel. "*La passion médiévale*." 2 Jan. 2013. 2 Jan. 2013 <<http://la-passion-médiévale.forumpro.fr/t863-étude-des-couleurs-michel-pastoureau>>.

Pelner Cosman. Madeleine. *Fabulous Feasts Medieval Cookery and Ceremony*. New York: George Braziller, 1976.

Peterson, Sarah T. "Early French Cookery:" *American Association of Teachers of French* Mar. 1997: 623-625. *Jstor*. Web. 27 Nov. 2011. <<http://www.jstor.org/stable/398278>>.

Pichon, Jérôme. Taillevent: *Le Viandier* Paris: Société des Bibliophiles français, 1892. 6  
Mar. 2012. 10 Jan. 2012 <[http://www.uni - Giessen. de /gloring/tx/vj-vat.htm](http://www.uni-Giessen.de/~gloring/tx/vj-vat.htm)>.

Pichon, Jérôme, and Katherine Golden. *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*.  
Paris: Société des Bibliophiles français Baron Jérôme, 1892.

Power, Eileen. *The Goodman of Paris*. Rochester, NY. The Boydell Press, 2006. Print.

Rambourg, Patrick. "Le menu du Moyen Age: Témoin de l'histoire et de la gastronomie."  
30 Aug. 2012. Bm-dijon.fr/pleade. January 2012 <[http://patrimoine.bm-  
dijon/pleade/pages/doc/document\\_rambourgpdf](http://patrimoine.bm-dijon/pleade/pages/doc/document_rambourgpdf)>.

Redon, Odile, Françoise Sabban, and Silvano Serventi. *Kitchen in the Middle Ages*.  
Chicago and London: The University of Chicago Press, 1998.

Satin, Morton. *Death in the Pot: the Impact of Food Poisoning on History*. Amherst:  
Prometheus, 2007. Print.

Scholliers, Peter. *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe  
since the middle Ages*. Berg, 2001. Print.

Scully, Eleanor, and Scully Terrence. *Early French Cookery*. The University of  
Michigan: The University of Michigan Press, 2002.

Scully, Terrence. *The Art of Cookery in the Middle Ages*. Rochester, NY: Woodbridge,  
Suffolk, UK, 1995.

- Scully, Terrence. *The Viandier of Taillevent: an edition of all extant manuscripts*. .  
Ottawa, Ontario: University of Ottawa Press, 1998.
- Shinners, John. *Medieval Popular Religion, 1000-1500*. Broadview press, 2007. Print.
- Snyder, James, Henry Luttikhuisen, and Dorothy Verkerk. *Art of the Middle Ages*. Upper  
Saddle River: Prentice Hall, 2006.
- Symons, Michael. *A History of Cooks and Cooking*. Champaign, IL: University of Illinois  
Press, 2000.
- Tadeusz, Lewicki. *West African Food the Middle Ages: According to Arabic Sources*.  
Cambridge: Cambridge UP, 1974. Print.
- Taillevent, Tirel, Guillaume. *The Viandier of Taillevent*. Ottawa: University of Ottawa  
Press, Taillevent, G. *Le Viandier de Taillevent*. Breinigsville, PA: Livres  
Généraux, 2011. Print. <<http://www.livresgeneraux.com>>1998.
- Tobin, Ronald W. "The Vivendier: A Fifteenth-Century French Cookery Manuscript."  
Rev. of *The Vivendier: A Fifteenth-Century French Cookery Manuscript*, by  
Terrence Scully. *American Association of Teachers of French* 3 Feb. 1999: 583-  
584.
- Toussaint-Samat, Maguelonne. *Histoire de la Cuisine Bourgeoise du Moyen-Age*. Paris:  
Albin Michel S.A., 2001.
- Trubek, Amy B. *Haute Cuisine*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2000.

Van Den Neste, Evelyne. *Tournois, Joutes, Pas d'armes dans les villes de Flandre à la fin du Moyen-Age 1300-186*. Paris: Ecole des Chartres, 1996.

Ward-Allen John. Fishing Trappe. 1 Apr. 2012

<[http://www.fishingmuseum.org.uk/eel\\_bucks us.html](http://www.fishingmuseum.org.uk/eel_bucks_us.html)>.