

CUISINE, ÉCRITURE ET SAVOIR : LA TRANSMISSION DE LA CUISINE MÉDIÉVALE ANGLAISE

La fin du Moyen Âge marque selon certains historiens les balbutiements de l'art culinaire. À la même époque fleurissent en Angleterre ainsi que partout en Europe les premiers traités culinaires et les premières recettes écrites.

La cuisine est avant tout un savoir-faire artisanal et manuel, et n'a donc pas de lien apparent avec le fait de maîtriser la langue écrite pour apprendre ou transmettre tel ou tel procédé, que ce soit chez les plus pauvres qui ont acquis une certaine sagesse culinaire ou encore chez les gens aisés, qui n'ont pas à se souvenir de recettes puisqu'ils ont abandonné ces pratiques à leurs cuisiniers.

Quelle place l'écrit occupe-t-il par rapport à l'oral dans la transmission de la cuisine anglaise à la fin du Moyen Âge ? Quelle valeur l'historien devrait-il lui accorder dans l'étude de cette matière ? Cette réflexion a pour objet de préciser les difficultés auxquelles sont confrontés les historiens de la cuisine, mais aussi de soulever des interrogations qui ne devraient pas être écartées.

MÉMOIRE ET ORALITÉ : LA TRANSMISSION D'UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

Le terme anglo-saxon *gegadornwiste* signifie « assemblée pour le festin » et place la nourriture comme élément fédérateur. Dès le début du Moyen Âge, l'élaboration et la consommation de plats relèvent donc du plaisir et de la récompense, mais on peut aussi l'imaginer, de l'ordre du « surpassement culinaire » car il est primordial de plaire aux convives.

Si se nourrir est bien un acte de subsistance, tout au long du Moyen Âge, les cuisiniers ont su faire preuve de leur talent en accommodant la nourriture – même si, au travers de ses techniques et de son matériel, la cuisine reste plus ou moins constante tout au long du Moyen Âge et n'évolue pas de manière significative : procédés de cuissons, aliments de base, ustensiles¹. Des savoir-faire se sont toutefois développés et ont été transmis de génération en génération – souvent dans le cadre familial ; les individus n'ont pas la nécessité d'écrire leurs connaissances, d'autant que la plupart des agriculteurs de cette époque sont analphabètes².

Dans *From Memory to Written Record*, Michael Clanchy ne fait jamais référence à l'existence potentielle de l'écriture dans le quotidien des gens. Par conséquent, le recours à la mémoire tient une place cruciale dans la vie quotidienne des individus et plus précisément des cuisiniers du Moyen Âge. En parallèle, l'oralité joue un rôle déterminant dans la transmission du savoir-faire. Elle s'effectue naturellement par la langue vulgaire ou encore par la langue maternelle. En effet, la communication des savoir-faire se déroule le plus souvent au sein du cercle familial. Ces savoirs sont livrés en anglais, répandus depuis le

¹ D. Alexandre-Bidon, « Dans les cuisines du Moyen Âge », *Histoire médiévale*, H.sér., 8, 2004, p. 44.

² M. Girouard, *Life in the English Country House: A Social and Architectural History*, New Haven/Londres, Yale UP, 1978, p. 254.

début du Moyen Âge par la majorité de la population – bien que cette langue ait évidemment su évoluer et que différents dialectes soient utilisés selon les régions³.

Les inégalités sociales sont assez grandes à cette époque. La distinction entre les plus riches et les plus pauvres s'effectue tout d'abord en fonction de l'accessibilité d'une personne à l'alimentation et ensuite de la manière de s'alimenter. Par exemple, plus un individu possède de personnels domestiques, plus les procédures se complexifient. Chez les bourgeois et les nobles, la cuisine n'est certes pas une cuisine de subsistance, mais la place de l'oralité dans son élaboration n'en demeure pas moindre. Sans une organisation rigoureuse et une gestion implacable de ses employés, le cuisinier de l'époque serait bien vite débordé.

Au XIV^e siècle apparaît une nouvelle donne et une nouvelle opposition dans le mode de vie qui va ouvrir les limites de la simple transmission dans le cadre du cercle familial ou seigneurial : le développement des villes.

À cette époque, on voit donc se mettre en place une distinction beaucoup plus évidente entre les modes alimentaires des villes et celui des campagnes. Le développement de la restauration et des métiers de bouche porte atteinte au prestige des banquets princiers mis en œuvre par des génies autodidactes, au profit d'une cuisine d'accès plus populaire (élaborée par des professionnels regroupés en confréries).

Dans cette nouvelle classe émergente, une course au prestige se dispute et l'on ressent la volonté des riches marchands d'atteindre un mode de vie aussi distingué que celui de la noblesse. Le domaine culinaire participe de cette volonté de singer la noblesse.

La ville est lieu où *l'un inspire l'autre* aux contacts de lieux de passages à travers lesquels les différentes classes se côtoient. L'apparition de la cuisine publique, la création de services hôteliers comme l'auberge vont également, pour la première fois, entraîner le rapprochement de personnalités de mondes pour ainsi dire opposés, comme par exemple un riche marchand vénitien et un cordonnier, tous deux venus en ville pour les échanges commerciaux. Puisque la cuisine se prépare ici en dehors du foyer, elle se développe en s'inspirant des habitudes de chaque catégorie sociale.

Ces nouvelles demandes et ces pratiques inédites entraînent la mise en place de normes plus spécifiques qui conduisent à l'instauration d'un protocole pour la profession. Au bas Moyen Âge, le système corporatif est la seule institution qui administre la cuisine publique. Bien que la corporation soit régie d'une manière générale à l'oral, l'institutionnalisation des métiers de bouche est un premier pas vers la mise par écrit et la transmission graphique de la cuisine. On est donc dans un cadre de bivalence entre oralité (dans le cadre de l'apprentissage) et écrit (dans le cadre de la corporation et de la comptabilité du commerce).

D'une part, l'apprentissage du « savoir-faire » s'effectue par la voix : transmission orale (apprentissage des « règles » de la cuisine : le « savoir ») mais aussi de manière visuelle (apprentissage des gestes de cuisine : le « faire »). La transmission des recettes, des techniques et des méthodes de cuisine, tout comme en règle générale l'enseignement des métiers manuels, doit être acquise par l'utilisation de la langue orale et des gestes. Ceci est valable pour tous les métiers de bouche : pâtisseries, boulangers, bouchers, oyers⁴. Scully précise bien que les apprentis cuisiniers apprennent à *reproduire* quelques plats préparés par

³ M.T. Clanchy, *From Memory to Written Record, England 1066-1307*, Oxford, Blackwell Publishers, 1993, p. 173.

⁴ P. Rambourg, « Aux rôtis tout chauds : cuisine publique et restauration de rue à la fin du Moyen Âge », *Histoire médiévale*, H.sér., 8, 2004, p. 62.

leurs maîtres⁵. Les gestes sont mémorisés : l'usage de l'écrit n'intervient pas. À l'époque, pour « faire », il est dans la logique de mémoriser avant d'écrire.

D'autre part, même si la cuisine est appréhendée grâce à l'apprentissage oral, les apprentis commencent peu à peu à être confrontés à la lecture et à l'écriture, avec l'établissement d'une comptabilité, la compréhension des réglementations et autres. Suite à cette évolution, nous pouvons penser que les cuisiniers se familiarisent avec l'écrit et donc que l'intégration de traces (écrites et non mémorielles cette fois) voit le jour.

ÉCRIRE ET DÉCRIRE UN MODE DE VIE

La complexité dans les modes de gestion (dépendant de divers facteurs comme, par exemple, les activités commerciales) apparaît aussi bien dans la cuisine urbaine (auberge, hôtellerie, taverne et autres prestataires de service alimentaire) que dans la cuisine rurale (dans les grands ou petits domaines). Ces résultats sont une conséquence de l'évolution de la société et dans ce cas, écrire la cuisine est davantage une nécessité qu'une volonté de transmettre un art.

On assiste au développement d'écrits culinaires pratiques et objectifs. En Angleterre, les *Lettres Paston*⁶ par exemple sont de réels témoignages de la vie au xv^e siècle. Le livre de Dame Alice de Bryene renseigne sur la quantité et la valeur des épices utilisées au début du xv^e siècle⁷. Toutefois, un nouveau genre littéraire apparaît, provenant certainement des monastères : le livre dit « de courtoisie » ou « de bonnes manières ». *The Babees Book*, par exemple, est une compilation de treize manuscrits sur les bonnes manières à inculquer aux plus jeunes. À plusieurs reprises, on mentionne l'importance des bonnes manières à table et dans la société, tant pour les grands nobles que pour les peu fortunés.

Ces guides deviennent très populaires partout en Europe à la fin du Moyen Âge et sont une source d'informations culinaires. Le *Mesnagier de Paris* allie notamment conseils domestiques et recettes de cuisine. La même combinaison de guides à la fois éducatifs, domestiques et culinaires paraît en Angleterre au xv^e siècle⁸.

Si, au xiv^e siècle la lecture n'est toujours pas une compétence partagée par tous, il est intéressant de constater que le livre devient un médium pour transmettre et à la fois conserver les savoirs jusqu'alors uniquement mémorisés.

Grâce à l'exemple du festin, certains historiens constatent qu'à cette période il existe un savant mélange entre tradition (répétition du savoir-faire) et évolution (volonté de transmettre un mode de vie par écrit). Comme on l'a vu précédemment, le festin est ancré dans la tradition du peuple anglais depuis des siècles. En effet, les codes qui se transmettent jusque-là oralement, sont mis sur le papier⁹.

Les habitudes alimentaires de l'époque ont également laissé des traces dans les écrits ecclésiastiques et scientifiques. Des faits fondés sur les écrits et les rumeurs populaires définissent ce qui est propre ou impropre à consommer¹⁰.

⁵ T. Scully, *The Art of Cookery in the Middle-Ages*, Woodbridge/Rochester, The Boydell Press, 1995, p. 203.

⁶ *The Paston Letters*, éd. N. Davis, Londres, Oxford UP, 1963.

⁷ *The Household Book of Dame Alice de Bryene, of Acton Hall, September 1412-September 1413, with appendices*, éd. V.B. Redstone, trad. M.K. Dale, Bungay, Paradigm, 1984 [1^{re} éd. Ipswich, W.E. Harrison/The Suffolk Institute of Archeology and Natural History, 1931], p. 120.

⁸ *A Fifteenth-Century Courtesy Book and Two Franciscan Rules*, éd. R.W. Chambers et W.A. Seton, London, Oxford UP/Early English Text Society, 1914.

⁹ N. Gouzy, « Gastronomie médiévale », *Pays Cathare magazine*, 22, 2000, p. 32.

¹⁰ *Ibid.*

Ces règles et ces idées populaires se retrouvent également dans la littérature de l'époque. Dans l'exemple des *Contes de Canterbury*, Chaucer brosse un véritable tableau de la société anglaise et apporte des renseignements précieux sur les habitudes et la symbolique culinaire – en illustrant chaque personnage ou presque par son régime et ses habitudes alimentaires. Ainsi, d'un point de vue scientifique, Oswald, le Régisseur des *Contes de Canterbury*, est décrit comme un homme svelte et colérique¹¹. Dans la médecine de l'époque, il existe en effet un rapport entre le tempérament (ici la colère) et l'apparence (ici la maigreur). Chaucer utilise (consciemment ou inconsciemment) la cuisine comme support nourri de sens et d'intelligence pour donner une vision réaliste du rapport à la cuisine dans la société de l'époque.

Néanmoins la cuisine écrite, source première des historiens, se laisse découvrir dans les manuscrits culinaires – les recettes, à proprement parler. En effet, le ^{xiv}^e siècle voit un tournant dans le rapport entre la cuisine et l'écrit. C'est à cette période qu'apparaissent les premiers recueils de recettes de cuisine anglaise.

Les premières collections de recettes de cuisine sont en grande partie héritées de la cuisine franco-normande apportée en Angleterre aux ^{xi}^e et ^{xii}^e siècles. Elles émanent des châteaux royaux et seigneuriaux dont elle reflètent l'art de vivre¹². En effet, même si le ^{xiv}^e siècle voit l'essor des « manuscrits de la table », les premières recettes « anglaises » (*curye*) découvertes jusqu'ici appartiennent au ^{xii}^e siècle dans *De Utensilibus* d'Alexander Nequam. Le terme « anglais » peut être discuté puisque ces textes sont principalement écrits en latin (avec à la fois des termes anglo-normands et anglais). Toutefois, les recettes qui composent le recueil sont présentes (d'une manière plus ou moins élaborée) dans les manuscrits des siècles suivants et notamment du ^{xiv}^e siècle écrits en moyen-anglais : la poule bouillie dans sa sauce au cumin est un exemple de recettes communes à plusieurs siècles.

Le vocable « cury » (cité dans l'incipit du manuscrit Ashmole et signifiant « recette ») apparaît pour la première fois dans les écrits au ^{xiv}^e siècle¹³. À cette époque, les premiers recueils de recettes se multiplient partout en Europe. Le célèbre *Viandier*, œuvre de Guillaume Tirel dit « Taillevent », maître-queux des rois Charles V et Charles VI, est décrit par certaines encyclopédies culinaires comme « le premier recueil culinaire du Moyen Âge »¹⁴. Toutefois, d'autres recueils apparaissent quasi simultanément. En Allemagne, le *Bûch von Gûter Spîse* (*Livre de bonne nourriture*), rédigé autour de 1350 sous la direction de l'évêque de Würzburg, précède le *Viandier* qui n'aurait pu être rédigé qu'entre 1370 et 1390.

En Angleterre, le *Forme of Cury*, un ouvrage tout aussi négligé, est pourtant le traité le plus important en matière de cuisine: il ne réunit pas moins de deux-cent cinq recettes. Il est attribué aux chefs cuisiniers de Richard II, et aurait été rédigé autour de 1390¹⁵. À ce traité s'en ajoutent quatre autres, tous composés au ^{xiv}^e siècle : *Diversa Cibaria*, *Diversa*

¹¹ G. Chaucer, *The Canterbury Tales*, éd. Nevill Coghill, Harmondsworth, Penguin Books, 1951, General Prologue, l. 589.

¹² L. Carruthers, *L'anglais médiéval : introduction, textes commentés et traduits*, Turnhout, Brepols, 1997, p. 195.

¹³ *Curye on Inglysch. English Culinary Manuscripts of the Fourteenth Century (including the Forme of Cury)*, éd. C.B. Hieatt et S. Butler, Londres/New York, Oxford UP, 1985, p. 18.

¹⁴ *Dictionnaire de cuisine et de gastronomie*, R.J. Courtine (dir.), Paris, Larousse, 1986.

¹⁵ *Curye on Inglysch*, Appendix B.

Servicia, Utilis Coquinario et *Goud Kokery*. Au total, davantage de recettes ont été écrites en langue anglaise.

ÉCRIRE LA CUISINE : LES LIMITES DE LA FIABILITÉ DES SOURCES

Ce développement de l'écrit culinaire suscite plusieurs questionnements quant à la place de l'oralité. Pour analyser les raisons de l'emploi de l'anglais dans les textes culinaires, il faut dans un premier temps comprendre la situation linguistique du pays à la fin du Moyen Âge et s'interroger sur les liens qui existent entre la langue véhiculaire et le seul médium de la mémoire historique : les sources écrites. Le ^{xiv}^e siècle est une période de transition : parallèlement à l'évolution de la culture culinaire anglaise, une large variété de langue est employée par la société. Quatre langues (l'anglo-normand, le latin, le français et l'anglais) sont employées en Angleterre à la fin du Moyen Âge¹⁶. Quelles langues sont choisies pour transmettre les idées ou les savoir-faire à l'écrit ?

Ce flou linguistique qui entoure le mode de transmission écrite apparaît dans les sources culinaires variées étudiées. Les *Lettres Paston* utilisent l'anglais de Norfolk¹⁷, très proche de la langue standard (de la chancellerie) qui s'est fortement développée autour de 1450. On distingue par contre les auteurs qui utilisent la norme orthographique et les autres qui écrivent phonétiquement¹⁸. Une certaine forme d'oralité est présente dans ces lettres.

A contrario, grâce notamment aux remarquables écrits de Chaucer, le ^{xiv}^e siècle est spectateur d'une certaine forme d'« apothéose linguistique » : la langue anglaise s'enrichit et se fixe à travers ses écrits. Son anglais définit les bases d'un nouvel anglais littéraire qui sera copié par la suite. L'anglais réapparaît dans les écrits sous une nouvelle forme : le moyen-anglais littéraire.

Les traités culinaires anglais sont donc nécessairement concernés par ces mutations linguistiques. Ils ne sont pas tous rédigés dans la même langue. Ils sont composés en latin (comme le *Tacuinum Sanitatis*), en anglo-normand (comme le traité de Bibbesworth) et en moyen-anglais (pour le *Forme of Cury*).

Certaines œuvres, bien qu'employant une seule langue, peuvent avoir été dictées, relues ou encore citées dans une langue étrangère. C'est l'exemple de nombreux textes administratifs dictés en français, recopiés en latin et lus en anglais¹⁹. Les clercs ont, à l'époque, la capacité de s'adapter en jonglant d'une langue à l'autre. À cette époque, la littérature est toujours à l'état d'expérimentation et certains auteurs (et scribes) utilisent encore un vocabulaire et une orthographe issus de langues régionales.

Ainsi dans un des manuscrits du traité culinaire du ^{xiv}^e siècle, *Diversa Servisa* (manuscrit Douce 257), le mot « eyren » alterne avec « egges »²⁰. Dans *Diversa Cibaria* (manuscrit BL MS Add. 46919), le dialecte utilisé semble provenir des Midlands du sud-ouest. Cependant, certaines formes écrites ne sont habituellement pas associées à cette région comme le « qw » nordique qui remplace le « wh », ou encore le suffixe « ane » qui remplace « one »²¹. Cette cohabitation prouve à nouveau une oralité sous-jacente.

¹⁶ J. Heys, « French as a Mother-Tongue in Medieval England », <http://homes.chass.utoronto.ca/~cpercyc/courses/6361Heys.htm>, publication en ligne, University of Toronto, 2001.

¹⁷ L. Carruthers, *L'anglais médiéval*, p. 194.

¹⁸ J. Heys, « French as a Mother-Tongue ».

¹⁹ M.T. Clanchy, *From Memory to Written Record*, p. 200-210.

²⁰ *Curye on Inglysch*, p. 7.

²¹ *Ibid.*

Aussi n'est-il pas rare que les scribes n'aient pas la moindre idée des mots qu'ils retranscrivent. Dans de nombreux cas, des confusions dans le passage d'une langue à l'autre existent – certainement dues à une traduction fondée sur la ressemblance alphabétique. Par exemple, « suot blanc » (ou « suade ») est le titre d'une recette pour une sauce de fleur de sureau. « Sureau » se traduit par « suot » en anglo-normand. Cependant un scribe de l'époque pense que « suot » signifie « sweet » (sucré). En conséquence, il substitue « suot blanc » par « swetebianche »²².

Il est donc important que les historiens prennent en compte l'oralité et cherchent à savoir si l'auteur est anglophone ou anglo-normand par exemple, afin d'éviter de tomber dans l'erreur. Cependant, s'il est délicat de parvenir à connaître la langue maternelle du scribe – il en est d'autant moins évident et systématique d'en apprendre sur celle de l'orateur²³.

Il est également intéressant de souligner le décalage qui apparaît entre l'évolution des recettes²⁴ et l'évolution de la langue (écrite ou orale). Une autre difficulté apparaît donc dans les disparités entre les titres et le contenu de la recette. Si l'on prend l'exemple de la recette de « Blanc-manger », ce plat originellement de couleur blanche (comme l'indique son nom) évolue avec l'utilisation de nouveaux aliments dans la recette : la couleur blanche laisse place au jaune à cause de l'incorporation de safran. Toutefois, bien que l'aspect évolue au cours des siècles, le nom du plat est préservé. Autre exemple, la recette de *Gyngebreed* semble devenir une recette de pain d'épice (*Gingerbread*)²⁵, toutefois sans *Ginger* (gingembre).

Une des plus grandes difficultés, dans l'analyse de la cuisine anglaise du Moyen Âge, est de prendre en considération l'évolution de la langue. Plus encore que le développement du langage, c'est l'évolution de la langue écrite et de l'orthographe qui est déterminante (celle-ci étant en effet très variable). Par exemple, dans une recette du bas Moyen Âge, le mot « chicken » (poulet) est écrit avec quatre orthographe différentes, dont une, assez étonnante : « schyconys ». À cette époque, on comprend la langue écrite grâce à sa lecture orale : c'est souvent la langue parlée, la lecture à voix haute, qui permet de comprendre les mots souvent écrits de plusieurs manières. La langue écrite est retranscrite phonétiquement²⁶. Mais la trace de cette oralité, est-elle, pour autant, gage de la pertinence des textes ?

Les historiens spécialistes de l'alimentation au Moyen Âge sont confrontés à bien d'autres difficultés. En nous appuyant sur les affirmations précédentes, il est par exemple difficile de déterminer et de dater une cuisine régionale spécifique. En effet, les écrits diffusés sont pour la plupart recopiés d'une cour à l'autre à travers toute l'Europe et ce, pendant plusieurs siècles. À l'ouvrage original sont ajoutées ponctuellement de nouvelles recettes, rendant difficile l'analyse précise d'une cuisine particulière. L'historien peut-il alors se fier à ses sources pour établir une déduction sur la cuisine transmise de l'époque ?

²² Notons que le mot français « blanche » n'est pas traduit par « white ». On aurait pu alors lire « white sweet ». C.B. Hieatt, « Listing and analysing the medieval English culinary recipe collection: a project and its problems », *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge*, C. Lambert (dir.), Montréal/Paris, Presses de l'Université de Montréal/Champion, 1992, p. 19.

²³ J. Heys, « French as a Mother-Tongue ».

²⁴ L'évolution des recettes sous-entend le travail des cuisiniers, l'apparition de nouveaux ingrédients comme les épices, le développement des moyens techniques de cuisine et de cuisson.

²⁵ *Two Fifteenth-Century Cookery-Books*, éd. Thomas Austin, Londres, Trübner & Co, 1895, p. 35.

²⁶ C.B. Hieatt, S. Butler, *Pleyn Delit: Medieval Cookery for Modern Cooks*, Toronto, Toronto UP, 1996, p. 17.

Le terme « recette » de cuisine peut prêter d'ailleurs à confusion parce qu'il ne signifie pas exactement la même chose au Moyen Âge qu'aujourd'hui. Les chefs cuisiniers modernes, qui ont tenté de suivre des recettes médiévales, leur reprochent souvent l'imprécision. En effet, les quantités et le temps de cuisson sont rarement indiqués. Ces imprécisions ont amené au développement de toutes sortes d'idées concernant la cuisine de nos aïeux (trop épicée, trop sucrée, trop salée, etc.).

Les précisions techniques sont souvent absentes ou réduites à des sous-entendus. Dans l'exemple de la recette du « Chadun de Cygne » dans *The Forme of Cury*, on est face à des indications techniques vagues et subjectives : « à feu vif », « de la meilleure manière », « de beaux morceaux », « abondamment »²⁷. La raison de telles omissions s'explique éventuellement par le fait que ces traités ne sont pas destinés à des néophytes. Seules les principales indications de la recette sont conservées – on observe bien l'utilisation de phrases courtes, écrites à la deuxième personne du singulier – ce qui prouve que cet « art » s'apprend de manière empirique.

Par conséquent, peut-être ces recettes ne sont-elles que des « notes de rappel » destinées à ceux qui ont l'habitude de les mettre en pratique, ceux qui savent déterminer le temps de cuisson et adapter les quantités au nombre de convives²⁸. Toutefois, la présence de « notes de rappel » amène des interrogations.

En quoi un chef à la cour du roi a-t-il besoin d'une note de rappel, alors qu'il est formé par la voix et par les gestes ? Puisque la cuisine est une forme d'artisanat, la transmission du savoir, l'apprentissage et le travail lui-même s'effectuent oralement et visuellement entre le maître et l'apprenti²⁹. Ces « notes de rappel » ne peuvent pas non plus être destinées à l'apprenti (ou au compagnon) parce qu'il demeure sous les ordres du maître ; puisqu'en aucun cas il ne décide des recettes.

Finalement une dernière hypothèse pourrait tendre à supposer que les omissions et l'énumération des ingrédients, parfois incomplète, suggère que la rédaction de l'ouvrage tient plus de la description d'un talent que de la volonté de transmettre un savoir-faire à d'autres cuisiniers³⁰.

De nombreuses questions se posent quant à l'utilité de ces recettes dans la cuisine. La présence d'une recette inscrite dans une compilation ou dans un manuscrit médiéval, signifie-t-elle que cette recette a vraiment été préparée, servie et consommée ? Ces recettes, ces manuscrits culinaires témoignent-ils donc réellement et rigoureusement de l'art transmis oralement, de génération en génération par nos aïeux ?

ÉCRIRE LA CUISINE, CUISINER LE LIVRE : L'ART CULINAIRE MANUSCRIT

Les XIV^e et XV^e siècles sont perçus comme ceux de l'apogée de la cuisine. Cependant, cette perception n'est-elle pas uniquement le résultat de l'essor de documents écrits ? Est-il judicieux de mettre en parallèle le développement de la cuisine et celui des sources ? Avant d'être le siècle de la cuisine médiévale, le XIV^e ne serait-il pas seulement le siècle de l'apogée de l'écriture³¹ ?

²⁷ *Curye on Inghysch*, Annexe 4.

²⁸ L. Carruthers, *L'anglais médiéval*, p. 197.

²⁹ T. Scully, *The Art of Cookery*, p. 4.

³⁰ N. Gouzy, « Gastronomie médiévale », p. 32.

³¹ T. Scully, *The Art of Cookery*, p. 4.

Comme on peut parfois l'imaginer à la lecture des archives, la cuisine peut être considérée comme un art au Moyen Âge. Toutefois, cette qualification intervient justement à une période où la cuisine peut être un appareil parmi d'autres – où la rareté des ingrédients prend le pas sur la saveur, la technique et l'esthétique envisagée par le chef cuisinier et retranscrites dans les ouvrages. En sauvant les apparences grâce aux écrits, la cuisine ne devient-elle pas une démonstration du luxe ?

Malgré l'apparition des manuscrits, la recherche culinaire existait bien avant ; la cuisine a toujours été un instant de découverte et d'expériences au cours duquel le cuisinier et la cuisinière font preuve de leurs talents et le consommateur (destinataire) jouit des plaisirs de la bouche. Dans l'absolu, c'est la question de la finalité gustative qui est déterminante. En se complexifiant, la cuisine évolue comme un art mais sa technique fait d'elle un artisanat principalement transmis à l'oral, ce qui a cours aujourd'hui encore. L'apparition de livres sur le domaine alimentaire n'explique pas systématiquement que la cuisine médiévale ait connu un essor considérable. Les œuvres culinaires semblent rentrer en réalité dans le cadre d'autres parutions intervenues à cette même époque ; au *xiv^e* siècle notamment, ce ne sont pas uniquement les livres de cuisines qui apparaissent mais également tout genre de textes profanes³².

L'idée préconçue de la naissance d'un art culinaire à cette même époque semble n'être que la conséquence de la multiplication de textes sur le sujet, exprimant sans doute le besoin de quelques bourgeois ou nobles de témoigner d'un mode de vie supérieur. On peut penser que ces éléments ont pu tromper l'historien d'aujourd'hui. Si la multiplication de nouvelles sources écrites telles que les traités culinaires permet de déduire selon certains historiens que la cuisine médiévale évolue au *xiv^e* siècle, il faut conserver l'idée selon laquelle l'« art culinaire » existe depuis bien plus longtemps.

La cuisine n'est pas un domaine figé ; au contraire, elle évolue. Cependant, elle ne paraît pas se transformer radicalement entre les *xii^e* et *xv^e* siècles. Il faut, en effet, attendre l'importation d'aliments du Nouveau Monde pour voir l'instauration de nouveaux comportements alimentaires (à base de pomme de terre et de tomate par exemple).

Ainsi, ne faudrait-il pas étudier l'« art culinaire écrit » comme un concept, une matière à part entière, amputée de toute réalité culinaire orale et populaire, et ne reflétant que de manière lointaine et biaisée la réalité des coutumes gastronomiques de l'époque étudiée ?

Le *xiv^e* siècle souligne un nouveau rapport entre la cuisine et le livre. Et l'erreur se situe peut-être à ce niveau : qu'au seul contact de l'écrit, la cuisine prend un tout nouvel aspect artistique, événement jusqu'alors inédit. À la fin du Moyen Âge naît un véritable engouement pour le livre qui constitue alors un objet de collection. Créer un manuscrit est une opération longue et coûteuse.

Le prix du livre (de cuisine) demeure donc très conséquent. Le manuscrit ne devient jamais un bien de consommation courant ; c'est pourquoi on le conserve précieusement, il est légué dans les testaments, conservé dans les bibliothèques³³. Le livre de cuisine ne peut donc être comparé au petit livre que l'on garde dans les tiroirs de nos cuisines, ni même aux beaux livres de recettes encyclopédiques auxquels nous sommes fort attachés et desquels nous prenons soin, mais qui n'a représenté qu'un investissement minime.

Les livres sont alors un gage de richesse et enrichissent les bibliothèques. La fin du Moyen Âge voit l'émergence de grands collectionneurs laïcs et la bibliophilie s'empare des

³² S. Cassagnes-Brouquet, *La passion du livre au Moyen Âge*, Rennes, Éditions Ouest-France, 2003, p. 7-25.

³³ *Ibid.*, p. 27.

familles royales européennes. C'est, par exemple, à la demande de Charles V de France, décrit par Christine de Pizan comme un roi sage et cultivé et passionné de livres, que Taillevent aurait rédigé le *Viandier*³⁴.

Toutefois, il est impératif de garder en tête que les manuscrits de l'époque ne sont pas systématiquement achetés dans le but d'être analysé, étudié ni même lu.

Les supports, tels les manuscrits enluminés ou les fresques, livrent aux historiens une importante iconographie de l'alimentation. La décoration est un art à part entière ; elle existe dans un but premier : celui d'embellir – bien que le symbolisme de l'iconographie renseigne également sur l'environnement social et culturel qui accompagne la consommation des aliments. Les enluminures qui complètent ces manuscrits satisfont-elles à la fois un appétit d'esthète et une curiosité en embellissant de dorures les esprits gourmands des puissants³⁵.

Tous les manuscrits médiévaux ne sont pas dotés d'illustrations mais les ouvrages enluminés ont été souvent mieux conservés car plus précieux. De nombreux exemples existent comme le *Tacuinum Sanitatis*, véritable œuvre d'art de par ses enluminures et ses illustrations de scènes alimentaires.

Dans tous les cas, un objet de cette valeur ne semble pas avoir sa place dans un lieu peu éclairé, généralement enfumé et engraisé comme le sont les cuisines d'un château. Il semble donc légitime de supposer que les recueils de recettes sont copiés ou reproduits dans un but artistique ou esthétique plutôt qu'utilitaire. En effet, il est peu probable que les livres de cuisine aient été copiés pour le cuisinier mais plutôt pour le collectionneur ou le lecteur gourmand³⁶.

Ainsi, si ces œuvres d'art à part entière ne témoignent pas de manière pertinente ou évidente de l'oralité d'une cuisine générationnelle, elle ne semble pas non plus pour autant être un outil fiable de la transmission de l'art culinaire. Par conséquent, l'historien devra mesurer avec précaution les informations qui lui sont transmises à son tour par ces sources.

Si l'art culinaire existe depuis déjà quelques siècles, la « cuisine écrite » est devenue à la fin du Moyen Âge, grâce à l'enluminure notamment, un art complet. Contrairement au maître-queux, qui ne jouit généralement pas du statut social qu'il mérite, les métiers de scribe et d'enlumineur sont prestigieux. En transmettant par écrit l'art du cuisinier, ils ont joué un grand rôle dans la reconnaissance du savoir-faire culinaire. On leur doit en effet les manuscrits et la mémoire de la pratique culinaire de l'époque.

Malgré les sources archéologiques, l'« art culinaire », jusqu'alors éphémère et « périssable », trouve « l'équilibre des humeurs » et devient, à la fin du Moyen Âge, immortalisé grâce aux manuscrits. Les véritables artistes de la « cuisine médiévale populaire » reconnue comme telle par les historiens ne sont-ils donc pas le scribe et l'enlumineur ?

Une difficulté existe quant à la classification de la cuisine dans le domaine de l'artistique ou du fonctionnel. Or, les manuscrits de l'époque ne permettent pas non plus d'établir cette classification. Bien au contraire : ils souffrent également aujourd'hui de cette ambivalence. En effet, la distinction entre un manuscrit pratique et un manuscrit artistique est souvent impossible à établir, parce qu'il représente précisément une synthèse de beauté

³⁴ *Ibid.*, p. 40-41.

³⁵ D. Alexandre-Bidon, « Dans les cuisines du Moyen Âge », p. 46.

³⁶ S. Cassagnes-Brouquet, *La passion du livre*, p. 25.

et d'utilité. Cette association est la caractéristique principale de l'art médiéval comme le montrent en abondance les châteaux et les églises³⁷.

De la même manière, cette ambivalence semble d'autant plus appropriée aux traités culinaires que la distance entre objet d'art et outil fonctionnel est faible. L'ambiguïté qui s'installe concernant le domaine culinaire est symboliquement relayée dans son incarnation littéraire.

L'art culinaire n'est pas la nouveauté du XIV^e siècle mais les recettes deviennent la « parole », la « voix » écrite de cet art tantôt acclamé, tantôt ignoré, tantôt libre tantôt prisonnier de son image et des traditions.

Bien qu'en anglais « the books can be cooked », le livre de cuisine ne se mange pas, mais il peut être dégusté.

BIBLIOGRAPHIE

- ALEXANDRE-BIDON, D., « Dans les cuisines du Moyen Âge », *Histoire médiévale*, hors série, 8, 2004.
- CARRUTHERS, L., *L'anglais médiéval : introduction, textes commentés et traduits*, Turnhout/Paris, Brepols, 1997.
- CASSAGNES-BROUQUET, S., *La Passion du livre au Moyen Âge*, Rennes, Éditions Ouest-France, 2003.
- CLANCHY, M.T., *From Memory to Written Record, England 1066-1307*, Oxford, The Blackwell Publishers, 2^e éd., 1993.
- CHAUCER, G., *The Canterbury Tales*, éd. et trad. Nevill Coghill, Harmondsworth, Penguin Books, 1951.
- Curie on Inghysch, English culinary manuscripts of the fourteenth century (including the Forme of cury)*, éd. HEATT, C.B. et BUTLER, S., Londres/New-York, Oxford UP, 1985.
- Dictionnaire de cuisine et de gastronomie*, R. J. Courtine (dir.), Paris, Larousse, 1986.
- A Fifteenth-Century Courtesy Book and Two Franciscan Rules*, éd. CHAMBERS, R.W. et SETON, W.A., London, Oxford UP/Early English Text Society, 1914.
- GIROUARD, M., *Life in the English Country House*, New Haven, Yale UP, 1978.
- GOUZY, N., « Gastronomie médiévale », *Pays Cathare magazine*, 22, 2000.
- HEYS, J., « French as a Mother-Tongue in Medieval England », <http://homes.chass.utoronto.ca/~cpercyc/courses/6361Heys.htm>, publication en ligne, University of Toronto, 2001.
- HEATT, C.B., « Listing and analysing the medieval English culinary recipe collection: a project and its problems », *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge*, C. Lambert (dir.), Montréal/Paris, Presses de l'Université de Montréal/Champion, 1992.
- HEATT, C.B., BUTLER, S., *Pleyn Delit*, Toronto, Toronto UP, 1996.
- The Household Book of Dame Alice de Bryene, of Acton Hall, September 1412 – September 1413, with appendices*, éd. V.B. Redstone, trad. M.K. Dale, Bungay, Paradigm, 1984 [1^{re} éd. Ipswich, W.E. Harrison/The Suffolk Institute of Archeology and Natural History, 1931].
- RAMBOURG, P., « Aux rôtis tout chauds : cuisine publique et restauration de rue à la fin du Moyen Âge », *Histoire Médiévale*, Hors Série n°8, 2004.
- SCULLY, T., *The Art of Cookery in the Middle-Ages*, Suffolk, The Boydell Press, 1995.
- Two Fifteenth-Century Cookery-Books*, éd. Thomas Austin, Londres, Trübner & Co, 1888.

³⁷ M.T. Clanchy, *From Memory to Written Record*, p. 278-280.