

Josy Marty-Dufaut

Cuisiniers et
ouvrages culinaires
du Moyen Âge

Au cœur de la cuisine médiévale



VOBIS SV VITH ECO ANTO ESI

Histoire culinaire

On a l'habitude de diviser la longue période médiévale en trois parties : le haut Moyen Âge, le Moyen Âge central et le bas Moyen Âge, ou Moyen Âge tardif. Chacune de ces parties possède une production littéraire qui lui est propre.

Les textes du haut Moyen Âge

On considère généralement que le haut Moyen Âge débute avec la chute de l'Empire romain et se termine aux environs de l'an mille. Durant cette période, il n'y aura qu'une production culinaire originale, celle d'un médecin grec au service d'un roi mérovingien. En effet, l'œuvre qui continue à faire autorité est celle du célèbre cuisinier romain, Apicius. Elle restera en circulation pendant tout le Moyen Âge et sera même complétée au ^v^e siècle par Vinidarius.

Le *De re coquinaria* d'Apicius et les *Excerpta* de Vinidarius

Apicius est l'auteur du *De re coquinaria*, que l'on traduit en français par l'expression : « Au sujet des choses de la cuisine ». Apicius était un seigneur romain vivant au ¹^{er} siècle après Jésus-Christ. Simple citoyen devenu immensément riche, il dut sa gloire à ses excès en matière de raffinement culinaire. Il faisait préparer des langues de

Banquet romain.

Mosaïque, ¹^{er} siècle, Musée archéologique national, Pompéi.
© akg-images/Erich Lessing.



Esclave apportant un plat.

Mosaïque romaine de Carthage, ¹^{er} siècle, musée du Louvre, Paris.
© akg-images/Erich Lessing.



Le roi Édouard II assis seul à table.

De secretis secretorum, maître Lambertus dit le pseudo-Aristote, 1326, Londres.

© akg-images/British Library.

Une enluminure datant de 1326 montre le roi Édouard II prenant seul son repas, une nef, ustensile précieux renfermant le sel et les épices, placée devant lui.

La tradition des banquets va non seulement continuer avec le roi Richard II, mais surtout elle s'amplifiera tant le souverain est un bon vivant.

Un commanditaire ambitieux

The Form of Cury est postérieur d'une dizaine d'années au *Viandier* et le roi d'Angleterre Richard II est face au nouveau roi de France, Charles VI. Celui-ci succède à son père Charles V et est sacré roi en 1380. En 1388, il a vingt ans et évince ses oncles de la régence. Mais en 1392, il sera pris de folie et la France basculera dans les querelles et le malheur.

Richard II règne en Angleterre et veut affirmer le prestige de sa cour. La dédicace du livre qu'il commande précise bien le nom du destinataire : « *form of cury was compiled of the chef Maister Cokes of kyng Richard the Secunde kyng of .nglond aftir the Conquest. The which was acounted þe best and ryallest vyand of alle aste* » (le *Form of Cury* fut rédigé par les maîtres queux de Richard II d'Angleterre pour le roi, le plus grand des mangeurs de tous les rois chrétiens et le plus hospitalier). Les cent quatre-vingt-six recettes devaient témoigner de la grandeur, du luxe, des caractéristiques de la cour royale. Richard II aimait les grandes cérémonies, les banquets. Il aimait théâtraliser les signes du pouvoir. Les enlumineurs l'ont représenté avec de prestigieux invités, des ducs qu'il voulait soumettre et le roi de France Charles VI, qu'il voulait égaler.

Les contemporains de l'époque sont unanimes à rapporter que le roi réunissait dans ses festins plus de dix mille convives et faisait appel à trois cents cuisiniers pour les préparer. Les queux de Richard étaient non seulement des maîtres dans l'art culinaire mais aussi des artistes qui devaient inventer des tourtes, des pâtés gigantesques, des entremets spectaculaires. Les cuisiniers qui ont rédigé les recettes n'ont pas jugé nécessaire d'écrire leur nom, contrairement à Taillevent, sans doute parce qu'ils furent plusieurs. Dans le prologue, ils affirment que « *form of cury was compiled of the chef Maister Cokes* » (le livre a été rédigé par les maîtres queux en chef du roi).

Les différents manuscrits

L'ouvrage s'inspire des deux manuscrits anglo-normands. Il existait un manuscrit original du *Form of Cury*, dont on n'a pas retrouvé la trace, qui se présentait sous la forme d'un rouleau. Quatre manuscrits sont répertoriés, présentant un noyau de recettes identiques. Le texte que nous appelons aujourd'hui *The Form of Cury* n'est pas la copie d'un de ces manuscrits mais il correspond à la version imprimée.

Le contenu

Les auteurs reprennent la structure du repas médiéval, les potages sont servis en premier, suivis des plats de rôtis de viande ou de poisson et des entremets avec tartes, rissoles, pâtés... On retrouve dans *The Form of Cury* la plupart des recettes du *Viandier* avec différents brouets, des civets de volaille ou de lapins. Le blanc-manger est un mets incontournable. Les légumes sont préparés de la même façon que le font les cuisiniers français.

Toutefois l'originalité du *Form of Cury* par rapport au *Viandier* est que les cuisiniers anglais élargissent la gamme des entremets sucrés, marquant par là le goût des Anglais pour les saveurs sucrées, les préférant aux saveurs acides, prisées par le peuple français. On retrouve dans leur cuisine une influence de la cuisine méditerranéenne, qui s'explique en partie par les échanges constants entre l'Angleterre et l'Italie.

Le roi Richard II à table avec les ducs d'Angleterre (ducs de York, de Gloucester et d'Irlande).

Chroniques d'Angleterre,
Jean de Wavrin, 1475, Londres.

© ak-images/British Library.



Aries, leo, sagittarius, sunt
calida et sicca collicrica
masculina. Orientalia.

Taurus, virgo, capricornus,
sunt frigida et sicca melanco
lica femmina. Occidentalia



Gemini,
aquarius,
libra, sunt calida et
humida masculina
sanguinea, meridionalia.

Cancer, sco
pius, pisces,
sunt frigida et humi
da fleumata femi
na. Septentrionalia.

Bases de la cuisine médiévale

La théorie des humeurs et le concept de la chaîne de l'Être sont deux outils épistémologiques hérités de l'Antiquité gréco-latine qui vont conditionner les recherches des cuisiniers du Moyen Âge, soucieux de les appliquer à leur cuisine. Ces deux notions, fondamentales dans la cuisine médiévale, nous paraissent aujourd'hui obsolètes, dépassées. Nous devons cependant juger du résultat : la cuisine médiévale est goûteuse, riche, variée, originale même si les données sur lesquelles elle repose sont considérées de nos jours comme pseudoscientifiques. Peu importe que le cuisinier médiéval se soit demandé si tel ou tel ingrédient était en accord avec la théorie des humeurs et le concept de la chaîne de l'Être, le résultat seul nous intéresse et les mets sont savoureux.

Reposant sur ces données, la cuisine médiévale est diététique au sens originel du terme. Le mot « diète » signifie au Moyen Âge « régime de nourriture » emprunté du latin *dieta* au sens de « genre de vie », d'où l'extension vers « un régime prescrit par un médecin ». Les ouvrages culinaires vont distinguer les mets pour les hommes bien portants et les mets pour les malades.

L'Anatomie humaine.
Les Très Riches heures du duc de Berry, frères de Limbourg, 1416, musée Condé, château de Chantilly.
© alq-images.

Théorie des humeurs

Depuis le II^e siècle et jusqu'au XVIII^e siècle, la pensée de l'homme, aussi bien dans le monde chrétien que dans le monde musulman, repose sur des bases doctrinales, celles de la théorie des humeurs édictée par Galien et reprise par Hippocrate, deux médecins grecs du I^{er} siècle. Selon eux, l'alimentation est un moyen de conserver un homme en bonne santé et même de le guérir de certaines maladies.

Les grands points de la théorie

L'homme qui est un microcosme, reproduit en miniature le macrocosme de l'Univers et la théorie des humeurs régit l'alimentation de l'homme médiéval. Selon ce principe, le corps est constitué de quatre éléments : l'Air, le Feu, la Terre et l'Eau, possédant quatre qualités, le chaud ou le froid, le sec ou l'humide. Celles-ci se combinent deux par deux : l'Air est chaud et humide, le Feu est chaud et sec, la Terre froide et sèche et l'Eau froide et humide. Quatre humeurs se partagent le corps de l'homme : le sang, la bile jaune, la bile noire et le flegme, ou lymphe. Ces humeurs se rapportent aux quatre éléments de l'Univers : le sang correspond à l'Air, la bile jaune au Feu, la bile noire à la



Porcs nourris de glands en forêt.

Psautier de la reine Marie, XIII^e siècle.

© akg-images/British Library.

Porc

Il est certain que le porc, qui se conserve longtemps salé ou fumé, est la nourriture habituelle des paysans, avec les volailles. La plupart des fermes ont une pièce appelée « lardier » dans laquelle la viande est salée ou fumée et conservée pendant une année jusqu'au prochain abattage du porc au début de l'hiver. Ce n'est qu'à ce moment-là que les paysans peuvent consommer du porc frais rôti ou bouilli. L'abattage du porc en hiver est un épisode fort dans la vie rurale, que les enluminures s'attachent à reproduire, précédé de la glandée, moment où ils conduisent les porcs dans une forêt pour qu'ils se nourrissent de glands afin de les engraisser.

Les jambons appelés « salaisons » sont une richesse pour une famille ; il faut bien les protéger des voleurs, et des renards. Un épisode du *Roman de Renart* leur est consacré, le goupil usant de tous les subterfuges pour lutter contre la faim et nourrir sa femme.



Les porcs sont tolérés en ville car paradoxalement ils contribuent à la propreté. Ils se nourrissent de déchets des maisons, des marchés. Philippe Auguste fit entourer le cimetière des Innocents d'un mur élevé afin de protéger les tombes de leur voracité. Ils sont même dangereux, divaguant partout. Le fils aîné du roi de France Louis VI le Gros est désarçonné et meurt des suites d'une chute, son cheval ayant été effrayé par un porc passant sous ses pattes.

On assiste alors à des procès de porcs. En effet, l'homme du Moyen Âge met les animaux au ban de l'accusation aussi bien que les hommes. S'ils ont tué, les porcs sont brûlés ou pendus. Le porc est selon les médecins l'animal qui physiologiquement ressemble le plus à l'homme.

La viande de porc est bien représentée dans les recettes du *Mesnager de Paris*. Les cuisiniers anglais s'y intéressent également et proposent le *charlet*, émincé de porc, sauce safranée, et le *sawge y farcet*, boulettes de porc enrobées de feuilles de sauge.

Gingenure
Arundo humilia clauata radice acris.



Quelque temps apres que nous auons esté
 racines sans se rompre en Seruice & grolles
 au plus, et ses Surtites sans aue. Le rumbat
 que la plume pout quelques grains. Et
 quand l'en non a pas aue de son dursela
 dans de petites grolles. quelon conuepa

dans les Isles l'on a commencé à cultiuer du Gingenber. dont les par
 nous pouruoir de description. La Tige de cette plante ne s'élève qu'à
 les à celle des racines, mais un peu plus large et plus d'auant. on manie
 que son suc pour le. Cuites, mais l'on replante les petites rac
 grasse par. ou s'incruste vacans, et on replante les petits marionaux. par
 après deues, et en ce cas il croist à la maniere.

Gingembre

Au Moyen Âge, le gingembre est surtout employé pour ses qualités aphrodisiaques. Réveiller les ardeurs des hommes a toujours été un souci, même dans une époque où la religion mettait beaucoup d'interdits. Les médecins de l'école de Salerne, lui attribuent toutefois d'autres vertus : « *Le gingembre prévient nos maux, les guérit tous/Jusqu'aux plus anciens et chasse les dégoûts.* » Il possède par ailleurs des propriétés digestives. Toutes ces raisons font qu'il fut une des épices privilégiées par les cuisiniers médiévaux, apparaissant dans presque toutes les recettes.

Le gingembre est le rhizome d'une plante herbacée. Les cuisiniers avaient le choix entre deux qualités de gingembre : le gingembre colombin de la région de Madras, et le gingembre de Mesche, ou *gingembre mequin*, produit phare de nombreuses tractations effectuées sur le marché de La Mecque. Aujourd'hui, il n'existe qu'un seul gingembre, le gingembre commun, que l'on reconnaît à sa racine blanchâtre toute tordue.

Garingal

On l'appelle aussi galanga et il appartient à la même famille que le gingembre. Il se présente également sous forme de rhizome. Très présent dans la cuisine médiévale, il est aujourd'hui délaissé.

Cannelle

La cannelle est l'épice fondamentale de la célèbre sauce cameline. C'est une épice phare du Moyen Âge alors que les Romains l'ignoraient. Elle apporte sa couleur particulière, semblable à celle de la robe du chameau et sa saveur chaude.

L'homme médiéval croit qu'elle pousse dans le nid du phénix, cet oiseau mythique, ressemblant au héron mais au plumage d'un rouge flamboyant. Il vit dans un nid de morceaux de bois odorants, au milieu des bâtons de cannelle qui dégagent un parfum envoûtant lorsqu'ils se consomment. Le nid s'embrase, brûlant l'oiseau mais de ses cendres renaît un autre oiseau aussi éblouissant. L'oiseau fabuleux au milieu des tuyaux de cannelle est le symbole de la longévité.

Page de gauche

Gingembre.

Plantes de la Martinique et de la Guadeloupe, Charles Plumier, 1688, Royal Academy of Arts, Londres.

© akg-images.

Ci-dessous

Marchand de cannelle.

Tractatus de herbis, XV^e siècle, bibliothèque Estense, Modène.

© akg-images/De Agostini Picture Lib./M. Seemüller.





Vie dans les cuisines

Dans les demeures des pauvres gens, la cuisine en tant que salle où l'on prépare les repas n'existe pas. Il n'y a qu'une pièce commune : on y vit, on y dort et on y mange. Les paysans font cuire leur pain au four banal qui appartient au seigneur. Les maisons des bourgeois comportent plusieurs pièces et l'une d'elles sert de cuisine.

Les cuisines des châteaux, des grandes abbayes sont immenses. Une brigade, c'est-à-dire l'ensemble du personnel sous les ordres du maître queux, compte une soixantaine de personnes en moyenne. Le maître queux donne des ordres et les ponctue chaque fois d'un coup de bâton. D'ailleurs c'est ainsi que Taillevent est représenté, s'appuyant sur un bâton de commandement. Chacun des membres de la brigade a une occupation spécifique. Un emplacement est réservé au boucher chargé de dépecer des porcelets, de préparer les viandes et de les parer. Le poissonnier apprête ses poissons ; tout près de lui sont placés des bacs remplis d'eau dans lesquels sont conservées des anguilles vivantes ou d'énormes carpes. Des sommeliers et des barilliers s'affairent auprès des tonneaux. Le pâtissier façonne des pâtés avec la pâte crue qu'on vient de lui apporter. Le boulanger met des pains spéciaux dans le four. Bien que la majorité des pains soient fabriqués à l'extérieur, il en faut de telles quantités que le boulanger est indispensable dans une cuisine. Un endroit est affecté à ceux qui s'occupent des légumes et des fruits. Au pied des tréteaux sur lesquels ils travaillent, des sacs sont remplis de légumineuses. Un adolescent appelé « le chauffe-cire » est dédié au service des poires : il en enrobe les queues avec de la cire. Dans le coin des fromagers, on remarque de grandes corbeilles en osier où sont disposés les fromages entourés de fruits secs.

Page de gauche
**Un cuisinier préparant
un potage à la cour.**
1455, Vienne.

© akg-images.

Ci-dessous
Scènes dans une cuisine.
Psautier Luttrell, XIV^e siècle.
© akg-images/British Library.





Banquet donné par Charles le Téméraire en l'honneur de l'empereur Frédéric III.
Antliche Chronik, Diebold Schilling le Vieux, 1485-86, Bern.
 © akg-images.

Page de droite
Une famille de nobles à table.
Calendarium Grimani, « Janvier : les plaisirs de la table », Simon Bening, 1515, Bruges.
 © akg/North Wind Picture Archives.

Repas privés

Chez les bourgeois

Les bourgeois ont habituellement une servante. Les scènes illustrées par les enlumineurs sont intimistes, représentant un couple assis devant une table sur laquelle sont placées une aiguière, des écuelles, des tourtes et des boules de pain. Parfois le bourgeois mange seul devant du pain et un pichet de vin. Les scènes sont en général assez figées. Ces enluminures se trouvent surtout en bas de page des livres d'heures.

Chez les seigneurs

Les intérieurs sont confortables. Les seigneurs sont richement habillés. Il se dégage des illustrations une atmosphère de plénitude.

Repas politiques

Les banquets figurent en bonne place dans la littérature consacrée à la maison de Bourgogne. Ils ont été relatés par des chroniqueurs de talent : Jean Lefèvre de Saint-Rémy, Olivier de la Marche, Mathieu d'Escouchy. Tous sont émerveillés par la succession de spectacles grandioses mais aucun d'eux ne détaille les mets servis lors des repas. Lors du banquet du Faisan donné en 1454 par Philippe III de Bourgogne, les convives firent le vœu de reprendre la croisade après la chute de Constantinople en prêtant serment sur la tête empanachée d'un faisan rôti, couvert d'or et d'argent et paré de ses plumes multicolores. Ces entremets apparaissent déjà dans le *Viandier* et dans le *Fait de Cuisine* de maître Chiquart.

Approvisionnement

L'auteur du *Mesnager de Paris* consacre plusieurs chapitres à l'approvisionnement ainsi qu'à diverses généralités concernant les achats des produits alimentaires. Il détaille tout ce qui est nécessaire à la préparation d'un repas de noces, celui de maître Hély. Il s'attache d'abord à en décliner le menu pour un « dîner de vingt écuelles » et « un souper pour dix écuelles ». Il faut compter deux personnes pour une écuelle. Il s'intéresse ensuite à : « la quantité, provenance et prix des denrées et personne désignée pour les payer et faire le marché. » Il énumère ce qu'il faut commander au boucher, au marchand d'oublies, au marchand de volailles, chez le saucier, chez l'épicier et chez quelques marchands spécifiques situés dans différents endroits de la capitale. Il détaille le personnel qui va s'occuper du service. Le clerc ou un valet s'occuperont d'acheter le lait, le vinaigre, le verjus, les herbes, les sauces. Le queux et ses valets feront les repas. Il y aura aussi des « porte-chappes » chargés de préparer la chapelure et de confectionner les tranchoirs, des porteurs d'eau, des écuyers de cuisine et leurs aides affectés à la vaisselle, des échantons pour le vin. Deux maîtres d'hôtel auront la tâche de veiller à la succession des services, à la bonne organisation du banquet.





Les plats emblématiques

Cuisine européenne

Le Moyen Âge a inventé l'Europe bien avant nous. L'information circule, les savants échangent des idées et s'enrichissent des connaissances de leurs collègues. Les marchands sillonnent les pays. Les cuisiniers s'inspirent les uns des autres, les recettes sont les mêmes avec cependant quelques variantes nationales.

La cuisine médiévale n'est pas uniquement celle qui est transcrite par les cuisiniers, celle qui se fait dans les palais, les châteaux ou les maisons bourgeoises, elle est aussi affaire de rue. Les *pastissiers* qui confectionnent des petits pâtés de viande ou de poisson dans des fours portatifs vendent aussi des rissoles, des beignets. Ils proposent à Paris les célèbres *petiz pasteiz parisiens* qui sont loués par Eustache Deschamps lorsque le poète est obligé de quitter la capitale : « *Adieu Paris, adieu petiz pasteiz !* » Des marchands ambulants appelés « les crieurs » offrent aux chalands, aux bourgeois pressés, aux étudiants désargentés tous les produits que l'on peut déguster dans la rue. Le Moyen Âge a déjà inventé la restauration rapide. Les vendeurs de rues sont nombreux et contribuent à la dynamique de la ville, participant au bon approvisionnement de Paris qui devient de plus en plus importante.

Les cris de Paris sont nés dans la seconde moitié du XII^e siècle et durent jusqu'au milieu du XIV^e siècle. Ils disparaîtront presque totalement pour revenir en force à la fin du XV^e siècle. Les crieurs vantent le vin, les pâtés, les gâteaux secs appelés casse-museaux en raison de leur dureté, les tartelettes, les gaufres : « *Vin blanc, cleret, vin vermeil à six deniers/Pasteiz trestous chaulx qui l'aira, l'aira ?/Casse-museaux tous chaulx !/Je les donne, je les donne, je les vends, je les donne pour un petit blanc !/Tartelette friandes, à la belle gauffre !/Sa à boyre, sa sa à boyre sa !* » Le denier et le blanc sont des pièces de monnaie. Les crieurs font aussi l'éloge des poissons : « *Hareng blanc, harenc blanc, harenc de la nuyt ! Ne faut-il point de saulce vert ? Moustarde, moustarde fine ! Aigre, vin aigre !* » Les crieurs du matin vendaient les harengs frais qui avaient été acheminés toute la nuit des ports vers Paris, le hareng blanc quant à lui était salé.

Marchand ambulant.
Tacuinum sanitatis, XV^e siècle.
© akg-images/Album/Prisma.



Vente d'un mouton.
Cantiga de Santa Maria,
Alphonse X de Castille,
XIII^e siècle, bibliothèque
du monastère San Lorenzo
Del Escorial, Madrid.
© alg-images/Album/Oronoz.

Hericot de mouton

Ce mets est souvent cité aujourd'hui car on pense qu'il est l'ancêtre de notre fameux cassoulet. En fait, il n'a rien à voir avec ce plat du Sud-Ouest, le cuisinier médiéval ne connaissant pas encore le haricot. La première introduction en France du haricot date de Christophe Colomb puisqu'il s'agit d'une plante originaire du Nouveau Monde. Ce n'est pas non plus un navarin, ragoût de mouton accompagné de navets, dont il tient le nom.

Le *hericot* médiéval doit son appellation au verbe *hericoter* signifiant « couper en petits morceaux ». La viande était ainsi facile à manger à l'aide d'une cuillère.

Comminée

La comminée est une préparation à base de viande ou de poisson dont la sauce est réalisée avec le cumin qui lui a donné son nom. Cette épice lui apporte une saveur puissante, poivrée avec une nuance citronnée.

Galimafrée

Une connotation négative est attachée à la galimafrée. Le mot employé au figuré possède même un sens péjoratif signifiant « une collection hétéroclite ». Or au Moyen Âge, la galimafrée est un plat de fêtes populaires comme l'étymologie du mot l'indique : le verbe *galimafrer* signifiant « mener une vie joyeuse ». Le terme est issu du croisement de l'ancien français *galer*, « s'amuser », et du picard *mafrer*, « manger beaucoup ». La galimafrée est confectionnée avec des restes de viandes. C'est un plat intéressant qui va aujourd'hui dans le sens de la politique du non-gaspillage alimentaire.

Blanc-manger

Si l'on interroge l'homme contemporain sur les plats médiévaux, le blanc-manger est cité en premier mais personne ne sait le décrire. Ce mets ancien est pourtant repris sur la carte de quelques restaurants et s'appelle « blanc-manger au lait de coco » mais il a subi bien des changements depuis le Moyen Âge. En fait les cuisiniers modernes se sont inspirés de la version entremets sucré du blanc-manger. En effet, dans les ouvrages culinaires médiévaux, il existe deux types de préparation : l'une à base de poulet ou de poisson, l'autre étant un entremets sucré. Le point commun entre elles est qu'il s'agit d'un mets diététique réalisé avec du lait d'amande. Il y a aussi adjonction de sucre, ingrédient très employé dans les préparations pour les malades. Le blanc-manger de poulet ou de poisson est une sorte de bouillie que l'on servait dans une écuelle et l'entremets est plutôt une gelée.

Une origine énigmatique

Le terme est inhabituel, formé d'un adjectif et d'un verbe. En fait jusqu'au xvii^e siècle le mot « manger » est indifféremment un nom ou un verbe suivant la fonction qu'il occupe dans la phrase. Dans ce cas, accolé à l'adjectif, il est un nom signifiant « nourriture », « mets ». L'adjectif précise la couleur du plat, le blanc étant symbole de pureté, de virginité.

Il est difficile de remonter aux premières recettes du blanc-manger dans l'histoire. Il ressemblerait à un plat grec appelé le *leukosomos*, *leukos* signifiant « blanc » et *zomos* « bouillon ». Mais ce plat était un bouillon de viande aromatisé avec de nombreuses épices, ce qui n'est pas le cas du blanc-manger médiéval. On pense plutôt que le blanc-manger aurait été inspiré par une bouillie épaisse, la *mamuniyya*, servie à la table des califes de Bagdad. Cette hypothèse est corroborée par le fait que le blanc-manger fait partie des *potage lians*, donc plutôt solides.

Un mets international

Le blanc-manger est un plat qui se décline dans toutes les langues : en catalan *manjar blanch*, en italien *mangiare bianco*, en allemand *blanc mengier* et bien sûr en latin *albus cibus*. Le *blank dessore* anglo-normand ou blanc doré diffère du blanc-manger parce qu'il est coloré au safran.

Fromage de tête, sauce verte

Sulta de porcet (Le Tractatus), Sauce verte (Le Viandier)

Ingrédients

1 demi-tête de porc
1 pied de porc
1 oreille de porc
1 verre de vinaigre de vin blanc
1 cuillerée à café de gingembre
frais râpé
Quelques brins de persil
Quelques feuilles de sauge
Sel, poivre

Sauce

25 cl de vin blanc sec
2 cuillerées à soupe de vinaigre
de vin blanc
6 cuillerées à soupe de crème
épaisse
4 cuillerées à soupe de pain écrasé
3 cuillerées à soupe de persil
1 cuillerée à soupe de menthe
1 cuillerée à soupe de sauge
1 cuillerée à café de cannelle
1 pincée de gingembre
Quelques filaments de safran
1 filet de jus de citron
Sel, poivre

Boucherie.

Tacuinum sanitatis, xv^e siècle.

© akg-images/Album/Prisma.

Pour 8 à 10 personnes

Temps de préparation : 45 minutes (sauce : 10 minutes)

Temps de cuisson : 3 heures 20 (sauce : 10 minutes)

Préparer le fromage de tête

- Demander au boucher de fendre la demi-tête en deux horizontalement.
- Flamber ou griller le pied de porc et l'oreille de façon à éliminer les poils.
- Les ébouillanter ensuite pendant 10 minutes.
- Mettre la tête, le pied et l'oreille dans une casserole contenant une grande quantité d'eau salée.
- Faire cuire à feu doux en écumant de temps en temps pendant au moins 3 heures.
- Laisser refroidir.
- Enlever la chair des os, la hacher grossièrement.
- Dégraisser le liquide de cuisson à l'aide d'une écumoire, ajouter le vinaigre, le gingembre frais râpé.
- Saler, poivrer généreusement.
- Laisser doucement réduire jusqu'à obtention de 50 cl de bouillon.
- Hacher le persil et la sauge.
- Disposer les chairs dans la terrine, recouvrir de bouillon.
- Laisser reposer une dizaine de minutes.
- Saupoudrer les herbes.
- Recouvrir d'un verre de bouillon.
- Faire prendre au réfrigérateur.

Préparer la sauce verte

- Faire bouillir le vin avec le vinaigre et réduire de moitié.
- Ajouter la crème, le pain écrasé.
- Laisser cuire 8 minutes.
- Incorporer les herbes et les épices.
- Broyer le tout, passer la sauce au chinois.
- Ajouter le jus de citron.
- Saler, poivrer.

Accord mets vin : un vin rouge des coteaux champenois (bouzy)



Viandes

Canard à la dodine

Malards de rivière, dodine (Le Viandier)

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 5 minutes (sauce : 15 minutes)

Temps de cuisson : une heure (sauce : 6 minutes)

Ingrédients

1 canard
1 cuillerée à soupe de saindoux
Sel, poivre

Sauce

Le jus de cuisson de la viande
2 jaunes d'œufs crus
2 cuillerées à soupe de crème fraîche
1 cuillerée à soupe de gingembre râpé
12 cl de bouillon de poule
Sel, poivre

Repas à la ferme.

Decameron, Boccace, xv^e siècle,
BnF, Paris.

© alg-images.

Préparer le canard

- Brider le canard, enduire la peau de saindoux pour qu'elle ne se dessèche pas lors de la cuisson.
- Saler et poivrer l'intérieur.
- Le mettre à la broche ou au four dans un plat avec un fond d'eau.
- Compter 15 à 20 minutes de cuisson par 500 g.

Préparer la sauce dodine

- Récupérer le jus de cuisson de la viande. Le dégraisser.
- Battre les jaunes d'œufs avec la crème fraîche.
- Ajouter le gingembre râpé.
- Saler, poivrer.
- Mettre cet appareil dans la poêle avec le jus de viande et le bouillon de poule.
- Laisser chauffer en remuant de façon à éviter l'ébullition.
- Fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne crémeux.
- Tenir la sauce réchauffée au bain-marie.

- Servir le canard avec la dodine.

Accord mets vin : un rouge du Languedoc (fitou)
ou un rouge du Sud-Ouest (bergerac)

Fricassée de poulet, sauce à la cannelle

Galimafrée (Le Viandier)

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients

500 g de restes de volaille ou de gigot
1 cuillerée à soupe de saindoux
2 cuillerées à soupe de vin
2 cuillerées à soupe de vinaigre
1 cuillerée à café de gingembre râpé
Sel, poivre

- Faire revenir la viande débitée en dés dans le saindoux.
- Ajouter le vin, le vinaigre, le gingembre râpé. Porter à ébullition.
- Réduire le feu, laisser mijoter à couvert 20 minutes.
- Saler, poivrer.
- Au dernier moment, lier avec la sauce cameline (recette page 154).



Table des matières

7 Préface

9 La transmission du savoir

- 10 Du rouleau au codex vers l'impression
- 13 État actuel des recherches gastronomiques

17 Histoire culinaire

- 17 Les textes du haut Moyen Âge
- 20 Les productions du Moyen Âge central (du ^xe siècle à la fin du ^{xiii}e siècle)
- 22 L'apogée des livres de cuisine dans les deux derniers siècles (^{xiv}e et ^{xv}e siècles)

45 Bases de la cuisine médiévale

- 45 Théorie des humeurs
- 49 Chaîne de l'Être
- 50 Diktats de l'Église

55 Les produits alimentaires

- 55 Céréales
- 57 Pâtes alimentaires
- 59 Œufs
- 60 Viandes
- 71 Poissons, crustacés et coquillages
- 74 Légumes
- 79 Fruits
- 81 Fromages

83 Boissons

- 83 Épices
- 92 Herbes aromatiques

95 Techniques et art des cuisiniers

- 95 Techniques culinaires
- 101 Ustensiles de cuisine
- 105 Vie dans les cuisines
- 106 Art des cuisiniers

111 Des repas aux banquets

- 111 Témoignages socioculturels
- 114 Approvisionnement
- 116 Mise en place de la table
- 119 Ordonnement du repas
- 120 Théâtralisation
- 124 Entremets
- 129 Les manières de table

131 Les plats emblématiques

- 131 Cuisine européenne
- 149 Spécificités nationales

151 Les meilleures recettes

- 184 Bibliographie
- 188 Table des Recettes

Table des recettes

Entrées

- 151 **Tarte aux herbes et au fromage**
Herbulatum (Registrum Coquine)
- 152 **Fromage de tête, sauce verte**
Sulta de pourcel (Le Tractatus), Saulce verte (Le Viandier)
- 154 **Pâté de viandes, sauce cameline**
Pasté (Le Mesnagier de Paris)
- 157 **Tourte parmerienne à la viande et aux fruits secs**
Tourte parmerienne (Le Viandier)
- 158 **Brouet vert d'œufs et de fromage**
Brouet vert d'oeufz et de frommage (Le Mesnagier de Paris)
- 159 **Œufs au lait et aux lardons**
Lait lardé (Le Mesnagier de Paris)

Viandes

- 160 **Canard à la dodine**
Malards de rivière, dodine (Le Viandier)
- 160 **Fricassée de poulet, sauce à la cannelle**
Galimafrée (Le Viandier)
- 163 **Blanc brouet de chapon**
Brouet blanc de poulet (Le Viandier)
- 164 **Ragoût de mouton**
Hericot de mouton (Le Viandier)
- 164 **Boulettes de viande**
Isfiriyâ (Anonyme andalou)

Poissons

- 167 **Poisson frit, sauce aux amandes**
Blanc manger a poisson (Le Viandier)
- 167 **Brandade de morue**
Morua (Le Tractatus)
- 168 **Boulettes de poisson, sauce aillée**
Isfiriyâ (Anonyme andalou)
- 168 **Saumon en croûte**
Eime lah (Das buch von guter speise)

Céréales et pâtes

- 170 **Riz au safran**
Mortel (Le Libre de Sent Sovi)
- 170 **Lasagnes**
Loseyns (The Form of Cury)

Légumes

- 173 **Purée de blancs de poireaux**
Porée blanche (Le Mesnagier de Paris)
- 173 **Crème de pois nouveaux**
Cretonnée de pois verts (Le Manuscrit de Sion)

Fromages

- 174 **Beignets au fromage**
Pipefarces (Le Mesnagier de Paris)
- 174 **Banon et noix fraîches**
Frommage et noix pelées (Le Viandier)
- 177 **Talemouses**
Talesoses (Le Viandier)

Desserts

- 178 **Crème frite**
Cresme frite (Le Viandier)
- 180 **Blanc-manger d'amandes de deux couleurs**
Blanc menger party (Le Viandier)
- 181 **Pudding aux fruits secs**
Tailliz (Le Mesnagier de Paris)
- 181 **Darioles**
Daryols (The Form of Cury)

Boissons

- 182 **Hypocras**
Ypocras (Le Mesnagier de Paris)