

LILIANE PLOUVIER

L'EUROPE SE MET À TABLE

BRUXELLES 2000

Cet ouvrage a été écrit dans le cadre du projet européen « L'Europe se met à table. Multiculturalité, identité européenne et habitudes alimentaires » (DG Education et Culture, Initiative Connect lancée par la Commission européenne et le Parlement européen)

TABLE DES MATIERES

Hors-d'oeuvre	5
Avant-propos	7

PREMIERE PARTIE

La Préhistoire

Introduction	8
Chapitre I Les premiers habitants de l'Europe	9
Chapitre II L'épépaleolithique et le mésolithique	19
Chapitre III La Révolution néolithique	21

DEUXIEME PARTIE

La Haute Antiquité

Introduction	26
Chapitre I Les Précurseurs mésopotamiens	27
Chapitre II Les Maîtres grecs	29

TROISIEME PARTIE

Apicius, Père de la cuisine européenne

Chapitre I Les Romains à table	33
Chapitre II Clovis à table	41
Chapitre III Charlemagne à table	46

QUATRIEME PARTIE

Grandeur et Décadence de la cuisine médiévale

Introduction	56
Chapitre I Lumières du Levant	57
Chapitre II L'apport arabe : « Saracen Connection »	58
Chapitre III La Révolution industrielle des 11 ^{ème} – 13 ^{ème} siècles	65
Chapitre IV Artes medicinae et artes culinariae	67
Chapitre V Pseudo-Mesué, Père de la confiserie européenne	69
Chapitre VI Les premiers livres de cuisine médiévaux	73
Chapitre VII Apogée de la cuisine médiévale (14 ^{ème} – 15 ^{ème} siècles)	75

Chapitre VIII Déclin de la cuisine médiévale (16 ^{ème} siècle)	86
---	----

CINQUIEME PARTIE
La Naissance de la cuisine moderne

Chapitre I	La Révolution culinaire du 17 ^{ème} siècle	97
Chapitre II	Le siècle des Lumières et de la Faim	104
Chapitre III	Apogée et Déclin de la Grande Cuisine (19 ^{ème} – 20 ^{ème} siècles)	109
Chapitre IV	Mort de la Grande Cuisine ? (Fin du 20 ^{ème} siècle)	113

Conclusion	121
------------	-----

Bibliographie	124
---------------	-----

HORS D'ŒUVRE¹

Blanquette de veau, pot-au-feu, bouillabaisse, cassoulet, pâtes, pizza, polenta, fritto misto, paella, gaspacho, tapas, *Himmel und Erde* (purée de pommes de terre, compote acides et saucisses grillées), soupe aux cerises, selle de chevreuil aux pommes farcies d'airelles, choucroute, saumon cru mariné, smorgasbord, zakouski, borchotch, bitokes, kacha, goulash, Wiener Schnitzel, Strudel, mézès, souvlakia, tarama, moussaka, irish stew, eggs and bacon, porridge, plum-cake, puddings,

Diversité dans l'unité, l'Europe peut trouver un aperçu de ses richesses dans ses cuisines nationales.

Le patrimoine culinaire européen regroupe un ensemble de cultures qui ont été soumises à deux mouvements antagonistes : l'un unifiant qui tente à composer un patrimoine homogène où se retrouvent des mêmes recettes, mêmes aliments, mêmes modes de cuisson, des saveurs régionales qui se sont dispersées, des talents qui se sont superposés, ... et l'autre, différenciateur, qui insiste sur les spécificités locales, régionales ou nationales (chaque culture a une cuisine propre qui s'organise sur la récolte, la combinaison, la préparation, la cuisson et la préparation des aliments).

Ainsi, on peut citer, comme exemple de courant différenciateur, la Réforme protestante (le « mangez comme bon vous semble » de Luther qui nie toute légitimité aux dispositions ecclésiastiques en matière alimentaire, et les transfère au choix et à la conscience de l'individu) qui va favoriser les cultures nationales en abrogeant les normes alimentaires (comme par exemple le carême, l'alternance viande/poisson, graisses animales/huile végétale) de l'Eglise romaine qui avaient contribué à fondre les usages alimentaires du continent dans un même contexte culturel et avaient constitué un puissant facteur d'unité de l'Occident médiéval.

Le patrimoine culinaire européen se retrouve donc dans la diversité des cuisines mais aussi, bien entendu, dans ses fondements communs.

Parmi ces fondements récurrents, il y a des recettes, des aliments (comme les tourtes farcies, les pâtes sèches, les pot-au-feu, la technique du fromage affiné qui pourrait presque être mise en exergue comme produit typiquement européen, etc.) qui ont suivi le chemin des campagnes militaires, des échanges commerciaux, des migrations de population, des alliances nationales, des liens entre monastères, ... mais il y a aussi le fait que des cultures étrangères ont nourri et continuent à nourrir notre patrimoine commun. Que ce soit, suite à la conquête des Océans par les Européens, quand des mêmes produits ont déferlé sur l'Europe (par exemple : la pomme de terre, la tomate, le haricot, les épices, etc.) et qui bouleversèrent les régimes alimentaires des Européens ; ou par les nombreuses civilisations qui se sont croisées et superposées en Europe et qui ont chacune apporté leur pierre à l'édifice que constitue notre patrimoine culinaire.

Ainsi, par exemple, le blanc-manger, qui, s'il est sans doute d'origine arabe, constitue, du 13^{ème} au 15^{ème} siècles, un facteur de cohésion dans la culture culinaire européenne. Ce plat - à base d'ingrédients tous blancs (riz, lait, lait d'amande, ...) dont les traités de cuisine européenne nous proposent une infinité de variantes - que l'on retrouve du Nord au Sud et de l'Est à l'Ouest de l'Europe, se conjugue avec les aliments régionaux (dans sa diversité) tout en maintenant une unité de patrimoine.

¹ Pour plus d'informations, nous vous conseillons de vous référer à « Tables d'hier, tables d'ailleurs » (Jean-Louis Flandrin, Jane Cobbi, éditions Odile Jacob), « Traité de l'alimentation et du corps » (Gérard Apfeldorfer, Flammarion), « La faim et l'abondance » (M. Montanari) et bien sûr au cours « L'Europe se met à table » écrit par Liliane Plouvier dans le cadre de notre projet.

Un patrimoine culinaire ne veut donc pas dire que nous détenons une exclusivité sur certains produits, certains modes de cuisson, ... mais que nous partageons certaines mêmes habitudes qui constituent un fond culturel commun qui s'est bâti au cours des siècles.

La cuisine a toujours été un élément unificateur - pacificateur - ; la nourriture, un objet d'échange, de partage qui crée un lien avec l'autre. A table, on parle, on écoute, on se découvre, on abandonne ses armes (notons que seul en Europe (cf. plus loin) le couteau reste à table, ce qui eut pour conséquence que les mets ne devaient pas être prédécoupés en cuisine mais qu'ils pouvaient l'être sur la table ou dans l'assiette et que leur cuisson pouvait être différente). La table – même si elle est le reflet d'une certaine culture commune – est avant tout ouverture aux autres.

Bien sûr, il y a des grandes lignes de démarcation entre les différentes civilisations. D'une manière générale, pour distinguer les continents entre eux, nous pouvons dire que l'aliment principal est le riz en Asie ; le mil, manioc ou banane-plantaire en Afrique ; le maïs au Mexique ; le pain dans l'Europe médiévale et moderne.

Nos habitudes alimentaires mènent sans nul doute à une identité, un patrimoine commun.

Il y a eu l'Europe qui sentait le hareng et la morue ; l'Europe qui survivait grâce à la pomme de terre ; l'Europe de la bouillie de céréales et du pain ; l'Europe des fromages et des charcuteries ; l'Europe des antipasti, tapas, mész, amuses-bouche, zakouski, ... ; l'Europe qui boit son café, thé ou chocolat chaud au petit déjeuner, etc.

Définir avec précision ce patrimoine culinaire européen, est une tâche trop vaste pour cette présentation. Nous nous bornerons donc ici à donner un goût d'Europe (la gastronomie n'est pas une science exacte mais un art qui se juge plus au nez qu'à la balance), à suivre quelques grandes routes qui nous donnerons une idée de la « substantifique moelle » de notre topographie culinaire, à brosser un tableau nuancé de ce puzzle gastronomique qui réunit cette panoplie de coutumes alimentaires.

Notons aussi que tout autant – si pas plus – que par ses aliments et ses recettes, le patrimoine gastronomique européen se distingue par ses manières de table, par les rituels codifiés qui nous font asseoir, dans une salle à manger, autour d'une table recouverte d'une nappe où sont dressés assiettes, verres et couverts (cuillère, fourchette et couteau), pour partager en même temps que des aliments une certaine idée de la sociabilité, de la convivialité, de la temporalité (selon des rythmes quotidien, hebdomadaire, saisonnier, annuel où se mêlent le religieux, le gastronomique, le médical, le saisonnier).

Mais trêve d'avant-goûts et faisons place à la symphonie des mille et une recettes historico-gastronomiques du copieux « l'Europe se met à table » écrit par Liliane Plouvier.

Alain Keseman

“L’Europe se construit. C’est une grande espérance. Elle ne se réalisera que si elle tient compte de l’histoire: une Europe sans histoire serait orpheline et malheureuse. Car aujourd’hui vient d’hier et demain sort du passé.” (Jacques Le Goff)

AVANT-PROPOS

La cuisine est un domaine ayant longtemps été négligé par les chercheurs. Depuis les écrits de Fernand Braudel, la vie matérielle des sociétés passées est devenu un centre d'intérêt essentiel. L'alimentation en constitue un des aspects primordiaux.

Mais les pionniers de cette nouvelle approche historique, dont les travaux paraissent dès les années 1960-70 dans les *Annales*, se préoccupaient avant tout des questions de ravitaillement et du problème des rations alimentaires. Les résultats de leurs recherches se révélèrent finalement décevants.

Aussi bien le professeur Jean-Louis Flandrin a-t-il décidé, en collaboration avec son équipe pluridisciplinaire de l'E.H.E.S.S. à Paris, d'entreprendre une démarche radicalement différente. Depuis une quinzaine d'années, l'éminent professeur et ses disciples portent leur attention sur l'étude des livres de cuisine et ont ainsi réuni des dizaines de milliers de recettes. L'analyse de celles-ci accompagnée de leur mise en exécution a permis de tirer des conclusions pertinentes à la fois sur les goûts et les choix alimentaires de nos ancêtres.

Un nouvel enseignement a dès lors fait son entrée à l'université : la gastronomie historique.

Restée pendant longtemps monopole des journalistes et autres spécialistes de l'anecdote, elle ne véhiculait que des lieux communs. Citons l'exemple célèbre des pâtes alimentaires qui auraient soi-disant été introduites par Marco Polo en Italie au 13^e siècle, alors qu'elles y étaient connues depuis belle lurette...

En érigeant la gastronomie historique en discipline scientifique à part entière, Jean-Louis Flandrin a notamment permis d'éclaircir l'évolution du paysage alimentaire de l'Europe; il a corrigé les erreurs aussi innombrables qu'indéracinables colportées à son sujet par des professionnels étourdis et des dilettantes consciencieux.

Ceci dit, nous ne cherchons ni à concurrencer ni à remettre à jour la remarquable étude sociologique et philologique faite par le regretté Léo Moulin et portant le même titre. La présente Europe à table n'est donc pas une nouvelle version de la première. Tout au plus la complète-t-elle, puisqu'elle possède un tout autre objectif : elle vise, via une approche historique, à donner un aperçu de l'évolution des pratiques culinaires en Europe.

Massimo Montanari nous a déjà livré une histoire de l'alimentation en Europe: *La faim et l'abondance*. Mais son objectif est beaucoup plus ambitieux que le nôtre. A travers l'étude diachronique des aliments, des systèmes de production et des modèles de consommation, il embrasse l'histoire entière de la civilisation européenne. Ses multiples visages (économiques, sociaux, politiques et culturels) ont, en effet, toujours un rapport direct et privilégié avec les problèmes de l'alimentation. Le livre de Montanari est incontournable pour tout un chacun qui se penche sur la gastronomie historique européenne. Il a été en guide précieux.

PARTIE I : PRÉHISTOIRE

INTRODUCTION

Si pour la période historique, les documents écrits sont en général nombreux, ils font cependant défaut pour les époques antérieures. Comment reconstituer l'alimentation des hommes préhistoriques, en dehors de toute documentation écrite?

Jusqu'il y a quelques années, l'étude de la préhistoire faisait l'objet de quatre approches: celle du paléontologue s'attachant à l'étude des fossiles, celle de l'anthropologue spécialisé dans l'anatomie humaine, celle de l'archéologue s'intéressant à l'industrie lithique et celle, enfin, du préhistorien, préoccupé par la datation de l'ensemble des vestiges mis à jour. Malgré l'importance des investigations menées, leurs conclusions sur la cuisine préhistorique étaient plutôt maigres.

Aujourd'hui, la préhistoire est en pleine mutation. Non seulement l'étude de la nutrition est devenue une discipline à part entière (paléophysiologie) et le nombre d'ouvrages abordant le sujet ne cesse de croître, mais d'autres approches scientifiques sont mises à contribution. Il y a pour commencer les informations recueillies par les ethnologues sur les derniers peuples chasseurs-cueilleurs. Si la projection ethnologique est riche d'enseignements, elle doit toujours être utilisée avec prudence : elle permet seulement de déterminer ce qui est probable, jamais ce qui est certain.

Ensuite, il y a les informations fournies par les données éthologiques portant sur les comportements des primates actuels et devant, elles-aussi, être utilisées avec précaution. S'y ajoute la paléo-écologie qui vise à déterminer les ressources faunistiques et floristiques des différents biotopes; elle fait appel à l'archéozoologie et à la paléobotanique qui, elle-même, se fonde notamment sur la palynologie (étude des pollens) et la paléocarpologie (étude des paléo-semences: fruits, graines). Mais, ici, aussi la prudence s'impose : car il est aléatoire de postuler un régime alimentaire à partir des ressources potentielles d'un écosystème. Deux ethnies vivant dans le même milieu n'opèreront pas les mêmes choix. Interviennent, en outre, la paléopathologie, qui permet de diagnostiquer les maladies de la nutrition, l'anthracologie qui étudie les charbons de bois, la tracéologie qui tente de reconstituer l'alimentation des hommes préhistoriques sur base notamment de leurs restes osseux, fécaux (qu'on appelle coprolithes) et surtout dentaires. "Montre-moi tes dents et je te dirai ce que tu manges", affirme le célèbre préhistorien Yves Coppens.

Mais ces nouvelles approches scientifiques ne donneront de résultats fiables que si elles sont soutenues par les méthodes d'analyse bio-physico-chimiques mises récemment au point : ainsi la bio géochimie isotopique fondée sur le marquage isotopique, ainsi aussi les possibilités offertes par l'étude des ADN (qui a notamment pu déterminer que l'homme de Neandertal était d'une espèce différente de la nôtre). Ces disciplines en sont à leurs premiers balbutiements; une fois mises au point, elles permettront une avancée spectaculaire dans nos connaissances sur l'alimentation préhistorique et conduiront à moins d'hypothèses et plus de certitudes.

Car, il faut bien reconnaître qu'à l'heure actuelle, la cuisine préhistorique est avant tout le résultat de spéculations intellectuelles, où l'imagination doit suppléer au manque d'informations objectives. Cela explique que, comme dans toute science en gestation, les thèses avancées par les auteurs sont aussi nombreuses que contradictoires. Il est d'autant plus difficile d'en tirer des conclusions définitives.

CHAPITRE I : LES PREMIERS HABITANTS DE L'EUROPE

Les hommes

Le berceau de l'humanité se situe en Afrique. C'est là qu'apparaissent, il y a plusieurs millions d'années, au cours du paléolithique inférieur, les premiers hominidés: les australopithèques et l'homo habilis . Ils sont restés cantonnés en Afrique.

Leur successeur, l'homo erectus , plus intrépide, plus intelligent aussi, quitte le nid douillet des tropiques pour embrasser le vaste monde. Il débarque en Europe il y a plus d'un million d'années. Ses descendants y répandent le biface, un outil à multi-usages qui, comme l'indique son nom, est taillé et retouché sur ses deux faces; c'est un bon couteau à tranchant efficace, assez vif et long pour les usages qu'on lui demande. Cette technique est appelée acheuléenne (de Saint-Acheul, près d'Amiens, où des bifaces se distinguant par leur allure élancée ont été reconnus pour la première fois).

Vers – 200.000 ans, à l'aube du paléolithique moyen, une nouvelle espèce se propage en Europe: l'homo sapiens neandertalensis. L'homme de Neandertal crée une civilisation originale connue sous le nom de moustérienne (de l'abri du Moustier dans la vallée du Vézère). Grâce à une taille sophistiquée de la pierre (dite Levallois: du nom de Levallois-Perret dans la région parisienne, où ont été retrouvés de multiples modèles), il obtient une soixantaine d'outils variés, dont des racloirs.

Neandertal s'éteint mystérieusement au début du paléolithique supérieur : vers –30.000. L'homme moderne, notre ancêtre direct, l'homo sapiens sapiens serait, à l'instar de l'homo erectus, originaire d'Afrique; on y a trouvé des témoignages fossiles datant d'au moins 120.000 ans. Cet homme n'arrive en Europe que vers – 40.000 (au début du paléolithique supérieur). Son plus célèbre représentant est Cro-Magnon (nom d'un abri sous roche situé aux Eyzies en Dordogne où quatre squelettes ont été retrouvés).

L'outillage se perfectionne: aux larges racloirs moustériens succèdent des lames légères, minces, allongées. C'est à Cro-Magnon qu'on doit aussi les magnifiques peintures pariétales de Lascaux.

Climat et biotopes

Le climat du paléolithique inférieur passe par des variations très importantes allant du froid glacial à la chaleur tropicale et qui, chaque fois, modifient la faune et la flore.

Pendant les glaciations, l'Europe septentrionale est couverte d'une calotte glaciaire, comme celle qui recouvre le Groenland actuel. Si les arbres disparaissent pratiquement dans ce biotope qu'on appelle la toundra, la végétation n'y est cependant pas rare: elle compte jusqu'à 760 espèces de plantes à fleurs, 330 mousses et 250 lichens, tous consommables. Ils nourrissent les animaux du froid toujours présents dans l'Arctique: renne, bœuf musqué, renard des neiges, loup polaire, lièvre des neiges, hermine, lemming.

Au sud de la toundra, se déploient les étendues infinies de la steppe boréale, ici, arbustive, là herbeuse, avec de nombreuses graminées sauvages recherchées par les grands herbivores préhistoriques du froid. On y retrouve rhinocéros laineux, mammouths, chevaux, bisons.

Dans les vallons abrités se dresse la taïga ou forêt boréale avec conifères (pin, sapin argenté, épicéa), bouleaux et saules; l'ours de cavernes aime s'y réfugier.

Durant les fluctuations interglaciaires, le climat se réchauffe; la faune et la flore changent en conséquence. Par endroits, l'Europe se recouvre de vastes prairies où s'ébaudissent

hippopotames, éléphants, rhinocéros; ailleurs, elle s'enveloppe d'un épais manteau forestier, qui abrite cerfs, chevreuils, aurochs, sangliers, ours bruns.

A ces faunes spécialisées s'ajoutent les carnassiers adaptés aux deux climats: loup, lion des cavernes, hyène des cavernes, élan, cheval sauvage, etc.

En -70.000, au cœur du paléolithique moyen, s'abat sur l'Europe la glaciation de Würm.

L'homme de Neandertal en sera prisonnier pendant 40.000 ans; l'homme de Cro-Magnon pendant 30.000. Durant les phases les plus froides, d'épaisses couches de glace couvrent la plus grande partie de l'Europe du Nord et toutes les chaînes de montagne. Dans ce désert polaire la vie est quasi inexistante. Hommes et animaux émigrent vers des terres plus hospitalières. Mais ils reviennent pendant les interstades marqués par un léger réchauffement. La nature ranimée leur offre alors un extraordinaire éventail de flores et de faunes appartenant aussi bien aux biotopes arctiques que forestiers et vivant actuellement à des milliers de km de distance: les lichens et les conifères coexistent avec les pissenlits et les noisetiers, les rennes et les bisons avec les chevreuils et les sangliers. Rencontre extraordinaire ayant valu à ces hommes de vivre dans un environnement qui, jamais par la suite, n'atteindra une telle diversité et dont la terre actuelle ne livre aucun exemple. Cet étrange télescopage, écrit Saint-Blanquat, s'explique par la latitude de nos régions où l'action du soleil s'exerce plus puissamment que dans les zones arctiques ou sub-arctiques d'aujourd'hui, comme le Groenland, l'Alaska, le Labrador, la Sibérie ou la Laponie.

Vers - 10.000, à la fin du paléolithique supérieur, le climat se réchauffe et l'âge glaciaire pousse son dernier soupir.

Une nouvelle ère s'annonce : celle du mésolithique, au cours de laquelle le biotope dans lequel nous vivons aujourd'hui se met progressivement en place.

Chasse et cueillette

Ces hommes primitifs vivent exclusivement de la cueillette et de la chasse. Le première domine lors des périodes chaudes ou tempérées, la seconde lors des fluctuations froides qui voient une raréfaction de la végétation.

1) Cueillette

F. Couplan a dressé une liste de l'alimentation végétale potentielle durant le paléolithique. Les hommes préhistoriques consomment notamment noisettes, noix, pignons, faines, glands, pissenlits, baies sauvages (de genévrier et de sureau, airelles, myrtilles, cornouilles, sorbes, framboises, mûres, fraises des bois, arbouses, merises), graines, champignons, racines (raifort), chicorées sauvages, pissenlits, orties, fleurs (violettes), etc.

La cueillette est complétée par le ramassage d'escargots, de "rampants" et d'insectes: lézards, serpents, chenilles, vers, sauterelles, etc. L'insecte est goûteux, riche en protides et en calcium. Aujourd'hui on en consomme toujours en Afrique et en Extrême-Orient. Bruno Comby propose d'ailleurs de les réintroduire dans la cuisine européenne. A l'heure actuelle un restaurant en sert en Europe : *El Pequeno* à Bois-le-Duc aux Pays-Bas (dirigé par Ivan Themen).

2) Chasse

- Les Européens du paléolithique inférieur ne sont pas de grands chasseurs et s'attaquent rarement au gros gibier. Les techniques de chasse sont encore rudimentaires et ces hommes sont obligés de recourir à des pièges naturels (défilés, marécages, promontoires) pour le

capturer; en France, on a retrouvé des traces d' éléphants, d'hippopotames et de rhinocéros, ayant probablement été rabattus lors des transhumances vers des précipices ou des terrains marécageux jusqu'à ce qu'ils y tombent . Les chasseurs de cette époque s'attaquent de préférence au petit gibier et consomment le plus souvent les grandes proies à l'état de charogne.

- Les homo sapiens néandertaliens et Cro-Magnon, en revanche, s'affirment d'excellents chasseurs. Ils ont perfectionné le matériel de chasse et créé les premières armes d'hast avec lesquelles ils peuvent s'attaquer au gros gibier (cf. l'épieu moustérien en bois d'if long d'environ deux mètres fiché dans le squelette d'un éléphant et découvert à Lehringen près de Hanovre). Cro-Magnon pratique, en outre, la chasse spécialisée, portant sur une espèce animale privilégiée: le cheval, le bœuf musqué, le mammoth, le bison et surtout le renne; c'est la raison pour laquelle le paléolithique supérieur a été surnommé l'"âge du renne". Les homo sapiens ne mangent pas n'importe quoi. Les fouilles témoignent qu'ils préfèrent et, cela, dès le paléolithique moyen, les sujets jeunes. Elles démontrent aussi un choix dans les morceaux: les gigues, l'épaule et la tête (pour la cervelle et la langue) sont les plus appréciés; la moelle est aussi recherchée. La multitude d'os brisés atteste que celle-ci en a soigneusement été extraite. Par ailleurs, les restes archéologiques prouvent que les morceaux ont été débités avec adresse: sur les os de renne et de cheval les couteaux de silex ont laissé des marques en des points judicieusement choisis. Leroy-Gourhan a raison de dire que l'art de la boucherie est né à cette époque.

Le petit gibier constitue, par ailleurs, un apport non négligeable: les lièvres et les perdrix des neiges sont faciles à attraper. Il suffit de quelques pierres même lancées au jugé pour les abattre.

3) Pêche

La pêche en rivière complète la chasse.

- Au paléolithique inférieur et moyen, elle n'est pratiquée que de manière subsidiaire; en effet, les instruments de pêche ne semblent pas exister à ces époques. Il faut donc attraper les poissons à la main. Les saumons sont particulièrement nombreux et faciles à capturer; déchaînés, ils remontent les torrents, sautant par-dessus digues et rochers; leurs coups de queue peuvent être d'une telle violence qu'ils se trouvent projetés aux bords de la rive, prêts à être ramassés.

- La pêche ne prend son véritable essor qu'au paléolithique supérieur, grâce à la découverte du harpon et du hameçon par Cro-Magnon.

4) Nomadisme

Pour exploiter le milieu environnant, les premiers hommes sont contraints au nomadisme, déplaçant leur habitat en fonction des ressources alimentaires.

L'humanité mènera ce genre d'existence pendant des millions d'années, jusqu'à la révolution néolithique qui débute au Proche-Orient vers le 10^e millénaire mais n'atteindra l'Europe que plus tard. A partir de ce moment-là, l'homme cesse d'être prédateur pour devenir producteur. Il se sédentarise, laboure la terre, élève du bétail.

Age de pierre, âge d'abondance?

Selon une thèse bien établie, la révolution néolithique aurait constitué un immense pas en avant vers le progrès en assurant à l'homme un approvisionnement nutritionnel régulier et en

éloignant de sa vie le spectre de la faim. Nombreux sont les préhistoriens qui voient dans les chasseurs-cueilleurs paléolithiques des hordes faméliques hantées par l'angoisse permanente de la faim et consacrant la totalité de leurs efforts à la quête d'une nourriture rare et médiocre. C'est au prix d'un labeur harassant qu'ils parviendraient juste à survivre. Cette économie de subsistance serait le résultat d'un sous-développement technique leur interdisant de constituer des réserves.

Une conception aussi caricaturale est fondée sur le dogme de l'évidente perfection et, par conséquent, primauté de la société agricole sur toutes les autres formes sociales. Depuis sa naissance, l'humanité aurait évolué et agi pour jouir des bienfaits de l'agriculture devant la conduire vers l'accomplissement industriel. Ceux qui refusent ce modèle et réclament le droit à une autre existence, sont taxés d'arriérés ou de retardataires. Cette vision dogmatique, à la foi manichéenne et ethnocentriste, aboutit au rejet des valeurs d'autrui, au refus de la différence, pire, elle fausse l'observation et le raisonnement scientifiques. Au lieu de comprendre et d'expliquer, les ethnocentristes jugent les autres à travers une lunette déformante qui érige un certain genre de vie, le leur, en mesure et idéal de toute chose.

Dans un ouvrage au titre cinglant, *Age de pierre, âge d'abondance*, Sahlins combat cette thèse et redresse l'image misérabiliste des chasseurs-cueilleurs, en invoquant les observations faites par des ethnologues sur leurs descendants actuels (Bushmen et nomades des Terres d'Arnhem). Chez ces peuples, la recherche de nourriture n'est nullement oppressante; les heures de travail ne dépassent jamais quatre heures par jour et ces prétendus miséreux consomment plus de 2.000 calories par jour et par personne. Par ailleurs, leur tendance à la sous-production et leur imprévoyance économique existent bien; mais loin d'être la conséquence d'un sous-développement intellectuel ou technologique, elle est le fruit d'un choix fait en pleine connaissance de cause. Les chasseurs-cueilleurs savent bien qu'ils n'exploitent qu'une partie de la biomasse inférieure à celle qui est nécessaire à leur survie. Pourquoi augmenteraient-ils leur productivité, pourquoi s'épuiseraient-ils à transporter des provisions encombrantes, alors que celles-ci se trouvent dans la nature elle-même? Si les chasseurs-cueilleurs ne se comportent pas comme un chef d'entreprise occidental soucieux d'accroître son profit, de rentabiliser son activité, ce n'est pas parce qu'ils ne savent pas le faire, mais parce qu'ils n'en ont pas envie! Et Sahlins d'en conclure que l'existence des chasseurs-cueilleurs est centrée sur le plaisir de manger et de digérer à loisir. Leur orientation culturelle est bachique ou plus exactement gastrique. Ils vivent dans une "sorte d'abondance matérielle".

Même dans les biotopes arctiques, la vie nomade n'est pas misérable. Les Eskimos du 15^e siècle savaient tirer parti de toutes les ressources utilisables. Lorsque la chasse n'avait pas été fructueuse, ils mangeaient les poux qui infestaient leur cheveux et trouvaient cela délicieux! Le célèbre préhistorien A. Leroi-Gourhan, tenant compte qu'un km² fait vivre cinq rennes, que dix rennes nourrissent un homme pendant une année, que le rayon d'action des chasseurs est de 20 km et qu'ils tuent une bête sur dix, conclut qu'il ne faut pas plus de 1.500 km² pour faire vivre une cinquantaine de personnes dans l'abondance. Et il ne prend pas en considération les autres ressources alimentaires.

Dans un ouvrage au titre également éloquent, *La préhistoire, A la recherche du paradis perdu*, Camps renchérit et n'hésite pas à affirmer que le paléolithique serait le vrai âge d'or d'une humanité peu nombreuse ignorant les conflits et jouissant d'une alimentation acquise sans grand effort.

N'est-ce toutefois pas substituer à un mythe (miséraliste) un autre mythe tout aussi déformé qui renvoie à la fois à la conception rousseauiste du bon sauvage et à la légende biblique du paradis terrestre?

Le paléolithique est une période contrastée, tantôt faste, tantôt rigoureuse. Aux vaches grasses peuvent succéder les vaches maigres. C'est pourquoi l'homme nomade emmagasine chaque

fois que l'occasion se présente le plus de nourriture possible. Sa vie errante ne lui permettant pas de trimbaler des provisions encombrantes, il constitue sa réserve en lui-même. Contrairement à certaines espèces animales, l'homme possède la capacité stocker des graisses dans son corps. L'art paléolithique, à travers de nombreux exemples, révèle des silhouettes obèses mettant en évidence les endroits déformés par l'accumulation des réserves. Ces repas pantagruéliques, ces ripailles interminables qu'on observe chez les chasseurs-cueilleurs de tous les temps. Certains sites archéologiques ont livré une telle abondance de restes que J.P. Mohen parle de festins préhistoriques. En Moravie, à Dolni Vestonici, on a retrouvé une vaste carrière à viande datant du paléolithique supérieur: un charnier de centaines de mammoths, 400 à 500 tonnes de gibier, dont tout le monde a profité. Car la société chasseresse est égalitaire; ennemie de l'accumulation et du profit, elle exige le partage du gibier chassé. La discrimination s'établira plus tard, lors du néolithique, avec l'appropriation de la terre et la création de richesses. C'est alors aussi que naît la guerre. Quel sens aurait-elle, en effet, dans une société où il n'y a pas de réserves à voler?

La révolution du feu

La révolution néolithique a été précédée par une autre révolution: celle du feu qui remonte certainement à 400.000 ans, peut-être à 700.000 ans. Bien avant cela l'homme connaissait le feu sans toutefois pouvoir le reproduire: il lui arrivait de le recueillir lors d'incendies naturels provoqués notamment par la foudre.

La révolution du feu marque également une étape fondamentale dans l'histoire de l'humanité; elle, aussi, doit toutefois être relativisée. Grâce à la domestication du feu, l'homme passe d'une existence animale à une existence humaine. "C'est en cuisant devant le feu son morceau de venaison que l'être primitif cessant d'être une bête féroce est devenu un homme", affirme Lévy-Strauss. Il est vrai que le feu rend comestibles certains aliments toxiques ou indigestes à l'état cru. Mais il peut aussi détruire leurs qualités nutritives et même gustatives, surtout si la cuisson se fait directement à la flamme.

Les modes de cuisson ont beaucoup évolué au cours du paléolithique.

1) Pierrade et cuisson sous la cendre

Les techniques les plus primitives sont la pierrade (qui permet de griller les aliments sur des roches ou pierres chauffées et est revenue à la mode aujourd'hui) ainsi que la cuisson sous la cendre. On y a toujours recours pour les truffes et les pommes de terre.

2) Le rôti et le bouilli

De nouvelles techniques apparaissent au cours du paléolithique supérieur.

a) Le rôtissage à la broche

Les fouilles ont livré des exemplaires de broches en os datant de cette époque.

b) La cuisson en vase clos

Elle se faisait selon différentes méthodes subsistant à ce jour :

- *en terre glaise*. Plusieurs foyers ont livré de l'argile cuite. L'argile peut servir à deux fins. Soit à envelopper le gibier et le cuire à l'étouffée sous la braise. Les Amérindiens préparent de cette manière les perdrix des neiges. Soit à faire ce qu'ils appellent un "clambake", c'est-à-dire, un trou dont les parois sont tapissées d'un revêtement étanche en terre glaise (qui durcit au feu) et au fond duquel un foyer est allumé. Les Amérindiens mettent sur ce lit de braises ardents des coquillages du genre clams (d'où le nom de "clambake") et bouchent le trou avec

des algues.

- au “four océanien”, une variété du “clambake”. Cette technique est pratiquée par les peuples d’Océanie. D’une part, des galets sont chauffés sur un foyer; de l’autre, un trou est creusé et tapissé avec de grandes feuilles. Les galets incandescents sont placés au fond du trou; au-dessus on met les aliments à cuire qu’on recouvre avec d’autres galets brûlants. L’ouverture est scellée de feuilles, sur lesquelles sont posés le reste des galets chauds et une couche de terre. La grotte ariégeoise de La Vache en France a livré des fosses remplies d’os de perdrix des neiges au milieu de galets décomposés ayant manifestement servi à leur cuisson. D’après J. Barrau, les mets ainsi préparés sont absolument délectables. Cela dit, le “four océanien” permet non seulement de cuire les aliments à l’étouffée, mais aussi à la vapeur: il suffit de verser un peu d’eau dans le trou.

- enfin, la cuisson en vase clos ou à l’étouffée peut aussi se faire en enfermant des aliments dans les organes des animaux, par exemple, dans la panse des ruminants, comme le font encore les Ecossais (cf. le Haggis) ou dans une vessie (cf. la célèbre poularde en vessie). L’estomac du renne vidé de son contenu (cf. infra) se prête parfaitement à ce genre de cuisson; on suppose que Cro-Magnon l’utilisait également à cette fin.

c) Le bouilli

Il est possible de bouillir des aliments sans utiliser de poterie réfractaire. On remplit un trou étanche d’eau et porte celle-ci à ébullition à l’aide de pierres surchauffées. Ce système était pratiqué en Irlande jusqu’au 18^e siècle (cf. “Fulacht fiadh”) et est encore utilisé au Pérou. On peut également procéder autrement: en remplissant une outre en cuir imperméable d’eau qui est portée à ébullition au moyen de galets brûlants.

Cro-Magnon connaissait certainement ces techniques et parvenait, grâce à elles, à fabriquer différentes décoctions de tiges, de racines ou de feuilles.

Si on en croit Aristote, en passant du rôti au bouilli, l’humanité fait en grand pas en avant dans sa marche vers la civilisation. Lévy-Strauss lui emboîte en quelque sorte le pas en affirmant à la lumière de son fameux triangle que le bouilli est du côté de la culture et le rôti du côté de la nature.

Le cru, le cuit et le pourri

Se penchant sur l’histoire de l’alimentation, Lévy-Strauss affirme que celle-ci s’offre à l’homme dans trois états principaux: elle peut être crue, cuite ou pourrie. Le cuit est la transformation culturelle du cru, le pourri sa transformation naturelle. Sous-jacente à ce célèbre triangle, on peut relever un double opposition: élaboré/non élaboré; culture/ nature. Au sein du cuit, le sociologue introduit la même opposition et place, comme je viens de le dire, le rôti du côté de la nature, à l’instar donc du cru, et le bouilli du côté de la culture.

1) Crudivorisme

La découverte du feu n’a pas empêché les hommes de rester fidèles au cru. Le cru s’impose, en effet, dans un environnement glaciaire où la végétation est maigre, où l’alimentation carnée doit, à elle seule, fournir toutes les substances dont l’organisme a besoin, non seulement les protéines mais aussi les vitamines. Si celles-ci existent dans la viande crue, le moindre contact avec le feu les détruit.

Le crudivorisme subsiste aujourd’hui. Voyez les Japonais qui pour rien au monde ne mangeraient du poisson cuit, les Scandinaves qui raffolent du saumon et du hareng crus, les Péruviens qui ne jurent que par la “cebiche” de poissons crus; que dire enfin de nos propres

habitudes de manger le bœuf cru (tartare, carpaccio, américain), les coquillages crus et même le foie gras voire le gibier crus (qui ne sont cependant appréciés que par les inconditionnels de la nouvelle cuisine)? Le célèbre nutritionniste (ou charlatan?) suisse C. Burger, fondateur de l'instinctothérapie, très en vogue aujourd'hui, prône lui aussi le retour à une alimentation d'avant la découverte du feu.

Quant au "pourri" du triangle de Lévy-Strauss, c'est-à-dire, la transformation naturelle du cru, il en existe plusieurs types, allant de la pourriture dite noble (fermentation lactique, alcoolique, acétique, etc) à la putréfaction pure et simple.

2) Pourriture noble

Le "pourri" noble et, en particulier, le lacto-fermenté, sont certainement connus dès le paléolithique moyen. L'homme de Neandertal et, à sa suite, Cro-Magnon ont dû le découvrir notamment dans l'estomac du renne. Celui-ci contient, en effet, les meilleurs mousses et lichés ayant subi une fermentation lactique en présence des sucs gastriques du rumen et donnant un mélange acide comparable à la choucroute. Comme l'indique son nom allemand ("Sauerkraut" = littéralement herbes acides), elle était à l'origine faite avec toutes sortes de végétaux (cf. infra). Le contenu de l'estomac du renne ou du caribou est d'ailleurs toujours recherché par les populations polaires actuelles.

3) Pourriture putréfiée

Chez nous les aliments putrides sont jetés à la poubelle. Il n'en a pas toujours été ainsi. Dès l'origine, l'homme y a tâté: d'abord par nécessité ensuite par goût. Nous avons vu que les Européens du paléolithique inférieur ne sont pas de grands chasseurs, mais d'intrépides ramasseurs de charognes. Rarement fraîches, celles-ci sont le plus souvent dans un état de putréfaction avancée, prêtés à la consommation immédiate.

Lévy-Strauss cite, à l'appui, de ces pratiques l'exemple des Amérindiens du début du 20^e siècle qui allaient chercher au fond de l'eau la carcasse du bison mort, préférée à celle de l'animal fraîchement tué.

Décrivant le steak siffleur (et complètement putréfié) des aborigènes australiens, l'ethnologue Isobel White explique qu'un steak de 5 kg est accroché à une branche pendant plusieurs jours jusqu'à ce qu'il gonfle et devienne vert. Quand on passe à côté il siffle. Le steak est ensuite décroché, trempé sous l'eau courante, puis cuit dans un four en terre. White en a goûté et l'a trouvé succulent! Un ami vétérinaire lui a affirmé que les toxines se trouvent dans la viande uniquement au début du processus de décomposition; "quand elle devient verte, elle n'est plus toxique"!?

Malgré leur aptitude à la chasse, les Néandertaliens du paléolithique moyen et les Cro-Magnon du paléolithique supérieur sont restés fidèles à ces pratiques. C'est donc pour des raisons d'ordre strictement gustatif qu'ils faisaient pourrir leurs proies, à l'instar des derniers nomades des régions polaires. Sur Terre de Feu, si la chasse (principalement au phoque) a été abondante, les Fuégiens (dont le dernier survivant s'est éteint dans la deuxième moitié du 20^e siècle) suspendaient la bête jusqu'au moment où la tête se détache du corps.

Au Groenland, les ethnologues ont observé des habitudes similaires. Elles sont presque comme un reportage de ce que devait être la vie de Cro-Magnon. "L'Arctique, c'est Lascaux vivant", s'exclame Jean Malairie, spécialiste des Eskimos avant que le "bulldozer du progrès" n'ait détruit leur culture. Encore au début du siècle, les chasseurs du Groenland préféraient un phoque putréfié à toute viande bouillie ou rôtie. Ils raffolaient également de deux mets particulièrement douteux, le "Krongalouk" et le "Kriviaq". Pour le premier, des foies de gibier sont enfermés avec de la bonne graisse animale dans un outre en peau. Celle-ci

est suspendue à l'abri des intempéries. Les foies fermentent et se transforment en une mousse onctueuse au fumet puissant rappelant celui du roquefort. Le "Kriviaq" part du même principe: des oiseaux non vidés, non plumés sont plongés dans un bain de graisse et placés dans une outre à proximité d'une source de chaleur; d'après l'explorateur danois Peter Freuchen, qui en a goûté, les magrets sont particulièrement fins et délicats, le foie et le gésier ont un goût épicé, la saveur amère des intestins rappelle celle de la bière.

Scatophagie

La scatophagie doit être mise en rapport avec la recherche du putréfié. Les Eskimos consomment les crottes de caribou et témoignent une prédilection pour les intestins des mammifères marins; ils les nettoient superficiellement, afin qu'il reste encore quelques matières fécales, et les remplissent de sang. Cela donne une espèce de boudin dégageant une odeur peu engageante mais possédant une saveur très prononcée (c'est le moins que l'on puisse dire!). Chez les mêmes Eskimos, la fiente de perdrix est, par ailleurs, mêlée à de la graisse et mise à fermenter (comme le fumier): c'est l'"Ouronner".

Que cette scatophagie ne nous étonne pas. Les excréments ont été recommandés par la médecine dite stercoraire pendant des siècles. Le *stercus caninum* (crotte de chien), le *stercus caprinum* (fiente de bouc), *lestercus ovium* (de mouton), le *stercus gallinae* (de poule), le *stercus murium* (de souris) figureront dans les pharmacopées européennes jusqu'au 17^e siècle. L'édition du Grand Albert (un grimoire à cheval entre alchimie, médecine et magie) de 1729 consacre tout un chapitre "aux vertus et propriétés de plusieurs fientes".

Chez nous, il subsiste quelques ultimes vestiges du goût pour le putride combiné avec une certaine forme de scatophagie. Signalons, d'une part, la pratique du faisandage qui est toujours appréciée par certains gourmets. Elle est décrite au 19^e siècle par le célèbre gastronome Grimod de la Reynière en ces termes : le faisan doit être tué le mardi gras et, sans être plumé ni vidé, suspendu par la queue jusqu'à Pâques dans un endroit frais et aéré. Il est bon à manger, lorsque sa tête se détache du corps, autrement dit, lorsque les germes de l'intestin ont envahi les tissus et décomposé les protéines. C'est paradoxalement pour limiter la prolifération microbienne d'origine exogène et aussi pour protéger la chair des incursions des insectes et autres larves, que les animaux soumis au faisandage doivent conserver leur pelage ou leurs plumes. La prolongation de l'opération, avec ou sans conservation des entrailles, est affaire de goût.

Signalons, d'autre part, la bécasse à la Riche, une spécialité de la haute cuisine française: les intestins non vidés de l'oiseau servent à la fabrication de la sauce, par ailleurs, exquisite...

Gastronomie ou roulette russe?

La recherche de saveurs fortes voire douteuses n'est pas surprenante chez des peuples dépourvus d'épices et de boissons alcoolisées. Tous ces plats sont pleins de substances toxiques et souvent euphorisantes. Ils possèdent, en outre, une saveur puissante et exhalent une odeur pas toujours engageante, comme certains de nos fromages qui font frémir d'horreur les Extrême-Orientaux!

A l'instar des drogues, ils peuvent tuer. Le seul explorateur à avoir goûté de l'"Ouronner", Knud Rasmussen, n'y a pas survécu. Il faut dire que l'intoxication alimentaire était une des principales causes collectives de décès au Groenland...

La paléopathologie n'a pas encore pu déterminer s'il en allait de même au paléolithique...

Quid des assaisonnements?

1) Herbes aromatiques

Véronique et Michel Guignard ont recréé un jardin botanique paléolithique à Limeuil près des Eyzies dans le Périgord. “Les femmes, écrivent-ils dans *Rustica* du 19 avril 1995, ramassent toutes sortes de feuilles: oseille sauvage, ail sauvage, consoude. Les feuilles d’orme, de bouleau, de tilleul blanc, de chêne sont aussi consommées”; on peut y ajouter armoise, baies de genévrier, pimprenelle, gentiane, pissenlits, orties, serpolet, raifort. Certaines de ces plantes possèdent, en outre, des vertus médicinales.

2) Miel

Le saveur sucrée était également connue. L’homme récolte le miel sauvage depuis la nuit des temps. C’est peut-être en observant l’ours que l’homo erectus a, dès le Paléolithique inférieur, appris à dérober le miel aux abeilles; l’ours le recueille en se servant de ses longues griffes falciformes non rétractiles comme un peigne; d’autres animaux parviennent, eux aussi, à s’en nourrir, comme oiseaux, rongeurs, fourmis.

3) Sel

En revanche, les Paléolithiques disposent de très peu de sel. Le sel est cependant indispensable à l’organisme et sa déficience, à la longue, serait mortelle. Si les Eskimos peuvent s’en passer, car ils trouvent dans leur alimentation carnée assez de sel, il est des peuples, avant tout végétariens, qui souffrent de son manque; en Inde, celui-ci aggrave la mortalité en temps d’épidémie ou de famine; en Afrique équatoriale, il explique en partie la débilité de certains groupes.

Le sel est présent dans l’eau de mer: moins dans les mers froides que dans les mers chaudes. L’écorce terrestre en contient aussi: c’est le sel gemme. Le sel se trouve, en outre, dans tous les organismes vivants, y compris dans les végétaux quoique dans une moindre mesure. Deux procédés existent pour produire le sel: d’une part, l’extraction du sel gemme, solide, des mines de sel, de l’autre, l’évaporation au soleil ou par le feu des saumures liquides, provenant de l’eau de mer ou de sources d’eau salée. Ces opérations délicates n’ont pu se dérouler qu’à partir du néolithique, lorsque les hommes abandonnent un régime carné naturellement salé pour une nourriture essentiellement d’origine végétale.

4) “Ersatz ” du sel

Cependant, les Paléolithiques ont dû apprendre, dès la domestication du feu, à ramasser le sel des cendres végétales. Encore aujourd’hui, les Lapons utilisent du bois de pin, séché, morcelé, fermenté sous terre et plus ou moins carbonisé pour saler leur quotidien.

Il existe aussi des plantes halophiles qui retiennent davantage de sodium: comme l’*aster tripolium*, les algues marines, ce qui n’étonnera personne, mais aussi des graminées et des plantes herbacées : la soude (*suaeda maritima*), la salicorne, qui poussent sur des sols sodiques, c’est-à-dire, riches en sel et situés généralement à proximité d’une source salée. Enfin, les hommes des cavernes devaient recueillir le salpêtre en grattant les parois des grottes couvertes de nitrate de potassium (que des bactéries transforment dans la viande en nitrites rouges et bactéricides).

D’autres trucs permettent de saler les aliments: les Masaï emploient le sang et l’urine des animaux qui contiennent du sel puisque l’un et l’autre l’éliminent de leur organisme.

Anthropophagie

Le cannibalisme est pratiqué en Europe depuis toujours.

Dans plusieurs gisements préhistoriques, des débris humains brisés menu se trouvent mêlés de façon suspecte à des débris culinaires, sans doute pour en extraire la moelle...

Un site célèbre de Yougoslavie, Krapina, du paléolithique moyen a livré des fragments broyés et éparpillés d'une douzaine de Néandertaliens, comme s'ils avaient été victimes d'un festin .

Des exemples comparables existent pour les époques plus récentes.

Le cannibalisme a plusieurs raisons d'être.

Il y a le cannibalisme de survie qui a encore été pratiqué au 20e siècle, comme en témoignent les grandes famines d'Ukraine (1946-7).

Par ailleurs, certains peuples mangent leurs ennemis pour les anéantir complètement ou s'accaparer leurs qualités; d'autres consomment leurs proches afin de leur offrir une sépulture décente.

Comme l'écrit Pierre-Antoine Bernheim, une bonne raison incite le plus souvent ceux qui ont goûté à la chair humaine à continuer: c'est bon! Tous les cannibales sont d'accord là-dessus.

CHAPITRE II: L'ÉPIPALÉOLITHIQUE ET LE MÉSOLITHIQUE

Vers – 10.000, le climat se réchauffe progressivement; la faune et la flore boréales cèdent la place aux forêts: hêtres, chênes, tilleuls, châtaigniers prolifèrent partout à l'ombre desquels s'abritent de nouveaux venus: cerfs, chevreuils, sangliers, daims, aurochs. Le rhinocéros laineux disparaît, tandis que le mammoth gagne la Sibérie où il s'éteint à son tour. Les autres animaux du froid (rennes, bœufs musqués) migrent vers le grand Nord, où ils vivent encore aujourd'hui. L'extension de la forêt ne favorise pas le cheval et le bison dont les troupeaux s'amenuisent.

D'innombrables oiseaux s'installent dans les arbres, tandis que les rivières se peuplent de poissons, crustacés et coquillages.

Ces changements entraînent l'apparition d'une culture nouvelle, appelée épipaléolithique ou mésolithique. Elle est caractérisée par une série d'améliorations technologiques liées à la révolution climatique. L'arc et la flèche se généralisent; ils permettent de frapper facilement les animaux isolés en forêt sans les approcher.

Le mésolithique est aussi la grande époque de la vannerie. La batterie de cuisine en bois, en pierre ou en matières animales du paléolithique est complétée par des paniers et corbeilles en osier.

Cependant les Mésolithiques restent fidèles au nomadisme, à la chasse et à la cueillette. On a néanmoins retrouvé des traces d'habitat de longue durée. Cette ébauche de sédentarisation est à l'origine d'une nouvelle mentalité, où le souci de l'avenir et la constitution de réserves deviennent des préoccupations essentielles. D'où le développement des techniques de conservation des aliments, sans doute déjà connues au paléolithique, comme le fumage et le séchage. A Monclus en France, on a trouvé des foyers étouffés systématiquement. Les charbons de bois recueillis en abondance montrent que ce ne sont pas des foyers ordinaires destinés à la cuisson, mais des feux volontairement animés pour produire de la fumée. Les trous de petits piquets le long de la paroi font supposer l'existence de claies de séchage.

La chasse reste la principale activité nourricière avec la pêche et la cueillette. Si les Mésolithiques ne dédaignent pas le gros gibier qui abonde dans les forêts, ils semblent cependant préférer les petites choses délicates, comme les huîtres et autres coquillages.

D'Afrique du Nord au Danemark, les rivages de l'Atlantique ont livré des dizaines de milliers de coquilles datant de cette époque. Ces fins gourmets devaient aussi rechercher les champignons des bois, voire les truffes; sans oublier les escargots, les cuisses de grenouille, les petits oiseaux et leurs oeufs volés dans les nids. L'ortolan figurait-il déjà à leur menu? Bref, les Mésolithiques disposent d'un ravitaillement quasi perpétuel d'aliments livrés en quelque sorte à domicile.

Il n'est pas exclu que ces hommes à la recherche de plaisirs gustatifs variés aient également introduit des pratiques culinaires nouvelles. Ainsi la technique de la bouillie et de la galette. Quoi qu'étroitement liée à la culture des céréales, qui en constituent le principal ingrédient et ne font leur apparition qu'au néolithique, ces préparations peuvent être obtenues à partir de végétaux féculents sauvages, comme les glands et les châtaignes. Les derniers Indiens nomades d'Amérique du Nord, auxquels on compare souvent les Mésolithiques, en faisaient. La préparation de la bouillie de glands est assez complexe, car il faut enlever l'amertume du fruit. Comme l'écrit Barrau, le progrès technologique en matière de préparation des aliments a précédé et, de loin, celui ayant trait à la domestication, autrement dit, à la production. Les gens ayant à se nourrir de plantes spontanées, "qui se défendent", ont dû avoir recours à des

techniques plus élaborées que celles de cultivateurs. Plus la plante est sauvage, plus complexe doit être le mode de préparation qui permet son utilisation alimentaire.

La recette de la bouillie de glands donnée par Maurizio est, en effet, compliquée. Les coques sont brisées à l'aide d'une pierre ronde et l'amande est ensuite séchée au soleil. Pour la mouture, on utilise une pierre plate et un concasseur, dont la fabrication demande beaucoup de travail et d'adresse. La farine ainsi obtenue est criblée sur une plaque de vannerie, dont on frappe le bord avec un percuteur en bois. La farine fine qui se sépare est balayée avec une sorte de brosse dans une corbeille pendant que les parties grossières sont à nouveau ramassées sur la pierre. On débarrasse la farine de glands de son amertume par un lessivage compliqué à l'eau chaude. Après cette opération, la farine est prête et la cuisson par l'eau bouillante peut commencer. Elle est mise dans une corbeille imperméable et mélangée avec de l'eau. Le tout est porté à ébullition à l'aide de pierres rougies au feu.

Avec cette farine, les Indiens faisaient également des galettes. A cet effet, il suffit d'humecter la farine avec un peu d'eau et de pétrir la pâte ainsi obtenue dans la forme souhaitée (en général, celle d'une miche plate). On l'enveloppe ensuite dans des feuilles de chêne et la cuit sous la cendre chaude.

Voici une recette moderne (et plus facile) de galette de châtaignes:

“Travaillez de la farine de châtaignes, à l'eau froide salée et versez cette pâte sur un lit de feuilles de châtaigner soigneusement choisies et conservées et passez au four. Vous obtenez un flan légèrement soufflé”.

Si l'agriculture et l'élevage n'existaient pas à cette époque, on pense toutefois que le chien était déjà domestiqué.

Par ailleurs, une célèbre peinture pariétale découverte dans un abri sous roche, la Cueva de La Arana, en Espagne et remontant à l'Épipaléolithique représente la silhouette stylisée d'un ramasseur accroché à un arbre, tandis qu'il recueille le miel pour le déposer ensuite dans un panier de fibres végétales tressées.

D'aucuns en déduisent que l'élevage des abeilles était pratiqué à cette époque et aurait donc précédé celui de toutes les autres espèces.

Autrement dit, le miel et le chien pourraient bien être les premières conquêtes de l'homme... Il n'est pas exclu que, dès le mésolithique, le miel servait à fabriquer de l'hydromel. Le miel qui coule naturellement des cellules, débarrassé des débris de cire et étendu d'eau était parfaitement convenable pour cet emploi.

D'autres boissons fermentées remonteraient également aux alentours de - 10.000. Ainsi la frênette, une décoction de feuilles de frêne qui fermente spontanément et procure une boisson acidulée légèrement alcoolisée; ainsi aussi, la sève des érables et des bouleaux qui subit une fermentation spontanée lorsqu'elle est laissée à l'air libre et donne un breuvage agréable du même genre que la frênette.

CHAPITRE III: LA RÉVOLUTION NÉOLITHIQUE

La révolution néolithique entraîne une modification radicale de la vie des sociétés préhistoriques. Pendant plus de 99% de son histoire, l'humanité a survécu grâce à la cueillette et à la chasse. Désormais, l'homme intervient sur son milieu pour produire sa nourriture. Il asservit la nature à ses besoins: le monde végétal par la culture, le monde animal par la domestication. Nous sommes toujours un peu néolithiques, disait l'abbé Breuil.

La révolution néolithique est donc d'abord une révolution alimentaire. L'essentiel de la nourriture provient des animaux d'élevage et des plantes de culture.

Elle est aussi une révolution technologique: invention de la poterie, d'outils liés aux activités agricoles (houe, araire, faucille, meule), sans oublier le polissage de la pierre, qui a valu au néolithique son surnom d'"âge de la pierre polie".

Le néolithique entraîne, enfin, une révolution sociale. Jusqu'alors le groupe était obligé de se scinder en cas de déséquilibre entre les ressources et les bouches à nourrir. L'agriculture lui permet désormais de préserver son unité et l'oblige dès lors à se doter d'une structure politique susceptible d'organiser les rapports sociaux.

Mais à quel prix l'ordre social est-il maintenu? L'augmentation de la population doit être compensée par une augmentation de la productivité exigeant des hommes toujours plus de sacrifices, les condamnant littéralement aux travaux forcés à perpétuité. Par ailleurs, les rendements agricoles ne progressent jamais aussi vite que la population. Lorsqu'ils atteignent les limites du possible, la famine éclate. De plus, la promiscuité grandissante favorise le développement des épidémies.

Et quel est cet ordre social? Le partage des terres n'est pas toujours équitable. Les plus agressifs (de loin les moins sages) s'attribuent la part du lion. Les clivages sociaux se creusent. La néolithisation provoque l'émergence de strates sociales supérieures dont le niveau de vie, en général, et l'alimentation, en particulier, se démarquent sensiblement de celui des autres membres du groupe, souvent réduits à l'état de misère. De surcroît, l'accumulation des richesses attire la convoitise; il est nécessaire de les protéger. L'esprit de rapine se propage, la guerre devient inéluctable.

Travaux forcés, famine, épidémie, misère, guerre, tous sont des "cadeaux" du néolithique. Ils ont grandi avec lui.

On comprend mieux les chasseurs-cueilleurs Hazda des fins fonds de l'Afrique, qui refusent obstinément de se laisser néolithiser. Pourquoi se fatigueraient-ils à labourer la terre alors que la nature généreuse leur offre tout ce dont ils ont besoin?

Dès lors une autre question vient à l'esprit. Pourquoi presque toute l'humanité a-t-elle basculé dans la néolithisation et n'est-elle pas restée à l'état nomade? Tout simplement parce qu'elle est paresseuse et, partant, irréfléchie, répond Camps. En se sédentarisant, les hommes ont naïvement cru qu'ils parviendraient à obtenir le maximum avec le minimum d'effort, que l'élevage et l'agriculture leur permettraient de disposer d'une alimentation régulière, non sujette aux aléas de la chasse ou de la cueillette, moins dépendante des variations saisonnières.

Or, c'est exactement le contraire qui s'est produit: les néolithiques sont plus vulnérables aux catastrophes naturelles que les Eskimos d'Alaska dans leur camps d'hiver!

Paradoxalement, c'est en raison de sa paresse, que l'homme s'est donc condamné à travailler davantage!

Ceci dit, le néolithique possède cependant un immense avantage sur le paléolithique: en poussant la population à se concentrer et en stimulant l'intensification des contacts sociaux, il favorise les échanges culturels, il permet aux arts et aux sciences de s'épanouir, bref à la

gastronomie d'éclorre... Sans la révolution néolithique, la haute cuisine qui a créé le lièvre à la royale, le poularde demi-deuil, les quenelles de brochet ou la bécasse à la Riche n'aurait jamais vu le jour. Il est néanmoins pénible de penser qu'elle a grandi sur le dos de la famine et de la guerre.

La révolution néolithique est née au Proche-Orient dans ce qu'on appelle le Croissant fertile (se répartissant entre Turquie, Liban, Syrie, Irak, Israël, Iran, Egypte).

Entre -10.000 et -9.000 (donc à l'époque du mésolithique européen), les conditions propices à une sédentarisation y sont réunies. D'innombrables graminées comestibles pour l'homme poussent à l'état sauvage dans cette région. C'est de ces souches spontanées et autochtones que descendent les premières céréales cultivées: l'orge et le blé (engrain, amidonnier, épeautre). Quant aux légumineuses, elles sont issues des mauvaises herbes des champs de céréales (pois, vesces, fèves, lentilles). Les premières domestications sont également effectuées à partir de races sauvages locales: d'abord le mouton, issu du mangeon d'Anatolie et la chèvre provenant de l'aegagre (qui occupe une zone étendue depuis la Grèce jusqu'à l'Indus). Ensuite le porc domestiqué à partir du sanglier. Enfin, le bœuf, descendant de l'aurochs.

Vers -7.000, la poterie apparaît dans les mêmes régions.

La révolution néolithique n'atteint l'Europe que plus tard. Nous avons vu que le vieux continent est alors recouvert de forêts denses peu propices à la culture des céréales et à l'élevage du bétail. Les zones méditerranéennes et les vallées du Danube sont les premières à faire le saut qualitatif (entre -7000 et -6000). Les autres régions ne seront néolithisées qu'entre -5.000 et -4.000.

Pour libérer la terre, les Néolithiques défrichent les forêts; ensuite ils la labourent à la houe. Les défrichements provoquent la formation de buissons, parmi lesquels se différencient les premiers arbres fruitiers (pommiers, prunelliers). Le monde actuel apparaît: prés et champs coupés de haies et de bois.

Age d'or végétarien

Le néolithique correspond à l'âge d'or végétarien chanté par Ovide, où n'existe ni différenciation sociale, ni sexuelle, ni raciale, ni alimentaire. Tous sont logés à la même enseigne: celle de la bouillie de céréales qui, dit justement un proverbe russe, est la mère de toute nourriture.

1° La bouillie est, en effet, l'aliment roi du néolithique; elle traversera les siècles et les continents sans subir de transformations profondes. Aujourd'hui, elle est toujours à l'honneur, non seulement chez les peuples du Sud mais également ceux du Nord, comme en témoigne le fameux "porridge" anglais.

2° La bouillie a également donné naissance à la galette: un pâton, composé d'eau et de céréales, qui est pétri. Elle est, en principe, cuite sous la cendre du foyer (et non au four; cf. supra). C'est pourquoi, en latin, elle s'appelle focacius (de focus = foyer), ce qui donnera en français fouace ou fougasse.

3° La pâte à galette est, pour sa part, à l'origine des pâtes alimentaires; comme l'écrit Maurizio, celles-ci se placent en un temps qui correspond encore à l'ignorance du levain et de la boulangerie fermentée.

4° La bouillie et sa fille, la galette, ont engendré le pain. Celui-ci n'est rien d'autre qu'une

galette,ensemencée au levain (= un petit morceau de p^âton qui fermente spontanément quand on l'abandonne à lui-même) et cuite au four. Le pain est fabriqué en Europe dès le néolithique. Un spécimen a été découvert dans une station lacustre suisse (Twann) et date d'il y a plus de 5.000 ans. Ce pain, qui est le plus vieux du monde, est fait de grains et de farine de blé. Les nombreux pores intérieurs et une reconstitution expérimentale attestent le levage. La surface du pain n'a pas subi l'impact du feu, ce qui indique une cuisson au four. Le pain est sans doute le premier produit fermenté obtenu par l'adjonction d'un agent d'ensemencement : le levain (qui est toutefois le résultat d'une fermentation spontanée). La bièreensemencée lui est contemporaine.

5° La bouillie a, en effet, également donné naissance à la bière. Il suffit d'abandonner une bouillie de céréales moulues à elle-même pour qu'elle se mette à fermenter spontanément au seul contact de l'air ambiant. Evidemment si on n'ajoute aucun sucre fermentescible (qui se transforme en alcool en présence des levures), la bouillie subira une fermentation exclusivement lactique, à l'instar du "Zur" polonais, une soupe acide à base de blé moulu. Mais si on y introduit des sucres fermentescibles, la bouillie subira en outre une fermentation alcoolique qui la transformera en bière; c'est le cas de la "Braga" également polonaise dans laquelle le brasseur n'introduit en principe aucun agent d'ensemencement. "Zur" et "Braga", qui survivent dans les campagnes retirées d'Europe centrale, sont des produits typiquement néolithiques; ils sont, en outre, les ancêtres du lambic bruxellois, la seule bière qui, à l'heure actuelle, est encore de fermentation spontanée, du moins celle fabriquée par la brasserie Cantillon à Bruxelles.

Quels sucres fermentescibles étaient utilisés? On pouvait recourir, comme aujourd'hui, à des céréales maltées. Le maltage, c'est-à-dire, la germination des céréales (destinée à transformer l'amidon des grains en sucres fermentescibles) intervient naturellement en milieu humide. Pour le découvrir, il suffit de ne rien inventer. Mais on pouvait également mettre du miel dans la bouillie, qui devenait dès lors un breuvage à cheval entre la bière et l'hydromel. La bièreensemencée avec des levures (celle qui n'est donc pas de fermentation spontanée) arrive en même temps que le pain. Elle est probablement née en Mésopotamie et en Egypte (cf. infra).

Le plus ancien témoin de bièreensemencée en Europe date d'environ - 1.500; au Nord du Danemark on a trouvé un récipient, fait d'écorce cousue et contenant les restes d'une boisson fermentée de céréales (non maltées) avec du miel, des baies de genévrier et des ferments sauvages tirés apparemment de la peau d'un fruit (indéterminé).

Par la suite, les Gaulois deviendront les grands spécialistes de la bière qu'ils appellent cervisia (ou celia en Ibérie). La plus ancienne recette en est donnée par Orose dans un texte tardif: *l'Histoire de la Péninsule ibérique*, composée au 5e siècle: "Confectionnée avec art à partir du blé, écrit Orose, la celia se fait ainsi: on suscite la force de germination par le feu, après avoir humidifié le blé; puis on le sèche et le moud grossièrement; on mélange avec un suc mou qui donne au blé sa saveur austère et sa chaleur enivrante". Autrement dit, le blé est d'abord trempé puis mis à germer (maltage), séché, moulu, mélangé à de l'eau (= empâtage) et chauffé. Le "suc mou" désigne l'écume de bière riche en levures et recueillie lors d'un brassin précédent. Elle est utilisée fraîche ou séchée.

La technique moderne est à peine différente de celle des Gaulois : notons l'adjonction de houblon depuis le 9e siècle et l'usage de levures de culture depuis la fin du 19e siècle (grâce à Pasteur).

Cela dit, les Gaulois étaient non seulement d'excellents brasseurs, mais aussi de remarquables boulangers. Au lieu d'ensemencer le pain avec du levain, ils employaient la levure de bière (ou plus exactement l'écume de bière), qui donnait à leurs pains une légèreté exceptionnelle. L'écume de bière n'évincera pas pour autant le levain dans la boulangerie. Au 17e siècle, une

querelle restée célèbre opposera en France les boulangers tenants du levain et ceux de l'écume. En 1666, les médecins seront chargés de trancher le procès. La Faculté se prononcera en faveur du levain contre la "sale écume". Mais en 1670 le Parlement de Paris autorisera son usage. Depuis les travaux de Pasteur, les levures de bière cultivées sont également utilisées en boulangerie.

6° Dès le néolithique, on prend l'habitude de faire fermenter d'autres produits, comme le lait et les légumes. Les techniques primitives n'ont recours à aucun agent d'ensemencement. Le plus simple et sans doute le plus ancien produit fermenté du lait est le caillé: il suffit d'abandonner le lait à lui-même. La flore lactique ambiante se développe et produit de l'acide lactique qui provoque le caillage, c'est-à-dire, la coagulation des protéines. En laissant égoutter le caillé, celui-ci se sépare de sa partie liquide, qu'on appelle petit-lait. Le caillé égoutté se mange tel quel: c'est notre fromage blanc. On peut aussi le laisser sécher, l'affiner et ainsi fabriquer des fromages à pâte dure ou molle.

Les légumes sont également mis à surir (aucun agent d'ensemencement n'est nécessaire pour déclencher le processus de fermentation, qui est toujours du type lactique).

Ils sont, d'une part, à l'origine de la choucroute, aussi bien faite avec des plantes sauvages qu'avec des légumes cultivés: raves, panais et plus tard choux qui finiront par évincer tous leurs concurrents au point qu'aujourd'hui plus personne ne peut concevoir une choucroute sans chou!

De l'autre, ils sont à l'origine du bortsch et des soupes acides (du type "Zur"). Au début, le bortsch était préparé avec des tiges et feuilles de berce (*heracleum sphondylium*, une plante sauvage qui croît spontanément en Europe), comme en témoigne son nom polonais "barszcz", qui signifie berce. A partir du 16e siècle, le bortsch sera fait avec des betteraves rouges qui subissent une fermentation à la fois lactique et pectique. Les recettes contemporaines de bortsch ne font malheureusement plus fermenter les betteraves et restituent le goût acide propre à cette soupe en lui ajoutant du vinaigre; c'est plus rapide mais le résultat n'est pas le même.

Deux recettes néolithiques

1) Brouet néolithique

Dans un gisement sub-lacustre du néolithique suisse des restes d'un brouet ont été conservés. L'examen au microscope binoculaire des matières le composant a permis aux préhistoriens de refaire la recette. Elle se compose de 150 gr de lard, d'une queue de veau coupée en morceaux, de 500 gr de jarret de bœuf, de 150 gr de céleri, de 250 gr d'orge perlé, d'un litre et demi de bouillon de bœuf, d'un bouquet d'oseille, d'ail et de thym, d'une cuillerée à soupe de miel. Pour réaliser le brouet, les experts conseillent de procéder de la façon suivante: on fait fondre le lard; on y fait rissoler le bœuf et la queue de veau, puis le céleri; on ajoute l'orge perlé, le bouillon et le thym. On laisse mijoter pendant une heure trois quart et ajoute ensuite l'oseille, l'ail et le miel. On laisse cuire encore un peu.

2) Pain néolithique

Préparer le levain: mélanger ensemble un peu d'huile (de noix), du sel, de la farine complète (biologique) et de l'eau (de source). Pétrir énergiquement jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux doigts. Former une boule, qu'on laisse reposer pendant trois jours dans une jatte, recouverte d'un linge et placée dans un endroit dont la température ne doit pas être inférieure

à 15°. Repétrir la pâte avec de la farine et laisser à nouveau reposer pendant deux jours. Le levain est prêt. Garder ce levain au frais (10°) dans une jatte recouverte d'un linge. Il se conserve pendant cinq jours.

Préparer le pain: faire dissoudre le levain dans de l'eau (de source); mélanger avec du sel; ajouter de la farine complète bio et des graines de sarrasin mondés; pétrir longuement le tout. Lorsque tous les ingrédients sont bien incorporés, pétrir encore pendant cinq minutes jusqu'à obtention d'une pâte molle et élastique. Fariner l'extérieur du pâton. Le couvrir d'un linge et laisser fermenter pendant une journée à 18°. Avant d'enfourner le pâton, repétrir avec un peu de farine. Cuire au four chaud mais non brûlant dans un moule fariné. Démouler à la sortie du four, poser le pain sur une grille, après l'avoir enveloppé dans un torchon pour éviter un refroidissement brusque qui le durcit.

PARTIE II : HAUTE ANTIQUITÉ

INTRODUCTION

Aux alentours de – 5.000 s'ouvre au Proche-Orient une ère nouvelle, celle des métaux: d'abord le cuivre puis le bronze et enfin le fer. Ce nouvel âge ne se borne pas à remplacer un matériau par un autre (la pierre par le métal). Il est à l'origine d'une mutation sociale: le métal donne la puissance au glaive et l'homme devient un ennemi pour l'homme. Dès l'âge du bronze (vers - 3500) se forment les premiers Etats. A Uruk (Mésopotamie) se met en place le puissant royaume sumérien, tandis qu'en Egypte Narmer fonde la première dynastie pharaonienne. Les guerres jusqu'alors épisodiques deviennent incessantes, tandis que les clivages sociaux se creusent: les plus démunis sont réduits à l'esclavage voire à la famine. La misère des uns croît avec la richesse des autres. Rien n'a changé aujourd'hui... Cependant l'institutionnalisation et la stratification des relations sociales permet l'éclosion de l'écriture (fin du 4e millénaire) et, par voie de conséquence, celle d'une littérature culinaire.

Selon Goody, plusieurs conditions doivent être réunies à cet effet :

- 1) il faut une différenciation alimentaire. La formation d'une classe privilégiée ayant droit à un régime choisi
- 2) il faut un brassage de cultures. L'art culinaire ne se constitue pas à partir des traditions d'une seule et unique région
- 3) il faut un environnement intellectuel suffisamment développé pour permettre l'éclosion d'une dialectique de la table, méditant sur la physiologie du goût et exaltant les plaisirs des sens, bref l'avènement d'une philosophie épicurienne.

Le plus ancien traité culinaire qui nous soit parvenu est d'origine mésopotamienne et remonte au IIe millénaire (- 1.700) : trois tablettes cunéiformes faisant partie de la Yale Babylonian Collection. Elles ont été traduites et publiées par J. Bottéro en 1995.

CHAPITRE I : LES PRÉCURSEURS MÉSOPOTAMIENS

Les céréales jouent un rôle fondamental dans le livre mésopotamien. Le pain y figure bien sûr, ainsi qu'une recette de levain. Mais il y est surtout question d'autres préparations céréalières, qui se rattachent aux deux grandes familles traditionnelles des bouillies et des galettes.

1° Les recettes mentionnent aussi bien des bouillies épaisses (du type polenta) que liquides (du type porridge). Cuites à la poêle, elles donnent des crêpes; plongées dans un bain d'huile, des beignets. Une fresque égyptienne montre une esclave qui en confectionne.

2° Avec la pâte à galette, le livre mésopotamien réalise différentes préparations. Généralement la pâte est aplatie après pétrissage. Cuite sur la paroi du four ou une autre sole de cuisson, elle donne un pain plat et non levé qui survit au Liban sous le nom de *khobz tannour* ou *khobz saj* , selon qu'il est cuit dans un four de terre vertical (*tannour*) ou sur une tôle (*saj*) .

3° D'autres recettes conseillent non seulement d'aplatir la pâte mais de l'étirer jusqu'à l'obtention de fines abaisses, avec lesquelles sont réalisés des pâtés en croûte.

Une recette prévoit de superposer plusieurs feuilles de pâte ultra-fines en vue de la confection d'une tourte qui est farcie avec des oiseaux: "avec du babeurre, on pétrit de la farine de grosse mouture; on beurre un plat et, dans ce plat, on fait cuire la pâte, étalée au plus mince; aussitôt cuite, on la passe à l'huile ou au beurre et on la réserve. On mêle alors de la farine avec de la bière en laquelle ont trempé des bois aromatiques (peut-être de la cannelle?). On la verse dans un plat, on y met du poireau, de l'ail, du *samidu* (?), du miel, du beurre.... Dans le même plat, on place les oiseaux et l'on expose le tout au feu..."

Une première feuille de pâte ultra-mince est donc confectionnée et frottée d'huile ou de beurre, comme on fait aujourd'hui en Afrique du Nord pour obtenir un feuilletage (cf. infra). Une deuxième feuille est ensuite fabriquée avec une autre pâte (à la bière aromatisée), cuite de la même manière que la première et placée sur celle-ci. Elle est également enduite de beurre et farcie avec des alliacés, du miel et des oiseaux. Bottéro ajoute que cette tourte devait être couverte d'une feuille de pâte supplémentaire. Serait-elle l'ancêtre de la "bastela" marocaine composée de "ouarka" (évanescents feuilles de pâte) placées les unes sur les autres et provoquant un effet de feuilletage? Elle aussi est farcie de volatiles (le plus souvent des pigeons).

4° La pâte à galette sert également à fabriquer des pâtes alimentaires. En dépit d'une légende tenace (cf. supra), celles-ci existent dans l'espace méditerranéen depuis au moins 4000 ans. Evidemment les pâtes mésopotamiennes ne ressemblent que de loin aux modernes spaghettis, mais elles procèdent du même principe: pâte desséchée et plongée dans un milieu liquide. Contrairement à la technique moderne, la pâte préalablement pétrie n'est cependant pas abaissée avant dessiccation mais laissée en boule. Celle-ci est appelée *bapiru* que Bottéro traduit par tourteau séché; il est morcelé, émietté ou réduit en chapelure et ensuite incorporé dans un bouillon ou mélangé à du lait .

Le *bapiru* se retrouve dans la littérature culinaire latine sous le nom de *tracta*, une pâte séchée et émiettée qui, comme à Babylone, sert à différents usages; elle peut aussi bien être pochée dans un épais potage, que bouillie dans du lait (cf. infra) .

Les modernes *trahanas* gréco-turcs, faits de pâte crue, qui est séchée, puis émiettée et mise dans un potage consistent descendent en droite ligne des *bapiru / tractae* .

5° La pâte à galette est, enfin, utilisée pour confectionner un autre type de préparation apparentée aux pâtes alimentaires: le *ziqqu* et le *butumtu* que Bottéro traduit respectivement par couscous et boulgour.

Le premier est fait avec une pâte de semoule de blé dur qu'on roule sous les paumes de la main jusqu'à ce qu'il se forme des grains assez petits pour passer à travers les trous d'un tamis. On les sèche et les cuit à la vapeur avant de les consommer. La confection des pâtes est fondée sur un principe comparable : séchage et cuisson en milieu humide.

Le boulgour se prépare d'une toute autre manière: les grains de blé sont bouillis, égouttés, séchés, pilés et encore séchés. Il suffit de les humecter pour les consommer sous la forme de bouillie. Le boulgour n'a donc qu'un très lointain rapport avec la famille des pâtes alimentaires. Les historiens lui attribuent généralement une origine turque. Mais, si l'on en croit Bottéro, il existait déjà en Mésopotamie, il y a 4000 ans.

6° En revanche, le pain (qui, rappelons-le, est un galette levée et cuite au four) ne joue qu'un rôle accessoire en Orient. Les Babyloniens en fabriquent mais, à l'instar des Egyptiens, ils le destinent principalement à la brasserie.

Aucun texte mésopotamien ne décrit le mode de préparation du *sikaru* (= bière en akkadien); il y est seulement question de "pains buvables" et de "bières mangeables".

J'en ai trouvé une recette tardive dans un traité égyptien rédigé par l'alchimiste Zosime de Panopolis (3e-4e siècles de notre ère). La technique mésopotamienne de brassage est, en effet, la même que l'égyptienne. Elle est totalement différente de celle utilisée en Gaule. Les céréales (en l'occurrence, de l'orge) sont mises à tremper puis germer, ensuite elles sont séchées et moulues, mais au lieu d'être transformées en une bouillie liquide, elles sont réduites en un pâte épais, qui est pétri etensemencé avec du levain. Autrement dit, le *sikaru* (*zythum* en égyptien) est fabriqué à partir d'un pain malté. Écoutons Zosime: "Prends une belle orge blanche, trempe-la (maltage), puis étends-la (touraillage)... Mouds-la (concassage) et fais-en des pains en y ajoutant du levain comme pour le pain". Ce "pain buvable", précise Zosime, est ensuite chauffé, mis dans une cuve avec de l'eau et filtré "à travers un crible ou un tissu fin".

Le *zythum* qui n'est pas houblonné survit aujourd'hui en Egypte sous le nom de "bousa", encore faite à partir de pain. C'est une bière à la saveur agréablement acide et à faible degré alcoolique.

En Russie, on fabrique également une bière à base de pain (ici de seigle) : le "kwasz", lui aussi riche en acide lactique et pauvre en alcool.

7° Par ailleurs, le livre mésopotamien mentionne des fromages: le *gahar*, un fromage blanc et le *kisimmu*, qui devait être une sorte de herve ou éponge au fumet puissant, car les auteurs de l'époque le décrivent comme un "produit nauséabond du lait".

8° Le beurre et le babeurre ou lait battu (qui est au beurre ce que le petit-lait est au fromage) sont, eux aussi, connus et interviennent dans plusieurs recettes.

En revanche, les laitsensemencés, du type yaourt et kéfir, ne semblent pas être connus. Ils ont sans doute été découverts lorsqu'on a eu l'idée de transporter au lait la technique d'ensemencement employée pour les céréales (pain, bière).

9° Le poisson fermenté

Les sauces aux poissons lacto-fermentés sont, aujourd'hui, une spécialité extrême-orientale. La plus connue est le nuoc-nam vietnamien. Elles existent depuis des millénaires et sont mentionnées dans le livre mésopotamien sous le nom de *siqqu*. Ce condiment, dont la saveur et l'effluve sont extrêmement puissants, sera utilisé dans tout l'espace méditerranéen pendant

l'antiquité et une partie du Moyen Age. Il est connu en Grèce dès le 6e siècle avant notre ère et sera adopté ensuite par les Romains, qui l'appellent *garum*. Omniprésent dans la cuisine antique, il y joue un peu le même rôle que le ketchup aux US et la mayonnaise chez nous! Une recette de *garum* figure plus loin.

10° Saveurs

Du fait notamment de l'utilisation du *siqqu*, la cuisine mésopotamienne évoque l'actuelle cuisine extrême-orientale.

Elle se rapproche également de ses descendantes gréco-romaines, pour la même raison et aussi parce qu'elle utilise du miel et des herbes aromatiques qu'on retrouve notamment chez Apicius (cf. infra): cumin, coriandre, menthe, aneth, rue.

La rue a une mauvaise réputation; d'aucuns considèrent qu'elle dégage une odeur putride, d'autres prétendent qu'elle provoque des malaises. Nous l'avons testée, en avons apprécié la saveur et n'avons éprouvé aucun effet secondaire. Il semble toutefois que la rue possède des propriétés abortives. En Europe de l'Est on l'utilise toujours pour parfumer le pain et, en Italie, la bonne grappa est aromatisée à la rue.

Relevons deux spécificités de la cuisine babylonienne.

D'une part, l'usage constant d'oignons, d'ail et de poireaux; ils préfigurent notre bouquet garni, composé de thym, laurier et persil.

De l'autre, l'omniprésence de la bière et du beurre (clarifié, utilisé sous le nom de "ghee" en Inde). La cuisine mésopotamienne est donc, à l'exemple de la belge, à base de beurre et de bière!

Cela dit, plusieurs de ses spécialités survivent dans l'actuel monde arabo-turc et extrême-oriental, comme la galette (Liban), la "bastela " (Maroc), les "trahanas" (Grèce-Turquie), le boulgour (Proche-Orient), le couscous (Afrique du Nord), le nuoc-nam (Vietnam, Thaïlande). Signalons que le porc est absent des recettes et, cela, des siècles avant les interdits islamiques.

Voici la recette d'un ragoût de mouton à la bière comportant, comme aujourd'hui, des oignons, des poireaux, des raves, de l'ail et des herbes aromatiques (roquette, coriandre, cumin):

"Il y a de la viande de gigot; tu disposes de l'eau; tu y mets de la graisse (par exemple du beurre clarifié); sel en grains; bière; oignon; roquette; coriandre; cumin. Après avoir réuni le tout avec les raves, tu y presses poireau et ail; tu saupoudres de la coriandre par dessus le ragoût " .

CHAPITRE II : LES MAÎTRES GRECS

L'Hellade a connu une littérature gastronomique florissante; seule l'œuvre d'Archéstrate nous est, hélas, revenue. Et encore seule une soixante de fragments subsistent qui ont été sauvés de l'oubli par Athénée au 3^e siècle dans les *Deipnosophistes* (*Le banquet des sophistes ou philosophes*). On ignore le titre exact de l'œuvre d'Archéstrate qui se présentait sous forme de poème et a été composée aux alentours de -330. D'après Lyncée et Callimaque, elle s'intitulait *Hédypathie* (qu'on pourrait traduire par *Les plaisirs de la table*), selon Chryssippe *Gastronomie*, selon d'autres *L'art de dîner* voire *L'art de la bonne cuisine*.

Le poème d'Archéstrate contient malheureusement peu de recettes. Combiné avec d'autres sources (par exemple, les documents culinaires latins qui reprennent des spécialités grecques), on peut néanmoins en tirer de précieux renseignements sur les mœurs épulaires de l'époque. La cuisine grecque a incontestablement subi les modes orientales. A l'exemple des Assyriens, les Grecs mangent allongés sur un lit (*kline*). Devant chaque lit, une table portative permet de poser les aliments. Les portions sont souvent présentées sous forme de bouchées pouvant être appréhendées d'une seule main. On utilise, en principe, ni couteau, ni cuillère (ni forcément fourchette).

Les céréales y constituent également la base de l'alimentation et ici, aussi, elles sont mangées essentiellement sous forme de galette (*maza* d'orge) et non de pain. Ces galettes servent aussi bien d'aliment de base qu'à ramasser les sauces accompagnant viandes et poissons.

Dans les potagers, on retrouve le bouquet garni babylonien composé d'ail, de poireaux et d'oignons.

Contrairement aux Mésopotamiens, les Grecs méprisent le beurre et la bière. Leur modèle alimentaire est fondé sur l'huile (d'olive) et la vigne érigée en plante sacrée (*sacra vitis*).

Le vin est sans doute originaire de la région syro-palestinienne. Des pressoirs à raisin datant de 5000 ans ont été découverts en Phénicie (l'actuel Liban), dont le terrain et le climat se prêtaient bien à la culture de la vigne.

Le culte de Dionysos, dieu du vin et de la vigne, s'exprime plus particulièrement à travers le *symposion*, qui suit le repas. Celui-ci comporte, en effet, deux activités différentes qui se succèdent: la partie au cours de laquelle on mange et celle au cours de laquelle on boit.

Pendant le *symposion*, les convives se lavent les mains, se parfument, s'entourent la tête de guirlandes, bref, se préparent à la partie la plus importante du banquet: celle qui est dédiée à Dionysos. Les serviteurs apportent les coupes et le cratère dans lequel sont mélangés l'eau et le vin. Car, les Grecs boivent celui-ci toujours coupé. Quelques aliments pour stimuler la soif sont, en outre, apportés.

Les femmes ne sont pas admises dans la salle du repas qui s'appelle d'ailleurs *andron*, terme soulignant l'accès exclusivement réservé aux hommes. En revanche, pendant le *symposion*, des courtisanes sont quelquefois introduites. Leur arrivée marque le point d'orgue du banquet qui dégénère alors en orgie.

Au 4^e siècle avant notre ère, la cuisine grecque devait être très sophistiquée et abondamment aromatisée. Archéstrate critique, en effet, son manque de simplicité, l'abus d'herbes et d'épices qui, dit-il, dénaturent le goût des aliments.

La recherche de saveurs fortes est probablement un autre héritage oriental; la cuisine babylonienne, on l'a vu, est puissamment parfumée avec du *siqqu* (cf. nuoc-nam), du miel et un généreux bouquet d'herbes aromatiques.

Les Grecs emploient également le nuoc-nam: sous le nom de *garos* qui désigne un petit poisson, dont les intestins sont mis à fermenter dans de la saumure. Il y est connu depuis le 6^e siècle avant notre ère (cf. supra). De même, le miel et de nombreuses plantes aromatiques

parfument les mets. Archéstrate cite le cumin, l'hysope, l'origan, des herbes et feuilles vertes (sans doute les traditionnelles herbes méditerranéennes, comme basilic, menthe, rue, aneth, coriandre, etc); il mentionne, en outre, le silphium. C'est le produit d'une fêrule de Cyrénaïque (Libye) mal déterminée, dont on utilise soit la tige, soit la racine, soit le suc. Les Romains l'adopteront et, eux aussi, en mettront partout. Aussi bien, la plante disparaîtra-t-elle au premier siècle de notre ère à la suite de sa récolte intensive.

Dès lors, le silphium sera remplacé par le laser perse. C'est la gomme-résine extraite d'une fêrule orientale, *Ferula asa foetida* L. Elle possède une odeur alliagée, fétide dont raffolent les Romains qui l'ont baptisée *cibus deorum*, mets des dieux. Ses effluves puissants lui ont valu par la suite le nom de *stercus diaboli*, fiente du diable! En Perse, on l'utilise encore aujourd'hui à des fins culinaires.

Souvent les Grecs mélangent le silphium avec du vinaigre et du miel; ainsi est obtenue une saveur aigre-douce qu'on retrouvera chez les Romains.

Un trait original de la cuisine grecque est son usage intempestif de fromage dans les sauces. Archéstrate trouve cette habitude horrible et la condamne sévèrement.

Ainsi, il donne la recommandation suivante pour le mulot: cuis-le entier avec du sel jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ne laisse-pas un Sicilien ou un Italien préparer ce plat, car ils n'y connaissent rien. Ils ont l'abominable manie d'"enfromager" et assaisonner tout de vinaigre et de silphium.

La recette de la bonite (variété de thon) contient le même avertissement: il faut la cuire sous la cendre, après l'avoir enveloppée dans des feuilles de figuier maintenues par un brin de jonc et parfumé avec un peu d'origan (pas trop); surtout pas de fromage ni autre absurdité.

En revanche, le scare (perroquet de mer) peut être "enfromagé". Prépare-le tout entier de la façon suivante, dit Archéstrate: enduis-le complètement avec du fromage et de l'huile; suspends-le dans un four chaud. Cuis-le bien. Saupoudre-le de sel broyé avec de l'huile et du cumin.

En fait, le poisson est enveloppé dans une espèce de croûte très grasse composée de fromage et d'huile d'olive. Il serait évidemment dommage de préparer de cette façon un poisson à la chair délicate. Mais, pour un vulgaire perroquet de mer, cette méthode peut s'avérer intéressante; elle pose, par ailleurs, les jalons de la moderne cuisson en croûte de gros sel. Cela dit, tout au long de son poème, Archéstrate ne cesse de répéter qu'il faut cuire simplement les aliments. Il prône le retour au goût véritable de la nourriture, à la saveur propre des choses, qui ne doit pas être dénaturée par des aromates forts.

Archéstrate insiste aussi sur la qualité et la fraîcheur des produits. Leur texture joue également un rôle important; la chair doit être ferme et grasse. C'est elle, dit-il, qui donne le goût.

Par ailleurs, Archéstrate conseille de cuire les aliments, notamment, les poissons dans leur propre jus et de les arroser simplement d'une goutte de vinaigre, qui y joue le même rôle que notre filet de citron (inconnu à l'époque).

Pour les viandes, il recommande de les servir saignantes. Voyez sa recette du lièvre: "Il y a plusieurs méthodes et manières de le préparer. La meilleure façon consiste à le rôtir, le saupoudrer de sel et l'enlever de la broche quand il est encore saignant. Ne faites pas la grimace devant le sang qui dégoutte des chairs, mangez vite. Toutes les autres méthodes sont absurdes à mon sens, soit qu'on l'arrose de sauces épaisses, soit qu'on le couvre de fromage fondu, soit qu'on y verse trop d'huile, comme si on cuisinait un plat épicé de squalé (roussette)".

Curieusement, les thèses défendues par Archéstrate il y a 1400 ans rejoignent celles des tenants de la cuisine nouvelle qui s'est répandue en France et ensuite, dans le reste de l'Europe, à partir des années 1970.

Ses thèses s'inscrivent dans un mouvement plus vaste qui se développe alors en Grèce et qui, elles aussi, revendiquent une cuisine légère et naturelle. Au 4e siècle avant notre ère, deux

maîtres queux Sophon l'Acarnanien et Damoxénos de Rhodes enseignent une cuisine sans épices, "chassant des livres les anciens assaisonnements rebattus et bannissant le mortier, c'est-à-dire, le cumin, le vinaigre, le silphium, le fromage, la coriandre".

Cependant pour le symposium, Archéstrate ne renie pas les saveurs fortes. Car, il faut à ce moment du banquet aiguïser la soif des buveurs.

Écoutez-le: après le dîner, couronne-toi la tête de guirlandes et de toutes espèces de fleurs dont la terre fertile se pare; parfume-toi la chevelure avec les essences les plus précieuses, répands toute la journée, sur des cendres ardentes, de la myrrhe et de l'encens de Syrie. Et, lorsque tu es en train de boire, qu'on te serve des plats savoureux: l'estomac et la vulve de truie bouillis dans du cumin, du vinaigre fort et du silphium; des tendres oiseaux rôtis, selon la saison. Laisse-là ces Syracusains qui ne font que boire sans manger, comme des grenouilles. Garde-toi de les imiter et tiens-toi aux mets que je conseille. Tous ces autres plats ne sont que preuve d'une grande pauvreté: pois-chiches bouillis, grosses fèves, pommes et figues séchées. En revanche, apprécie les galettes athéniennes; c'est grâce au miel attique qu'elles sont supérieures à toutes les autres. C'est ainsi qu'un homme libre doit vivre...

Pour terminer, voici une recette qui, d'après Archéstrate, est digne des dieux de l'Olympe: le foie de roussette. Tu dois acheter le dessous du ventre du *karcharia* (sorte de squalé ou roussette que les Romains appellent *thursio*. Il s'agit probablement du foie de ce poisson très apprécié à l'époque). Tu le saupoudres de cumin et tu le cuis avec un peu de sel. N'ajoute rien d'autre, sauf éventuellement un peu d'huile. Quand il est cuit, sers-le avec une sauce pilée (autrement dit, un pistou), et une garniture. Il y a peu de mortels qui ont dégusté cet mets divin.

Le pistou d'Archéstrate est, sans doute, composé de quelques herbes hachées (par exemple, hysope et origan, cités dans d'autres recettes, et peut-être aussi basilic); quant à la garniture, elle comprend l'incontournable galette d'orge (*maza*).

Conclusion

La nouvelle cuisine n'est pas née au 20e siècle. Son fondateur est Archéstrate qui la revendique dès le 4e siècle avant notre ère.

Après lui, d'autres défenseurs de "nouvelles cuisines" défileront. Au 17e siècle, toute une école de cuisiniers fera le procès de ses prédécesseurs, en invoquant également le retour au naturel et au peu cuit.

Ces La Varenne, Nicolas de Bonnefons, Pierre de Lune et autres Massialot (cf. infra) seront à leur tour critiqués, le siècle suivant, par un Vincent La Chapelle.

De même, la "nouvelle cuisine" de facture Gault et Millau reposera sur les cuissons *al dente* et la défense du vrai goût des aliments. Elle, aussi, prendra ses distances vis-à-vis de l'orthodoxie de ses prédécesseurs, Carême et Escoffier, qui règneront en maîtres incontestés aux 19e et 20e siècles (cf. infra).

Sous le titre éloquent de "L'éternelle nouvelle cuisine", Léo Moulin écrit justement que tout, absolument tout, ce qui a pu paraître nouveau, dans la "nouvelle" cuisine se retrouve à l'un ou l'autre moment dans les cuisines anciennes qui furent, d'ailleurs, "nouvelles" en leur temps. L'erreur de la "nouvelle cuisine" est d'avoir perçu sa nouveauté comme liée au rejet, pur et simple, de tout ce qui a précédé. Grande naïveté ou vaste ignorance; mais c'est là une tentation permanente de l'esprit humain, celle de croire que l'on peut faire table rase du passé et recommencer à zéro.

PARTIE III : APICIUS, PÈRE DE LA CUISINE EUROPÉENNE

CHAPITRE I : LES ROMAINS A TABLE

La culture alimentaire romaine est fondée sur la même triade que la grecque: vigne, olivier, céréales. Celles-ci sont, de préférence, préparées en bouillie (*puls, tisana*). Les Romains en consomment tellement que leurs voisins grecs les ont surnommés “*pultriphagonides*”, mangeurs de bouillie! Cela dit, les Romains traitent les Grecs de “mangeurs d’orge”! Avec les céréales, les Romains fabriquent également des galettes (*focacius* ou fouace) et du pain. Mais les meilleurs boulangers de l’époque sont les Gaulois qui font leur pain à la levure de bière (cf. supra). C’est, sans doute, grâce à eux que le pain acquerra ses lettres de noblesse et deviendra l’aliment roi de l’Europe pendant des siècles (cf. infra).

La cuisine romaine nous est bien connue grâce à une compilation de la fin du 4e siècle transmise sous le titre de *De re coquinaria d’Apicius (L’art culinaire d’Apicius)*.

Apicius, né vers 25 avant notre ère, ne peut l’avoir élaborée. Si elle est parue sous son nom, c’est certainement pour des raisons publicitaires. Durant l’Antiquité et le Moyen Age, cette façon d’agir était courante. Nous verrons qu’un médecin italien fera la même chose au 12e siècle (pseudo-Mesué) et qu’un peu plus tard le *Viandier de Taillevent* connaîtra une destinée semblable: la plupart des recettes contenues dans ce traité, qui a été conçu au 13e siècle, ne sont pas de la plume de Taillevent, maître-queux des rois de France, Charles V et Charles VI, à la fin du 14e siècle. Aux 15e et 16e siècles, il fera l’objet de différents ajouts et remaniements, tout en continuant à paraître sous le nom renommé de Taillevent, alors que celui-ci est mort depuis longtemps.

Très riche, Apicius s’est fait connaître par ses raffinements et extravagances culinaires, en inventant des plats de langues de paon ou de crêtes de volailles. C’est lui qui a eu l’idée d’engraisser les oies de figues et de les tuer en les saoulant avec du vin miellé. Apicius s’est empoisonné quand il s’est cru ruiné (il ne lui restait “que” 10.000 sesterces!). Au 17e siècle, Vatel se suicidera également croyant que la marée n’était pas arrivée à temps...

Le célèbre gastronome romain a donné son nom à diverses recettes de *patina et minuta* reprises dans *L’art culinaire* (cf. infra: *minuta Apicianum*) et concocté un traité sur les sauces qui s’y trouve également intégré .

Le *De re coquinaria* d’Apicius comporte, en effet, quatre textes d’origines différentes:

- outre, le traité sur les sauces (*De condituris*), probablement dû à Apicius,
- un corpus de recettes de la fin du 2e siècle, qui en forme l’essentiel
- des prescriptions empruntées à un écrit médical inconnu
- des recettes traduites du grec. Sans les maîtres hellènes, la civilisation latine n’aurait pas été ce qu’elle fut...

La cuisine romaine est faite pour des gens qui, à l’instar des Orientaux (y compris les Grecs - cf. supra), mangent allongés sur un lit et ne disposent, en principe, pas de couteau. Il est donc nécessaire de leur présenter une nourriture, qui peut être prise à la main ou à la cuillère, une nourriture qui ne doit pas être tranchée ou coupée. D’où le règne du hachis.

1) Hachis et crèmes

Citons :

- le *botellum* et la *farcimania*. Il s'agit de boyaux farcis, archétypes de nos boudins et saucisses.
- l'*esicium*, qui peut adopter différentes formes : une quenelle façonnée à la main, une crêpine farcie, une feuille de laurier farcie (ancêtres des “*dolma*” gréco-turcs ou feuilles de vignes farcies), un boyau farci.
- la *patina* (qui signifie littéralement terrine). Elle recouvre plusieurs préparations très variées, principalement du type crème renversée, pudding et flan. Les Romains en raffolent. A croire qu'ils n'ont jamais quitté la prime enfance ou qu'ils sont édentés!

2) Bouillies et purées

Outre les bouillies, les Romains aiment aussi les purées de légumineuses ou de légumes (*olus molle*).

Ces derniers constituent, au reste, une des bases de leur alimentation à la ville comme à la campagne. Pas moins de 54 espèces différentes sont cultivées: choux, raves, navets, panais, pousses de houblon, champignons (bolets, girolles, morilles), truffes (truffe blanche ou tartufo bianco en italien, truffe noire du Périgord et truffe du désert ou de Libye appelée “*terfez*”), différentes salades regroupées sous le nom *d'acetaria* ; les Romains consomment aussi les colocases (il s'agit du taro des Polynésiens également apprécié en Thaïlande), les asperges (*asparagus*), les concombres (*cucumis*), les gourdes (ou Calebasses - *cucurbita*; la courge ou potiron et la citrouille sont originaires d'Amérique).

Les Romains ne connaissent pas l'artichaut (*Cybara cardunculus*), mais cultivent une espèce de cardon, dont ils mangent le cœur (*spondilus*) et les côtes (*cardui*); cette plante avec ses fleurs est loin du plantureux artichaut de Bretagne, mais ressemble comme une sœur à l'artichaut poivrade.

Ils plantent également une variété de chou, *Brassica oleracea DC*, non pommé, donnant des pousses charnues à l'aisselle des feuilles et faisant les délices des gourmets; l'équivalent moderne le plus proche est le brocoli.

3) Vive le poisson!

A l'instar des Grecs, les Romains adorent les produits de la mer : poissons, crustacés, coquillages et mollusques. C'est tout à fait normal dans une péninsule dont aucun point n'est à plus de 100 km de la Méditerranée. Signalons l'engouement des Romains pour un poisson aujourd'hui oublié: la murène. Au 1er siècle avant notre ère, C. Hirrius crée un vivier à murènes et en aurait, selon Pline, fourni six mille à César lors de ses triomphes. Le nec plus ultra est la laitance de murènes, conservée dans du sel; les meilleures proviennent de Cadix. Mais le caviar, que les Grecs semblent avoir connu, n'apparaît pas dans les textes latins.

4) Ragoûts et brochettes

On remarque, par ailleurs, la présence de nombreux ragoûts; ils s'appellent *minutal*, lorsqu'ils se composent de mini-choses ou mini-morceaux: des viandes ou poissons coupés en petits dés ou des menus articles, comme testicules de coq, ris de cochon de lait, foies et poumons de

lièvre. Par exemple, le *minutal Apicianum* comporte des petits poissons, des petites quenelles, des testicules de coq et des ris de cochons de lait, tandis que le *minutal ex iecineribus et pulmonibus leporis* réunit des petites quenelles, de la palette de porc en dés, des foies et poumons de lièvre.

Dans le *minutal*, la cuisson des aliments débute dans une première sauce et se termine dans une seconde qui incorpore la précédente, en principe, réduite.

Il se distingue des *ofellae*, des morceaux de viande frits, bouillis, poêlés ou grillés (et dès lors enfilés sur une brochette), qui sont nappés ou non d'une sauce.

5) Farcis

Les animaux farcis jouent également un rôle important. Thon, calmar, seiche, cuissot de sanglier, lièvre, poulet, cochon de lait sont fourrés de farces de toutes espèces.

Les trois dernières bêtes sont dans cette hypothèse servies entières. La mode de présenter des animaux entiers remonterait au 2^e siècle avant notre ère. Elle vaut également pour les sangliers et les grands oiseaux (grue, autruche, flamant), qui paraissent uniquement sur les tables des riches et lors des grandes occasions.

Par ailleurs, la vulve de truie farcie (un héritage grec, cf. supra), les tétines de truie farcies et l'estomac de porcelet farci sont de véritables "must".

Rappelons aussi les *esicia* déjà citées: crépines farcies, feuilles de laurier farcies, boyaux farcis.

Signalons, enfin, la recette du "*Pisam farsilem*", littéralement de "pois farci"; il s'agit, en fait, d'un pâté en terrine. Dans un moule huilé et tapissé d'une crépine de porc sont disposés différentes couches de farce, composées de quenelles, de grives ou de poulet haché, de saucisses, de jambon, de pignons, de pois, de poireaux. Cette construction monumentale est cuite au four.

6) Bouillis, rôtis et braisés

Les Anciens ont une préférence pour le bouilli et considèrent le rôtissage comme une technique primitive.

Aristote n'affirmait-il pas que dans les temps anciens les hommes rôtissaient tout (cf. supra).

Et le célèbre philosophe grec d'en déduire qu'on peut faire bouillir une viande préalablement rôtie, mais non rôtir une viande déjà bouillie, car ce serait aller contre le sens de l'histoire.

Lorsque le rôtissage à la broche est néanmoins conseillé, il se fait au four et non dans un feu ouvert.

On rencontre également des braisés, comme le canard à la livèche (cf. infra). La bête est blanchie dans de l'eau salée et assaisonnée d'aneth. Elle est ensuite placée dans une autre cocotte, où elle est rissolée dans de l'huile avec du *garum*, de l'origan, de la coriandre, et mouillée avec du *defrutum* (cf. infra). Une sauce est faite avec du poivre, de la livèche, du cumin, de la coriandre, du laser, de la rue, du *carenum* (cf. infra), du miel, le jus de cuisson du canard et du vinaigre. Elle est liée à la fécule et versée dans la cocotte.

Le canard aux raves et le flamant aux dattes sont préparés de la même manière.

7) Garum

Apicius accorde une attention particulière aux sauces. Elles ne ressemblent en rien aux nôtres. Toutes utilisent du *garum* ou *liquamen*, à la place du sel.

Le *garum* est une saumure de poisson héritée des Babyloniens et des Grecs (cf. supra).

Gargilius Martialis en donne la recette. Des poissons non vidés sont disposés dans un vase fermé avec des herbes (aneth, coriandre, fenouil, sarriette, rue, menthe, livèche, origan, etc.) et recouverts de sel. Ils y reposent pendant plusieurs semaines, au cours desquelles se met en route un processus de fermentation du type lactique. Sous l'action de la chaleur ambiante, les poissons sont littéralement auto digérés par leur propre tube digestif.

La présence du sel, un antiseptique, empêche toute putréfaction. Après fermentation, le jus qui s'écoule est recueilli : c'est le *garum* ou *liquamen*, dont le résidu appelé *hallex* sert de condiment de second choix.

8) Epices et herbes

Les épices sont également omniprésentes dans les sauces. Deux épices exotiques tiennent le haut du pavé : le poivre (75%) et le silphium, hérité des Grecs et qui disparaît vers le milieu du 1er siècle pour être remplacé par une plante de la même famille : le laser, gomme-résine extraite de la racine d'*asa foetida* (15%) (cf. supra).

Les autres épices orientales n'occupent qu'une place subsidiaire: le nard (*spica indica*), épi d'une valériane (*Nardostachys fatamansi* D.C.) au goût amer et aromatique (3%), le gingembre (3%), le costus (*Sassurea Lappa Clarke*), dont Pline dit qu'il a une saveur brûlante et une odeur exquise (1%) et la cardamome citée une seule fois.

Les herbes indigènes règnent en maîtresses. Citons par ordre décroissant : la livèche (*ligusticum* : 35%), que les Suisses appellent herbe à maggi et qui a donné son nom aux célèbres potages déshydratés, dans lesquels elle intervient toujours, le cumin (*cuminum*: 24%), la rue (*ruta* : 19%), la coriandre (*coriandrum* : 18%), la menthe (*menta* : 15%), l'origan (*origanum*: 13%), la sarriette (*satureia* : 7%), l'aneth (*anethum* : 7%), le carvi (*careum* : 7%), le persil (*apium, petroselinum* : 7%), le thym (*thymum* : 6%), le fenouil (*feniculum* : 4%).

9) Graisses et édulcorants

Les sauces romaines sont non seulement généreusement épicées, mais aussi très grasses. 82% d'entre elles sont faites à base d'huile d'olive, la seule graisse mentionnée par Apicius.

La plupart des sauces sont, en outre, édulcorées au miel (le sucre est inconnu des Anciens), aussi bien celles destinées au gibier et à la volaille, qu'aux poissons et aux légumes.

L'éclectique Apicius utilise d'autres édulcorants. Soit, des fruits secs riches en sucres: raisins secs, pruneaux, dattes, figues; soit, des vins doux: le *passum*, vin de raisins secs, notre vin de paille, la *sapa* obtenue par réduction des 2/3 du moût, le *defrutum*, obtenu par réduction de moitié du moût et le *caroneum*, obtenu par réduction d'1/3 du moût.

L'aigre-doux (50%) réalisé par l'adjonction de vinaigre l'emporte sur la saveur salée-sucrée (40%). Les sauces acides sont, en revanche, moins nombreuses (10%). Citons cette intéressante recette pour conserver le poisson : "Au moment où ils sont frits et où on les retire, on les arrose de vinaigre chaud". Elle pose les jalons de l'escavèche, que la chrétienté héritera au Moyen Age via les Arabes (cf. infra).

10) Agents de liaison

La liaison se fait, en principe, à la fécule (*amylum*). *Amulare* a d'ailleurs fini par prendre le sens de lier quelque soit l'agent utilisé. La technique de la préparation de la fécule est entourée de soins minutieux. Les grains de blé sont mis à macérer pendant dix jours dans une eau fréquemment renouvelée. Au bout de ce temps, on brasse les grains amollis, on rejette les enveloppes et on presse le reste dans un linge. Ce qui demeure est mis à sécher au soleil. On obtient ainsi une masse formée de la fécule, d'où le son est absolument exclu.

D'autres agents de liaison peuvent être employés : les oeufs bien sûr dans les flans et crèmes (cf. supra), mais aussi dans les sauces.

Prenons, par exemple, la "*Patina solearum*" (de soles): "Battez de soles, nettoyez-les et disposez-les dans un plat. Versez de l'huile, du *garum* et du vin. Pendant la cuisson, pilez du poivre, de la livèche, de l'origan et triturez. Arroser de jus de cuisson, avec des oeufs crus et faites-en un tout homogène. Versez sur les soles, faites cuire à feu doux. Quand cela aura épaissi, saupoudrez de poivre et servez".

La sauce qui accompagne le poisson est faite avec un liquide gras (jus de cuisson des soles à base d'huile); il est mélangé avec des oeufs, qui doivent lui donner une consistance "homogène". Autrement dit, les oeufs jouent le rôle d'émulsifiant entre le jus et l'huile; grâce à eux, la sauce ainsi obtenue sera lisse et onctueuse. Cette recette pose les jalons des modernes émulsions, comme béarnaise, mousseline, hollandaise, etc, qu'on croyait de création récente (17e siècle - cf. infra).

Aux côtés de cette "sole mousseline" avant la lettre, relevons une autre sauce émulsionnée, mais froide et inaugurant la famille des mayonnaises:

"Poivre, livèche, jaune d'œuf, vinaigre, *garum*, huile et vin. Si vous désirez ajoutez aussi du miel" ("*in ostreis*", pour les huîtres).

La recette ne stipule pas qu'elle doit aboutir à un résultat homogène, autrement dit, elle ne fait pas allusion à une émulsion. Toutefois, les ingrédients pour réaliser celle-ci sont réunis: un corps gras (huile), un liquide (vinaigre, vin) et un émulsifiant (jaune d'œuf). Ce sont aussi les trois matières premières de la mayonnaise...

Les autres agents de liaison sont le riz (qui n'est utilisé que rarement par Apicius) et, exceptionnellement, le foie (de lièvre : une fois) et la mie de pain (une fois).

11) Colorants

Certaines sauces sont colorées, notamment avec du *defrutum* ("*defrutum ut coloretur*") ou du sirop de figes ("*defrutum caricarum quod Romani colorem vocant*").

Ci-après une intéressante recette de poulet à la sauce blanche (*ius candidum*). La volaille est cuite dans un bouillon de vin, de *garum*, d'huile, de poireaux, de coriandre et de sarriette. La sauce est préparée à part avec du poivre, des pignons, le jus de cuisson passé, du lait et liée avec des blancs d'œuf cuits et pilés. C'est la version romaine de notre poule au blanc!

12) Le premier pet-de-nonne

Un repas romain se termine, comme aujourd'hui, par un dessert (*dulcia*). Apicius cite notamment une crêpe (*ova spongia ex lacte*), un flanc (*tiropatinam*) et un beignet (*aliter dulcia*), qui est préparé avec de la pâte à choux : c'est notre pet-de-nonne.

Voici la recette: "Prenez de la fleur de farine, cuisez-la dans de l'eau chaude de façon à obtenir une bouillie très épaisse que vous étalerez sur une assiette. Quant cela aura refroidi, coupez-en

cubes ... et faites frire dans la meilleure huile. Retirez, arrosez de miel, saupoudrez de poivre. Ce sera meilleur si on remplace l'eau par du lait".

La pâte à choux disparaît au Moyen Age, mais revient à la Renaissance (cf. infra).

On rencontre peu de pâtisseries chez Apicius, car elles sont souvent destinées aux sacrifices (*liba*) ayant lieu pendant les cérémonies religieuses.

13) Tractae et lagana

Bien que la nature des *tractae* et des *lagana* ne soit pas claire et qu'elles paraissent sous différentes formes, certaines d'entre elles font manifestement partie de la famille des pâtes alimentaires.

D'après Pline (*Histoire naturelle*, 1er siècle), les tractae sont des feuilles de pâte étirée (conformément à leur étymologie: du verbe *trahere* = étirer).

Caton (*Economie rurale*, 1er siècle avant notre ère), pour sa part, laisse entendre que la pâte composée de semoule de blé dur (base des pâtes alimentaires modernes) et d'eau est séchée à l'état cru. Etant donné qu'il prescrit, par ailleurs, de détailler les *tractae* en forme de cordes (*restim*), la comparaison avec les spaghettis vient à l'esprit. Elle doit cependant être rejetée, car lesdites cordes ne sont pas bouillies mais cuites sous la cendre. Elles servent, en l'occurrence, à "bander" des tourtes, autrement dit, à les grillager avec des bandelettes de pâte, comme on fait aujourd'hui pour certaines tartes de fruits.

Les *tractae* d'Apicius sont d'une nature différente. Il ne prévoit nulle part d'étirer la pâte, encore moins de la détailler en cordes. Les recettes conseillent de l'émietter (*confringere*) et de bouillir ces miettes de pâte dans du lait (cf. dans la recette du *pullus tractogalatus* - poulet aux *tractae* et au lait). Cette forme de *tractae* est manifestement apparentée au *bapiru* mésopotamien et aux modernes *trahanas* (cf. supra).

Les lagana n'ont pas de destinée plus précise.

Le médecin romain du 1er siècle, Celse, les classe parmi les mets "visqueux" avec les bouillies.

Au 5e siècle, un autre médecin romain, Caelius Aurelianus, compare les *lagana* à du pain.

En revanche, chez Athénée (cf. supra), le *laganon* se confond avec l'*itrion* qui, dans la littérature médicale, désigne une feuille de pâte étirée, à l'instar donc des *tractae* de Pline.

Apicius donne aux *lagana* le même sens (alors qu'il prend les *tractae* pour de la pâte émiettée) et les utilise dans deux intéressantes recettes de patina : "*Patina cotidiana*" et "*Patina Apiciana*". Elles sont fondées sur une superposition de *lagana* alternant avec différentes couches d'une farce composée notamment de chair de poulet.

Voyons la recette de la *patina cotidiana* : "Prenez de la tétine de truie cuite et coupée en morceaux, de la chair de poisson et de la chair de poulet cuites. Hachez le tout soigneusement. Prenez un moule de bronze, cassez des oeufs dans une cocotte et battez-les. Mettez dans un mortier du poivre et de la livèche, pilez-les, mouillez de *garum*, de vin, de vin paillé et d'un peu de l'huile, versez dans la cocotte et faites bouillir. Liez après ébullition. Jetez dans la sauce les chairs que vous avez hachées. Mettez au fond du moule de bronze une abaisse et une pleine louche de chairs, arrosez de l'huile et disposez de la même façon un *laganum*.

Alternez les *lagana* et les louches de farce. Placez au sommet un *laganum* percé d'un roseau creux. Renversez sens dessus dessous sur un plat, saupoudrez de poivre et servez".

La *patina Apiciana* comprend à peu près les mêmes ingrédients: tétine de truie, poisson, poulet, becfignes, oeufs, épices, vin, huile, pignons. La farce ainsi composée est placée en alternance avec des *lagana* dans un moule foncé de pâte.

Ces *patina* doivent être mises en rapport avec la *placenta* de Caton. Il s'agit également d'un gâteau composé de feuilles de pâte étirées (appelées ici non *lagana* mais *tracta*), empilées et fourrées. Mais la farce de Caton est constituée d'un appareil à base de fromage et de miel. Les *patina* d'Apicius et la *placenta* de Caton, composées de *lagana* (ou *tractae* ou *itria*) superposées les unes sur les autres et séparées par des couches de farce, posent les jalons des lasagnes au four ou à la *pasticcciata* qu'on mange dans les restaurants italiens et appelle aussi *pasticcio*.

14) Confiseries

Elles ne figurent pas dans *L'art culinaire d'Apicius*, mais dans la littérature médicale et agronomique. On y trouve des recettes de pâtes de coing (*mhloplakounta*, chez Galien, médecin grec du 2^e siècle; il spécifie qu'il s'agit d'une spécialité ibère) et de mûres (*diamoron*, chez Héras, médecin grec du 1^{er} siècle), de gelée de coing (*diamelon* également chez Galien), de confitures (*diaoporon* : de pommes, poires, grenades, coings chez Celse, médecin romain du 1^{er} siècle, et chez Columelle, agronome romain de la même époque). Ces confections sont évidemment faites avec du miel.

Galien mentionne, en outre, un médicament antitussif à base d'amandes et de pignons de pin mélangés à du miel, tandis que Hippocrate (5^e siècle avant notre ère) décrit un remède composé d'amandes pilées et de miel contre la pleurésie; ils sont les ancêtres des nougats et massepains.

Conclusion

L'Art culinaire d'Apicius a connu un succès inouï.

Ses recettes ont été diffusées dans tout l'Empire romain et elles survivront bien au-delà de sa chute: dans l'Occident chrétien jusqu'à la Renaissance carolingienne, dans l'Empire byzantin jusqu'à son "ottomanisation"; sur la Péninsule ibérique jusqu'à l'expulsion des Arabes par la Reconquista catholique (cf. infra).

Les Arabes perpétueront, en effet, la cuisine romaine sur leurs terres d'al-Andalous. A Bagdad, par contre, les maîtres-queux n'en recueilleront que des bribes, qu'ils restitueront d'ailleurs à l'Europe au bas Moyen Age et à la Renaissance. C'est notamment le cas de l'escavèche (cf. infra).

L'art culinaire d'Apicius a non seulement eu un rayonnement extraordinaire mais aussi une longévité exceptionnelle.

La première version, qui est sans doute due à Apicius lui-même et remonte au 1^{er} siècle, a été continuellement remaniée et complétée jusqu'à la fin du 4^e siècle. La compilation qui en est issue a fait l'objet d'innombrables copies manuscrites, dont les plus anciennes remontent au 9^e siècle et les plus récentes au 15^e siècle.

Grâce à l'invention de l'imprimerie, *L'Art culinaire d'Apicius* connaîtra une diffusion sans précédent: imprimé pour la première fois à Venise en 1498, il continuera d'être édité tout au long des 16^e, 17^e, 18^e, 19^e et 20^e siècles. Aucun livre de cuisine ne jouira d'un tel engouement.

Il est vrai que la cuisine romaine n'est pas tout à fait morte aujourd'hui. Elle a laissé de nombreux vestiges. Ne citons que les lasagnes, les quenelles, les boudins, les saucisses, les pâtés, les brochettes, les crépinettes, les feuilles de vigne farcies, les *trahanas*, les cotignacs (pâtes de coing), la poule au blanc et la liaison à la fécule, les flans et les puddings, la pâte à choux et les beignets, les truffes et le foie gras. Il faut y ajouter certaines spécialités qui ne

sont pas analysées dans le présent chapitre et ont, en raison justement de leur longévité, été reportées plus loin : la moutarde, le coq en pâte, le jambon en croûte et la panse farcie. Quant au *garum*, les diététiciens le remettent à la mode aujourd'hui pour sa richesse en vitamines et oligo-éléments. Il est notamment préparé en Bretagne, mais n'est vendu que dans les magasins de régime et sous forme d'ampoules. Par ailleurs, en Provence, on a fait jusqu'au siècle dernier le "melet", à partir d'alevins de melette fermentés qui, écrit Reboul dans *La cuisinière provençale*, est le dernier avatar du *garum* en Occident. Enfin, rappelons qu'Apicius a créé les premières sauces émulsionnées et, ce faisant, posé les jalons de la mousseline et de la mayonnaise.

CHAPITRE II : CLOVIS À TABLE

Entre la fin de l'Antiquité et le début du Moyen Age on ne constate aucune rupture. Les envahisseurs germaniques recueillent l'héritage antique et adoptent la civilisation des peuples conquis.

Les élites barbares parlent, écrivent et mangent à la romaine.

Deux traités culinaires du 6e siècle ont été trouvés et prouvent cette continuité : d'une part, les *Excerpta* de Vinidarius, d'origine ostrogothique; de l'autre, *De observatione ciborum*, que le médecin byzantin Anthime a rédigé à l'intention de Thierry 1er, roi des Francs et fils de Clovis, le célèbre fondateur de la dynastie mérovingienne. Ce traité de diététique (traduit en français par Carl Deroux, mais non encore publié) contient, outre de précieux conseils sur la manière de s'alimenter, une série de recettes culinaires d'une extrême délicatesse; ainsi le soufflé de brochet (*spumeum*) et les oeufs à la neige (*afratus*).

L'œuvre d'Anthime s'inscrit dans la tradition diététique d'Hippocrate (cf. *Le régime*) et de Galien (cf. *De alimentorum facultatibus*).

A. Persistance de la cuisine romaine à l'aube du Moyen Age

1) Le garum continue de régner en maître.

2) Le stock des épices exotiques subit quelques modifications. Si le poivre et le laser se maintiennent (respectivement 70% et 19% dans les *Excerpta*), ils sont concurrencés par le gingembre, le clou de girofle (un nouveau venu), le nard et le costus (ces deux dernières plantes figurent dans 20% des recettes d'Anthime). Le nard et le costus sont encore employés aujourd'hui dans la médecine et la parfumerie indiennes. Par ailleurs, le safran utilisé jusqu'alors à des fins médicinales reçoit désormais une mission culinaire et sert à colorer les sauces (cf. les rascasses aux raves des *Excerpta*: "*crocu propter colore*").

3) S'agissant des herbes aromatiques, elles n'accusent pas de modifications sensibles. Dans les *Excerpta*, elles se présentent, en l'occurrence, dans l'ordre suivant: livèche: 38% (contre 35% in Apicius), coriandre: 35% (contre 18% in Apicius), origan: 25% (contre 13% in Apicius), rue: 19% (idem in Apicius), aneth: 16% (contre 7% in Apicius), menthe: 6% (contre 15% in Apicius) et cumin: 6% (contre 24% in Apicius). Signalons, en outre, des aromates oubliés: les graines de céleri, les baies de laurier, les baies de myrte (celles-ci étaient employées avant l'arrivée du poivre; on appelait *murtatum*, d'où est dérivé mortadelle, une saucisse abondamment relevée à la myrte), les baies de lentisque (*Pistacia lentiscus* L., dont la résine est bien connue sous le nom de mastic), le sumac (*Rhus coriarius* L., une petite baie rouge acidulée encore employée dans la cuisine turque).

4) Par ailleurs, les saveurs douces et aigre-douces continuent de plaire. Un nouvel acide s'impose progressivement: l'*omfacium* ou verjus, du jus de raisins verts, qui fera fureur tout au long du Moyen Age.

5) En outre, le poisson reste d'autant plus à l'honneur qu'il est un des symboles par lesquels on désignait alors le Christ. Mais son statut est ambigu car, à cette époque, le poisson est aussi nourriture de pénitence avant de devenir plus tard aliment de carême. Les poissons fluviatiles

supplacent désormais les poissons de mer, qui dominaient dans la cuisine romaine: brochet, esturgeon, anguille, truite, etc. .

6) Quant au trio “herbes, racines et légumineuses”, lui aussi, reste à peu près le même. Signalons, en particulier, le succès du chou ; les Germains qui se sont spécialisés dans l’art des conserves acides le font lacto-fermenter: c’est la choucroute que les Romains ne connaissaient pas.

B. Changements dans la continuité

Cependant, les barbares introduisent une nouvelle culture alimentaire: celle de la viande, du beurre et du lait qui prend la contre-pied de la civilisation classique fondée sur la triade, vin, huile, pain (galette/bouillie) et a été sacralisée par la liturgie chrétienne. Autrement dit, c’est dans le domaine des graisses, des céréales, de l’alimentation carnée et des boissons qu’on doit chercher les principaux changements intervenus. Mais la triade pain, vin, huile ne disparaît pas pour autant et sera d’ailleurs adoptée par les envahisseurs en même temps qu’ils se convertissent au christianisme .

Dès la fin du 3^e siècle, la culture de la vigne pénètre jusque dans le nord de la Gaule et dans les provinces danubiennes.

1) Primauté de l’alimentation carnée sur l’alimentation végétale

Cette importance donnée à la viande est propre à une noblesse qui, à l’instar des Germains, vit de la chasse et de la guerre. La viande est bouillie, mais plus souvent rôtie (bien qu’Anthime déconseille ce mode de cuisson). L’amour du rôti doit également être mis en rapport avec la symbolique guerrière ainsi qu’avec une nouvelle conception de l’art de la table. Le mangeur barbare s’est en effet redressé. Cela lui permet de manger avec les deux mains et d’utiliser un couteau pour découper la viande. Celle-ci ne doit plus être présentée sous forme de petites bouchées hachées ou non. De grosses pièces paraissent sur les tables.

D’après Anthime, les Francs aiment la viande saignante, comme nous. Ils sont, par ailleurs, de grands amateurs de méchouis: par exemple, de chevreau ou d’agneau, cuits entier à la broche. Non seulement le gibier (parmi lequel le cerf et le sanglier occupent une place de choix) a du succès mais aussi le porc avec lequel les Francs fabriquent, à l’exemple des Gaulois, d’excellentes salaisons; ils raffolent, en particulier, dit Anthime, du lard cru. La domination du cochon est favorisée par l’abondance des chênaies; il est à demi-sauvage et ne ressemble que de loin au porcelet domestique de notre époque. Son équivalent actuel est le porc noir ibérique (*pata negra*).

Après le porc, c’est le mouton (plus petit que la race contemporaine) qui constitue le cheptel le plus répandu. Le gros bétail est surtout producteur de lait et de fromages. N’oublions pas les volailles (poules, oies) qui sont également appréciées.

2) Les “graisses mérovingiennes”

A côté de l’huile d’olive, apparaissent le lard, le saindoux et le beurre, pour lequel les Francs témoignent une prédilection.

3) Les “céréales mérovingiennes”

Les Francs cultivent depuis longtemps les céréales: l’orge et le blé avec lesquels ils fabriquent de la cervoise et des bouillies (*pulmentarium, pulmentum*).

L’avoine est utilisé pour faire du porridge ou des galettes.

Quant au seigle, il devient la céréale prépondérante dans le Nord de la Gaule dès le 5^e siècle;

il sert surtout à faire un pain rond, appelé *torta* (à l'origine de tourte). Les Méditerranéens qui ne jurent que par le pain blanc la méprisent et la surnomment *vilissima torta* . Par ailleurs, l'épeautre, dont le terroir va de Reims à Cologne au début du Moyen Age, est principalement employé dans la panification.

4) Les “boissons mérovingiennes”

Les boissons typiquement germaniques sont: les laits fermentés (*melca / oxygala*), la cervoise, l'hydromel et les vins de fruits: *pomaceum* ou cidre, *piracium* ou poiré, *moratum* ou vin de mûres.

RECETTES

Contrairement aux réceptaires mésopotamiens, grecs et romains qui ont fait l'objet de publications récentes, ceux du 6e siècle sont pour l'essentiel restés à l'ombre. La diététique d'Anthime n'est, en l'occurrence, toujours pas accessible au grand public. C'est pourquoi ce chapitre consacré à l'aube du Moyen Age est suivi d'un petit recueil de recettes glanées non seulement chez Anthime (dans la traduction non publiée et donc non officielle de Carl Deroux), mais aussi chez Vinidarius, dont les *Excerpta* ne sont peu ou pas connus, alors qu'ils ont été publiés par J. André (cf. supra).

1) Navets au lard

"Les navets sont bons. Ils se mangeront cuits ... avec du lard, en y mettant du vinaigre durant la cuisson, pour lui donner du goût". (Anthime, *De observatione ciborum* , 6e siècle, traduction C. Deroux).

2) Lentilles au vinaigre

"Les lentilles conviennent aussi bien lavées et bien cuites dans de l'eau claire. Vider la première eau chaude et la remplacer par une nouvelle eau chaude en quantité suffisante, pas trop. Cuire ensuite à feu doux sur des charbons, et, après cuisson, mettre un peu de vinaigre, pour donner du goût et ajouter alors de cette plante qu'on appelle sumac, qu'on aura pulvérisé. On en prend une bonne cuillerée et on en saupoudre les lentilles pendant qu'elles sont sur le feu. Bien mélanger, retirer du feu et manger.

Il faut encore pour donner du goût ajouter durant la cuisson dans la seconde eau, de l'huile d'olive verte, une cuillerée pleine, et un ou deux grains de coriandre avec leurs racines, non pilées mais entières, et un peu de sel; cela donne du goût". (Idem).

3) “Iles flottantes” au garum

"L'*afratus*, selon le terme grec, et qui se dit en latin *spumeum*, se prépare avec du poulet et du blanc d'œuf pour que cette préparation, l'*afratus*, prenne l'apparence de l'écume.

On fera, en outre, un bouillon et on disposera l'*afratus* sous forme de monticules dans du *garum* à l'eau dans une *gabata*. Placer ensuite la *gabata* sur des charbons ardents et cuire l'*afratus* à la vapeur du bouillon. Après on met la *gabata* elle-même au milieu d'un plat et l'on verse sur l'*afratus* un peu de vin pur et de miel. Manger ensuite avec une cuillère".(Idem).

C'est, à ma connaissance, la première recette qui utilise l'air pour monter les blancs d'œuf en neige; comme dit Anthime, ceux-ci doivent en effet prendre l'apparence du *spumeum*, de

l'écume.

Elle pose les jalons des modernes oeufs à la neige et îles flottantes. L'*afratus* mérovingien n'est cependant pas un dessert au sens actuel du terme, puisqu'il est à base de poulet et mélange des éléments sucrés (miel) et salés (*garum*).

4) "Soufflé" de brochet

"Le brochet lui aussi est bon. Pour la préparation que l'on fait avec ce poisson, le soufflé (*spumeum*), il faut mettre du blanc d'œuf, de sorte que le brochet soit plutôt tendre que dur". (Idem).

Bien que la recette ne soit pas explicite, le fait qu'elle s'intitule *spumeum* laisse entendre que les blancs sont, ici aussi, battus en neige. Mais s'agit-il pour autant d'un soufflé? Pour que la préparation puisse "monter", elle doit être cuite au four et mélangée avec un agent de liaison, du type farine. L'un et l'autre sont connus à cette époque. Mais Anthime ne prévoit pas d'y recourir. Alors ce *spumeum* est-il un soufflé ou une simple mais évanescence quenelle? La question reste posée.

5) Bœuf "mode"

La viande de vache sera bouillie dans de l'eau claire en quantité suffisante.

Une fois la viande blanchie, "mettez du vinaigre très fort, des têtes de poireaux, un peu de pouliot (*mentha pulegium* L., variété de menthe sauvage), des racines de céleri ou de fenouil. Cuire durant 1 heure et ensuite ajouter du miel, la moitié de la quantité de vinaigre ou selon la douceur que l'on désire donner à la saveur. Cuire alors à feu doux en remuant fréquemment la marmite avec les mains, afin que le jus se mêle bien à la viande.

Ensuite piler 50 gr de poivre, du costus et des épis de nard, un demi-solidus de chacun, et la valeur d'un tremmissis de clous de girofle. Piler convenablement le tout dans un mortier en terre cuite en y versant un peu de vin.

Lorsque vous aurez bien raclé le fond, mettez dans la marmite et agitez bien de sorte qu'avant que vous retiriez du feu, le mélange saisi par la chaleur, laisse aller sa force dans le bouillon ..." (Idem).

Un bœuf "mode" avant la lettre!

6) Cochon de lait à l'oxymel

Les cochons de lait conviennent très bien, bouillis ou cuits à l'étuvée dans un récipient en terre, cuits ou rôtis au four, "à condition que la chaleur ne soit pas forte et que la viande ne soit pas trop cuite au point d'être brûlée, mais qu'elle devienne comme si elle avait été cuite à la vapeur. Arroser ensuite avec de l'*oxymel* simple qu'on vient de préparer à raison de deux doses de miel pur pour une de vinaigre". (Idem).

7) Massepain au miel

"Les amandes sont bonnes ... Bien broyées sans leur peau et dans du miel de première qualité, elles conviennent ... aux phtisiques..." (Idem).

Hippocrate donnait déjà une recette de pâte d'amandes, également indiquée dans les affections des voies respiratoires (cf. supra).

8) Rascasses aux raves

Faites cuire les poissons “dans le *garum* et l'huile et retirez-les à mi-cuisson. Pressez avec les mains des raves cuites à l'eau encore humides et hachées menu, pour en ôter toute l'eau; mélangez avec le poisson et faites bouillir avec beaucoup d'huile.

Quand cela aura bouilli, pilez du cumin avec la moitié de baies de laurier, ajoutez du safran pour colorer et liez avec du riz pour épaissir. Versez par-dessus et servez. Ajoutez un filet de vinaigre” . (Vinidarius, *Excerpta*, 6e siècle, traduction J. André: “*Pisces scorpiones rapulatos*”).

9) Porcelet au miel

“Nettoyez et apprêtez un porcelet et placez-le ensuite dans une sauce ainsi composée: mettez dans un mortier 50 grains de poivre, une quantité convenable de miel, 3 oignons secs, un peu de coriandre fraîche ou sèche, 1 hémine de *garum*, 1 sétier d'eau, que vous travaillerez ensemble dans une cocotte. Placez-y le porcelet. Quand commencera l'ébullition, agitez souvent pour épaissir. Si la sauce commence à diminuer, ajoutez 1 hémine d'eau. Terminez la cuisson et servez ainsi le porcelet”. (“*Porcello oxidiomum*”, idem).

10) Sole aux oeufs

“Ecaillez, videz et disposez les soles dans un plat; ajoutez du *garum*, de l'huile, du vin, un bouquet de poireau et de la graine de coriandre et mettez à cuire.

Pilez un peu de poivre et de l'origan, mouillez de jus de cuisson, ajoutez à la sauce dix oeufs crus et battez pour les incorporer.

Versez dans le plat sur les soles, mettez à feu lent pour finir la cuisson et, quand cela aura pris de la consistance, saupoudrez de poivre”. (“*Patina solarum ex ovis*”, idem)

Vinidarius reprend ici la recette de la “sole mousseline” d'Apicius (cf. supra la “*Patina solearum* ”).

11) Sauce pour thon

“Pilez du poivre, des graines de livèche, de l'origan, de l'oignon sec, des jaunes d'œuf cuits durs, du vinaigre et de l'huile. Amalgamez le tout et versez sur le poisson”.

(“*Sardas sic facies*”, idem).

Cette sauce pour thon de Vinidarius évoque la sauce pour huîtres d'Apicius qui, nous l'avons vu, pose les jalons de la mayonnaise. Du fait que Vinidarius utilise des jaunes d'œufs durs, cette préparation se rapproche de la tartare, une variante de la mayonnaise.

12) Sauce pour langouste

“Pilez du poivre, de la livèche, de la graine de céleri; versez du vinaigre, du *garum* et des jaunes d'œuf. Amalgamez bien le tout. Arrosez-en le plat et servez”. (“*Locusta*”, idem).

Il manque de l'huile à cette sauce pour en faire une mayonnaise.

CHAPITRE III : CHARLEMAGNE À TABLE

Sous Charlemagne la cuisine antique pousse son dernier soupir.

L'Art culinaire d'Apicius est néanmoins scrupuleusement recopié au 9^e siècle, tandis que le *garum* attire toujours les gourmets.

La recette originale a toutefois subi quelques modifications (mineures). Un manuscrit d'Echternach décrit la nouvelle préparation:

"Prenez du poisson, du sel, de l'anis, agitez de jour en jour, mélangez à des herbes: menthe, fenugrec, laurier, sauge, etc. Le tout doit être cuit à moitié, enlevé du feu, passé, puis conservé dans des vases bien fermés".

Le miel aussi reste à la mode. Le *Brevis de substantia* de 867 concernant l'église du Saint-Sauveur à Steneland prévoit, pour les besoins alimentaires annuels des frères, un grand sétier de miel. Ce qui est énorme: environ 8 kg! Alors que les distributions annuelles en graisses s'élèvent à peine au double (deux sétiers).

De même, subsiste le goût des épices orientales: poivre, girofle, gingembre, nard, costus et deux nouveaux venus: la cannelle, citée dans le diplôme de Chilpéric II en 716, et le galanga, cité dans le *Brevis de substantia*. Le galanga (*Alpina officinarum*) surnommé gingembre chinois, est un rhizome de couleur brunâtre, exhalant une fine odeur aromatique et possédant une saveur brûlante et poivrée.

Le "hit parade" des épices a cependant été bouleversé. Dans le *Brevis de melle* (9^e siècle), relatif à l'approvisionnement du monastère de Corbie, elles se classent de la façon suivante, si l'on se réfère aux quantités achetées:

n°1: poivre (120 livres)

n°2: gingembre (70 livres)

n°3: cannelle (15 livres)

n°4: *ex aequo*, girofle, galanga, costus (10 livres)

n°5: nard (5 livres).

En conclusion, le poivre conserve la première place. Le gingembre et la cannelle montent. Le galanga récolte d'entrée de jeu du succès. Le girofle et le costus stagnent, tandis que le nard recule et le laser disparaît.

Voyons à présent comment se comporte l'évolution de la consommation des herbes indigènes. Trois documents du 9^e siècle nous éclairent à ce sujet:

- le capitulaire *De Villis* publié en 812 à l'initiative de Charlemagne, qui y détermine les plantes devant être cultivées dans ses fermes. On y cultive des pois (ils sont toujours mangés secs), des pois chiches, des fèves (également consommés en gousse - cf. supra), des lentilles, des doliques ou mongettes (cf. supra), des laitues, des poireaux, des bettes, des choux, des mauves, des oignons, des aulx ... " Pour les arbres, il y aura des pommiers de différentes espèces, des poiriers, des châtaigniers, des amandiers, des pêchers, des cognassiers, des lauriers, des mûriers, des noyers, des figuiers, des cerisiers ". Autrement dit, les plantes "antiques" de base se retrouvent dans les jardins carolingiens.

- le plan des jardins du monastère de Saint-Gall (Suisse), établi aux environs de 817, qui prévoit la création d'un verger, d'un potager (*hortus*) et d'un jardin botanique (*herbularius*)

- le poème *De culture hortorum* rédigé par Walafrid Strabo, abbé du monastère de Reichenau (sur le lac de Constance) au 9^e siècle.

Il ressort de ces textes que les Carolingiens restent fidèles aux aromates romains. Y apparaissent en ordre décroissant: la livèche, la rue, la menthe, le fenouil, la coriandre, la sarriette, l'aneth et le persil. L'origan, le carvi et le thym brillent par leur absence. Quant au cumin, prescrit uniquement pour l'*herbularius* de Saint-Gall, mais cité dans le *Brevis de melle*, il y atteint le même score que le poivre, soit 120 livres.

Enfin, la sauge entre en cuisine dès le 7^e siècle. Elle est mentionnée dans une liste d'épices annexée aux *Excerpta* (cf. supra): *Brevis pimentorum que in domo esse debeant ut condimentis nihil desit* (Liste des épices indispensables dans une maison afin de pourvoir à tous les assaisonnements).

Cependant d'importantes modifications sont intervenues.

Le rôti, clou du repas

La promotion des viandes rôties s'est amorcée dès le 6^e siècle (cf. supra). Selon Eginhard, Charlemagne avait pris en aversion ses médecins parce qu'ils lui conseillaient, conformément à la tradition antique, de manger des mets bouillis. Le même Eginhard rapporte que le repas ordinaire de l'empereur "se composait de quatre mets, sans compter le rôti, qui lui était ordinairement apporté dans la broche par des chasseurs, et dont il mangeait avec plus de plaisir qu'autre chose".

Le rôti devient le pivot du repas. Il s'agit de préférence de gros gibier. Sa chasse est désormais une activité dont la noblesse détient le monopole. Elle est l'un de ses privilèges à condition, bien entendu, que son exercice garde l'aspect belliqueux de son origine et qu'il s'accomplisse uniquement à l'encontre du gros gibier qui, lui seul, est noble. La chasse au petit gibier est laissée aux paysans.

Le porc et la volaille ont aussi du succès. A Corbie, un chapitre entier des *Institutiones d'Adalhard* est consacré aux cochons. On y prévoit la consommation de 600 bêtes par an, dont 50 réservées au seul abbé! A l'occasion des fêtes organisées à Saint-Denis (et elles étaient nombreuses - cf. infra), deux volailles sont servies par tête de moine, sans compter qu'elles n'étaient qu'un "companage" (cf. infra) parmi d'autres ...

La promotion du rôti s'accompagne d'un changement dans la nature des ustensiles de table: les grands plats l'emportent sur les vaisselles préhensibles d'une seule main.

Pain quotidien et pâtisseries

Le pain est omniprésent. Tout ce qui va avec lui est secondaire. Un mot traduit bien cette vénération du pain: le *companaticum*, ce qui accompagne le pain et qui se traduira en vieux français par "companage".

Le pain se substitue progressivement à la fécule dans la liaison des sauces. On l'utilise aussi pour tremper les potages et le surnomme alors "soupe".

La promotion du pain engendre celle des pâtisseries. Aujourd'hui, celles-ci évoquent les somptueux étalages de Lenôtre ou Wittamer avec leur cortège de gâteaux, de tartes, de bavaoises, de charlottes, aromatisés aux parfums les plus délicats et où le sucre est toujours roi.

Au Moyen Age, en revanche, les pâtisseries ont une autre signification. Elles désignent toutes les confections en croûte de pâte, qu'elles soient salées ou sucrées. La séparation sucré/salé, telle que nous la connaissons aujourd'hui, n'est pas encore établie à cette époque.

La pâte, composée d'un mélange d'eau et de farine, peut être enrichie ou non d'œufs et de matières grasses. Elle est pétrie et abaissée de façon à former une croûte qui est farcie de

viandes, poissons, légumes ou fruits. Le mode de cuisson de ces pâtisseries est très varié: au four, à la poêle, entre deux fers, sous la braise.

A l'époque carolingienne, elles comprennent :

- le *pastillum* qui, à l'époque romaine, était un *libum* rond et s'est transformé au haut Moyen Age en un pâté farci de viande et cuit au four, l'ancêtre de notre pâté en croûte;
- le *flado*, flan, dérivé du francique *flat* = plat, une croûte au fromage, plus proche d'une pizza à la mozzarella que d'une crème renversée;
- l'*artocreas*, une tourte farcie de viande, cuite à l'étouffée dans une terrine couverte (*testa*) et placée sous la braise.

Certaines confections en pâte sont cuites entre deux fers, comme:

- les *oblata* (oublies) préparées avec une farine très fine et cuites dans un fer décoré de signes analogues au fer à hostie
- les *nebulae* (nieules), qui doivent leur nom à la légèreté de la pâte avec laquelle elles sont faites, aussi évanescence qu'un nuage.

Les derniers avatars des oublies et des nieules sont les cornets à glace.

Grosses bourres carolingiennes

L'époque carolingienne est aussi marquée par l'alternance de phases de jeûne et de ripailles, conséquences des impératifs de la religion chrétienne.

C'est au haut Moyen Age, que les périodes de pénitence sont les plus strictes. On distinguait alors chaque année trois cycles de jeûne de quarante jours: l'une était le Carême avant Pâques, l'autre était l'Avent ou Carême avant Noël et la troisième, plus difficile à situer, était liée à la Pentecôte. A cela s'ajoutaient les mercredi et vendredi, que les théologiens du haut Moyen Age appelaient 4e et 6e fériés pour ne pas risquer de célébrer les cultes païens de Mercure (à l'origine du mot mercredi) et Vénus (à l'origine du mot vendredi).

Mais à côté des jours maigres, le calendrier carolingien prévoyait d'innombrables jours de fête. Ils étaient 156, soit presque la moitié de l'année! Ce nombre élevé de fêtes est propre au 9e siècle, car aux classiques fêtes liturgiques, les Carolingiens ont ajouté les repas commémoratifs en l'honneur de l'anniversaire d'un grand personnage, comme l'impératrice Judith, Louis le Pieux, Charles le Chauve, etc.

La renaissance carolingienne, qui porte bien son nom, est, en effet, caractérisée par un régime et un idéal alimentaires constitutifs d'une mentalité originale et issus d'une prospérité soudaine. Ces habitudes changeront au 10e siècle.

Rouche a calculé que les rations alimentaires pouvaient en temps de fête monter jusqu'à 9.000 calories ... "Excessifs en glucides et en protéides, insuffisants en vitamines, de tels repas nécessitaient de longues digestions accompagnées de sieste, de rots et de flatulences exprimées de la manière la plus sonore possible, car cela était pris pour une preuve de bonne santé et de reconnaissance à l'égard de l'amphitryon. Les convives n'étaient heureux qu'une fois la panse distendue. Ces habitudes n'avaient rien d'une grande bouffe luxueuse et raffinée, mais tout d'une "grande bourre" faite pour lutter contre l'impression de faim qui revenait sans cesse, faute d'équilibre et de nourriture. Elles créaient des types gras et bedonnants".

Cuisine au beurre

Le lard continue d'avoir du succès. Il est toutefois interdit les jours maigres et doit dans cette hypothèse être remplacé par de l'huile (d'olive). Comme les régions septentrionales de

l'Empire sont dépourvues d'oliviers, une autre matière grasse de carême s'y impose progressivement: le beurre. Alcuin, invité par l'évêque d'Utrecht, écrit qu'il a fait un excellent repas "tout en beurre" car, spécifie-t-il, la Frise n'a pas d'huile. Le beurre est également mentionné dans le capitulaire *De Villis*.

Par la suite, il sera cependant interdit en carême, autrement dit, réservé aux jours gras, et dès lors âprement concurrencé par les graisses de porc.

Signalons, par ailleurs, le succès croissant des poissons fluviatiles. Le capitulaire *De Villis*, qui donne également une liste des provisions nécessaires à la cuisine, recommande aux intendants de Charlemagne de creuser des viviers et de les peupler de brochets, de tanches, d'anguilles et de carpes.

Enfin, les saveurs douces et aigre-douces semblent également se maintenir, comme en témoignent les énormes consommations de miel à Steneland (cf. *Brevis de substantia*), ainsi que les allusions au vinaigre dans le capitulaire *De villis*.

Il n'est pas exclu qu'on assiste déjà à une progression du goût pour l'acide qui atteindra son apogée à l'aube du bas Moyen Age (cf. infra).

RECETTES

Aucun livre de cuisine typique des temps carolingiens n'a été retrouvé. Mais les plus anciens manuscrits connus de *L'art culinaire d'Apicius* remontent au 9^e siècle.

D'aucuns affirment qu'à cette époque il s'agit d'un texte mort, qui est recopié par pur intérêt intellectuel.

Cependant, toutes ses recettes n'ont pas péri, puisqu'elles ont laissé des traces jusqu'à ce jour (cf. supra). A fortiori, il en reste des survivances au 9^e siècle, surtout en Italie, leur terre natale (cf. supra: les lasagnes et cf. infra: plusieurs autres spécialités romaines). D'ailleurs, à la même époque, Byzance et al-Andalous restent fidèles à la cuisine romaine. A Bagdad, elle est également connue et y inspire les cuisiniers.

Il est vrai que les canons gastronomiques carolingiens, qui se dégagent des différents documents examinés ci-dessus, diffèrent de ceux posés par Apicius.

Mais si on réexamine *L'art culinaire* à la lumière des modes du 9^e siècle, on remarque de surprenantes continuités.

Sa relecture attentive permet même d'en extraire un petit corpus de recettes qui ne décèlent aucun anachronisme et "collent" bien au modèle alimentaire carolingien. Elles donnent une idée assez bonne de ce qu'on pouvait manger à la table de Charlemagne.

I. BOUILLIES ET POTAGES

1) Polenta au jambon

La polenta est une des bouillies les plus populaires de l'époque carolingienne. Le diplôme de 862 de Charles le Chauve pour Saint-Denis prévoit cinq muids de froment le plus pur pour la confectionner. Ce plat d'origine antique était primitivement préparé avec de l'orge (le mot polenta signifie, en effet, farine d'orge). Il existe toujours en Italie, mais l'orge (et ensuite le froment) seront remplacés par du maïs (à partir du 18^e siècle).

Apicius donne une recette de bouillie d'orge, qui ne porte pas le nom de "*polenta*", mais de "*tisana*", du grec *ptisanh*, orge mondé.

"Triturez en les lavant de l'orge mondé ou de la semoule mis à tremper la veille. Placer sur feu vif. Quand cela aura bouilli, ajoutez une bonne quantité d'huile d'olive, un petit bouquet d'aneth, un oignon sec, de la sarriette et un jambonneau, et faites-les cuire pour obtenir une crème. Mettez de la coriandre verte et du sel pilés ensemble et faites bouillir. Quand cela aura bien bouilli, retirez le bouquet, et transvasez la crème dans une autre cocotte en veillant à ce qu'elle n'attache pas et ne brûle pas. Ecrasez bien les grumeaux et passez au tamis dans la cocotte sur le jambonneau. Pilez du poivre, de la livèche, un peu de pouliot sec, du cumin et du tordyle grillé (*Tordylium Apulum*; herbe des champs répandue dans toute l'Europe méridionale); mouillez de miel, de vinaigre, de *defrutum* et de *garum*. Versez le tout dans la cocotte sur le jambonneau, de façon à bien recouvrir. Faites bouillir sur un feu lent". (Apicius 201 - "*Tisana*").

2) Pulmentarium

La composition de *pulmentarium* n'est pas bien définie dans les textes carolingiens. Chez Apicius il s'agit d'un bouillon de légumes. Dans le rapport adressé par l'abbé Théodomar à Charlemagne concernant le menu des moines du Mont-Cassin entre 782 et 797, le *pulmentarium* désigne un plat oscillant entre une bouillie de céréales et un épais potage aux légumes. La recette à base d'orge et de légumineuses, qu'Apicius donne également sous le nom de "*tisana*", semble correspondre à cette dernière définition.

"Faites tremper des pois chiches, des lentilles et des pois. Ecrasez de l'orge mondé et faites-le cuire à l'eau avec ces légumes secs. Quand cela aura bouilli, ajoutez une bonne quantité d'huile et émincez par dessus à l'état frais du poireau, de la coriandre, de l'aneth, du fenouil, de la bette, de la mauve et une pousse de chou tendre. Mettez ces herbes finement hachées dans la cocotte. Faites cuire à l'eau des pousses de chou et pilez une bonne quantité de graines de fenouil, de l'origan, du silphium et de la livèche. Quand vous aurez pilé, vous travaillerez avec du *garum*, vous verserez cette sauce sur les légumes et vous remuerez. Vous couperez par-dessus en petits morceaux les pousses de chou". (Apicius 202 - "*Tisana*").

3) Pulmenta

Le *pulmentum* est une purée de légumes secs (pois, fèves, lentilles, pois chiches). D'après les *Institutiones* d'Adalhard citées ci-dessus, on servait aux laïcs serviteurs extérieurs du monastère de Corbie à l'occasion des fêtes "un pain de vassal pour deux, soit trente pains pour un muid, pour chacun un *pulmentum* quelconque d'une demi-livre, et une coupe pleine de vin" (*Inter duos, panis unus vassalorum talis qui fiunt ex modio uno triginta et un icuique cuiuslibet generis pulmenti media libra et unicuique plenus calix, si fueri unde, de vino*). Apicius donne trois recettes de purées de légumineuses, qui s'accordent bien avec le *pulmentum* carolingien.

a) Pulmentum aux pois

"Faites cuire des pois et écrasez-les. Pilez du poivre, de la livèche, du gingembre et mettez sur ces épices des jaunes d'œuf cuits dur, trois onces de miel, du *garum*, du vin et du vinaigre. Versez le tout avec les épices pilées dans une cocotte, ajoutez de l'huile et mettez à bouillir. Assaisonnez les pois avec cette sauce, écrasez s'il y a des grumeaux, ajoutez du miel et servez". (Apicius 190 - "*Pisam Vitellianam* ").

b) Pulmentum aux fèves

"Faites cuire des fèves, pilez du poivre, de la livèche, du cumin et de la coriandre verte, mouillez avec du *garum*, travaillez avec du vin et du *garum* et versez dans la cocotte; ajoutez

de l'huile, faites bouillir à feu doux et servez". (Apicius 195 - "*Concicla cum faba* ").

c) Pulmentum aux lentilles et aux châtaignes

"Prenez une casserole neuve et mettez-y les châtaignes soigneusement épluchées. Ajoutez de l'eau et ... faites cuire. Durant la cuisson, mettez dans un mortier du poivre, du cumin, de la graine de coriandre, de la menthe, de la rue, de la racine de laser et du pouliot, triturez, mouillez de vinaigre, de miel, de *garum*, travaillez avec du vinaigre et versez sur les châtaignes cuites. Ajoutez de l'huile et faites bouillir. Quand cela aura bien bouilli, écrasez au pilon. Goûtez et, s'il manque quelque chose, ajoutez-le ..." (Apicius 184 - "*Lenticulam de castaneis*").

Où sont les lentilles dans cette recette? Comme l'écrit J. André, elles n'apparaissent ici qu'à la faveur de la casserole neuve; il faut prendre pour la cuisson des châtaignes un récipient qui n'ait pas encore servi, c'est-à-dire, autre que celui où ont cuit les lentilles .

4) **Warmosium**

Le *warmosium* est, d'après Riché, une crème aux poireaux. Ce plat était une délicatesse, car à Reichenau seuls les moines malades y avaient droit.

La *patina de asparagis* d'Apicius semble bien correspondre au *warmosium* carolingien, à condition de remplacer les asperges par des poireaux.

"Mettez dans un mortier les poireaux (au lieu des bouts d'asperges dans la v.o.), pilez, versez du vin et passez au tamis. Pilez du poivre, de la livèche, de la coriandre verte, de la sarriette, de l'oignon, du vin, du *garum* et de l'huile. Transvasez la purée dans une casserole graissée et, si vous voulez, délayez-y des oeufs sur le feu pour lier. Saupoudrez de poivre fin".

(Apicius 133 - "*Aliter patina de asparagis*").

II. COCHONAILLES

Sous Charlemagne le porc est roi (cf. supra). Voici deux recettes de charcuteries fumées données par Apicius, qui feraient bonne figure à la table de l'empereur.

1) **Saucisse fumée**

"... On pile du poivre, du cumin, de la sarriette, de la rue, du persil, des "condiments" (par exemple: gingembre, cannelle, girofle, costus, galanga), des baies de laurier, du *garum*; on ajoutera de la chair bien pilée qu'on triturera bien derechef avec le contenu du mortier. Après avoir ajouté du *garum*, du poivre entier, une grande quantité de graisse (par exemple du saindoux ou du lard) et des pignons de pin, on farcira un boyau long et très mince qu'on suspendra ainsi à la fumée". (Apicius 61 - "*Lucanicae*").

2) **Panse de porcelet farcie**

"Estomac de porc: videz-le parfaitement, lavez-le au vinaigre salé, puis à l'eau, et remplissez-le de la farce suivante: mélangez de la viande de porc battue et pilée avec trois cervelles dénervées et des oeufs crus, à quoi vous ajouterez des pignons et du poivre en grains, et travaillez avec la sauce suivante: pilez du poivre, de la livèche, du silphium, de l'anis, du

gingembre, un peu de rue, du *garum* et un peu d'huile. Remplissez l'estomac en laissant de la place pour qu'il n'éclate pas à la cuisson. Fermez les deux bouts avec un hâtelet et plongez dans une marmite d'eau bouillante. Retirez et piquez avec une aiguille pour empêcher de crever. Retirez à mi-cuisson et suspendez à la fumée pour qu'il se colore, puis faites-le à nouveau bouillir jusqu'à cuisson complète, avec ensuite du *garum*, du vin pur et un peu d'huile. Ouvrez avec un couteau et servez avec du *garum* et de la livèche".

(Apicius 287 - "*Ventrem porcinum* ")

En Allemagne (en l'occurrence, dans le Palatinat), on prépare toujours le ventre de truie; mais la recette du Saumagen est complètement différente de celle du *ventrem porcinum* d'Apicius. L'estomac de la bête n'est pas farci; il est coupé en dés, enfermé dans un boyau et fumé. Le Saumagen est donc une charcuterie qui se rapproche davantage de la saucisse fumée de la recette précédente (*lucanicae*).

Le *ventrem porcinum* est, en revanche, confectionné de la même manière que le haggis écossais, un ventre également vidé, puis farci et poché; mais il est de brebis. Le haggis a été rendu célèbre par Uderzo et Goscinny dans Astérix et Obélix chez les Bretons .

III. LÉGUMES

Les légumes prisés durant l'Antiquité perdront leurs lettres de noblesse au bas Moyen Age; sous Charlemagne ils sont toujours en vogue. L'empereur y attache une grande importance; témoin son capitulaire *De Villis*, qui énumère les végétaux qui doivent être cultivés dans les fermes de l'Empire (cf. supra). On remarque la même attitude au sein du clergé régulier: pas un monastère sans *hortus* (potager) (cf. aussi supra).

J'ai relevé trois recettes chez Apicius, qui devraient être au goût des Carolingiens. Mon choix s'est porté sur celles à prédominance acide: avec du vinaigre, du vin et de la moutarde. Elles inaugurent la mode des saveurs mordantes, qui seront très recherchées aux siècles suivants (cf. infra).

1) Bettes à la moutarde

"On les sert convenablement avec de la moutarde, un peu d'huile et du vinaigre".
(Apicius 98 - "*Aliter betas elixas*").

2) Pois au vinaigre

"Faites cuire des pois, remuez et mettez dans de l'eau froide. Quand ils seront refroidis, remuez. Hachez menu un oignon et un blanc d'œuf, assaisonnez d'huile et de sel et ajoutez un peu de vinaigre. Passez au tamis dans un légumier un jaune d'œuf cuit dur, arrosez d'huile verte et servez". (Apicius 189 - "*Aliter pisum*").

3) Fèves au vin

"Faites cuire des ... fèves. Quand elles auront jeté leur écume, mettez du poireau, de la coriandre et des fleurs de mauves. Pendant la cuisson, pilez du poivre, de la livèche, de l'origan et de la graine de fenouil, mouillez de *garum* et de vin. Mettez dans la cocotte et

ajoutez de l'huile. Remuez après ébullition. Arrosez d'huile verte et servez".
(Apicius 194 - "*Fabam Vitellianam*")

IV. RÔTS

Les rôts n'avaient pas la cote durant l'Antiquité (cf. supra). Aussi Apicius ne s'y attarde-t-il pas et ne donne-t-il que les recettes des sauces qui les accompagnent, sauf lorsque la bête à rôtir est farcie. J'ai, en l'occurrence, retenu les sauces ayant une "griffe" carolingienne: celles liées au pain, voire au foie (qui deviendront des agents de liaison courants au bas Moyen Age, cf. infra), celles aussi à dominance acide, car elles feront fureur par la suite, surtout en France (cf. infra).

1) Lièvre farci

"On prend des pignons entiers, des amandes, des noix ou des glands (très carolingiens) coupés en morceaux, des grains de poivre entiers, les abats du lièvre lui-même; on casse des oeufs pour lier, on enveloppe le lièvre de crépine de porc et on le met à rôtir au four. Faites alors une seconde préparation: de la rue, une bonne quantité de poivre, de l'oignon, de la sarriette, des dattes, du *garum*, du *carenum* ou du vin aux épices. Faites bouillir longuement jusqu'à ce qu'elle épaississe et arrosez-en le lièvre..." (Apicius 386 - "*Leporem farsum*").

2) Sauce au vinaigre pour lièvre rôti

"Poivre, livèche, cumin, graines de céleri et jaunes d'œuf dur. Pilez et ramassez pour en former une boulette. Faites cuire dans une cocotte du *garum*, du vin, de l'huile, un peu de vinaigre et de petits oignons émincés; ajoutez ensuite la boulette d'épices et remuez avec de la sarriette". (Apicius 387 - "*Ius album in assum leporem*")

3) Sauce au vinaigre pour sanglier rôti

"Poivre, livèche, graine de céleri, menthe, thym, pignons grillés, vin, vinaigre, *garum* et un peu d'huile. Quand le jus de la viande aura bouilli, ajoutez une boulette de votre préparation et remuez avec de l'oignon et un bouquet de rue. Si vous voulez l'épaissir, liez la sauce avec des blancs d'œuf liquides, remuez doucement, saupoudrez de poivre pilé et servez".
(Apicius 334 - "*Aliter in aprum assum iura ferventia*").

4) Sauce au vin pour porcelet rôti

"Pilez du poivre, de la rue, de la sarriette, de l'oignon, des jaunes d'œuf cuits, du *garum*, du vin, de l'huile et du vin aux épices. Faites bouillir. Versez la sauce sur le porcelet placé dans un grand plat et servez". (Apicius 379 - "*Porcellum assum*").

5) Sauce au vinaigre pour poulet rôti

"Un grand acétabule d'huile, ... un petit acétabule de *garum*, un tout petit de vinaigre, six scrupules de poivre, un de persil et un bouquet de poireaux". (Apicius 239 - "*Pullum oxizomum*").

6) Sauce à la moutarde pour chevreuil rôti

" Poivre, livèche, carvi, cumin, persil, graines de rue, miel, moutarde, *garum* et huile". (Apicius 347 - "*Ius in caprea*").

7) Sauce au foie pour lièvre rôti

"On pile du poivre, de la rue, des petits oignons avec le foie du lièvre, du *garum*, du *carenum*, du vin paillé et un peu d'huile; quand cela bout, on ajoute de la fécule". (Apicius 394 - "*Leporis conditura*").

8) Sauce au pain

"Poivre, *garum*, vin, rue, oignon, pignons, vin aux épices, quelques morceaux de pain pour épaissir et de l'huile. Quand la viande sera cuite, arrosez-la de la sauce". (Apicius 276 - "*Ius candidam in elixam*").

Bien que cette sauce soit destinée à une viande bouillie et non rôtie, comme l'indique le titre latin de la recette, je l'ai reprise en raison de l'utilisation de pain en tant qu'agent de liaison.

V. PÂTISSERIES

Apicius donne très peu de recettes de pâtisseries (entendez confections en croûte, cf. supra); elles étaient connues par les Romains mais ne recueilleront vraiment de succès qu'au Moyen Âge. J'ai, par conséquent, été obligée de puiser dans d'autres sources et m'adresser à des livres de cuisine postérieurs.

Parmi les pâtisseries, les pâtés en croûte ("*pastilli*"), les "*artocreas*" et les flans ("*flado*") tiennent le haut du pavé (cf. supra).

1) Pastillum de volaille et pastillum de jambon

Ce sont les deux seules recettes de pâtisseries que j'ai trouvées chez Apicius. Elles évoquent notre coq en pâte et notre jambon en croûte. La technique qui consiste à envelopper un animal entier ou en partie dans une croûte en pâte épousant parfaitement ses formes sera très en vogue durant tout le Moyen Âge (cf. infra).

a) Pastillum de volaille

"Poivre, livèche, thym, menthe sèche, avelines, dattes, miel, vinaigre, vin, *garum*, huile, *defrutum* et moutarde. Vous donnerez à l'oiseau plus de saveur et vous lui conserverez sa

graisse si vous le mettez au four enrobé d'une pâte faite de farine et d'huile".
(Apicius 230 - "*Ad aves hircosas omni genere*").

b) Pastillum de jambon

"Après avoir fait cuire le jambon à l'eau avec beaucoup de figes sèches et trois feuilles de laurier, détachez la couenne et faites des incisions en carrés, que vous remplirez de miel. Enrobez ensuite le jambon d'une pâte de farine et d'huile, lui rendant ainsi une peau. Quand la pâte sera cuite, enlevez du four tel quel et servez". (Apicius 290 - "*Pernam*").

2) Artocreas

J'ai retrouvé la recette de cette célèbre tourte carolingienne dans un traité culinaire finimédiéval, *De honesta voluptate*, écrit en latin vers 1468 par B. Sacchi dit Platina et traduit en français par D. Christol (*Platine en français*, Lyon, 1505; cf. infra).

Sous le titre d' "*Artocreas* ", Platine ne donne que la composition de la farce entrant dans la tourte. Il ne précise nulle part comment fabriquer la pâte (probablement une pâte à pain ou à pâté, à base de farine, d'eau, d'œufs et de saindoux); à la rubrique "*Torta alba*", Platine spécifie qu'elle doit être cuite dans une "testa" (terrine, ancêtre de la tourtière, cf. infra), bien graissée et fermée, placée sur des charbons ardents et recouverte de braises, tout en veillant à ce qu'il y ait du feu dessus et dessous.

Voici la recette de l'*Artocreas* ou tartre de chair extraite du *Platine en français* (chapitre VIII):

"Boulliras la chair de veau, chevreau ou chapon; et quand sera boullie et énérvée découperas icelle menuement et la pilleras au mortier, et puis y adiousteras ung peu de formaige frais et autant de vieil pillé ou gratusé, ung peu de persil et marioleine découpée, XV oeufs bien batus, les roignons ou graisse de porceau, ou la tétine de veau découpez menuement, de cynamome (cannelle) et bien petit de gingembre et de saffran pour donner seulement couleur, et le feras cuyre ainsi quest dict de la tartre blanche"; c'est-à-dire: "Après le (le hachis) mettras sur une croste de paste bien subtile et déliée dedans quelque teste ou trappe et le fera cuyre lentement au feu; et pour luy faire prendre couleur mettras des charbons vizz dessus le couvercle dudist test ou trappe".

5) Flado

J'ai trouvé une recette de flan carolingien, c'est-à-dire, d'une croûte au fromage (cf. supra), dans un livre de cuisine arabe de Bagdad du 13^e siècle, *Al-Wusla* (cf. infra), où elle figure sous le nom d'*iflagun*. L'auteur (anonyme) précise qu'il s'agit d'une spécialité franque. Prendre de la farine et la pétrir. Laisser lever. En faire une abaisse ronde renflée sur le bord. Prendre ensuite un oeuf, le casser dans une terrine et jeter dedans un peu de sel, du poivre pilé, du gingembre, de l'anis et un peu de cumin. Mélanger le tout avec l'œuf. Ajouter des feuilles de rue fraîches et des petits morceaux de fromage pilés. Y ajouter du safran et étendre sur l'abaisse. Le tout doit être d'une bonne épaisseur. Passer au four. (traduction française de M. Rodinson).

PARTIE IV : GRANDEUR ET DÉCADENCE DE LA CUISINE MÉDIÉVALE

INTRODUCTION

Au 10^e siècle, la cuisine romaine semble définitivement abandonnée dans l'Occident chrétien. Le *garum* a disparu, tandis que l'huile est remplacée par le lard, sauf en carême.

Témoignage de cette rupture, le récit de l'évêque Liutprand de Crémone qui, en 968, est envoyé à Constantinople par Otton I pour négocier le mariage du fils de l'empereur allemand avec la princesse Théophano. Le légat impérial raconte que la cuisine byzantine lui a profondément déplu.

Dans ce récit appelé *L'Ambassade*, il décrit, entre autres, un plat offert à la table de l'empereur d'Orient, Nicephore Phocas: "Il sentait fort l'ail et l'oignon et dégoulinait d'huile et de *garum*". La condamnation est nette.

En effet, Byzance est restée fidèle aux canons gastronomiques romains qui sont, d'ailleurs, nés sur ses terres; nous avons vu, que *L'art culinaire d'Apicius* contient de nombreuses recettes traduits du grec (cf. supra).

La cuisine romaine reste non seulement très vivace dans l'Empire byzantin, mais aussi sur la Péninsule ibérique; elle laisse, en outre, des stigmates en Italie, sa terre natale.

Cependant, si l'Occident chrétien semble prendre ses distances vis-à-vis des traditions antiques, on ignore ce qu'il propose en échange. Les 10^e et 11^e siècles sont extrêmement pauvres en documentation.

De plus, cette époque est caractérisée par des famines violentes, dues notamment à des conditions climatiques déplorables. Certes, il y a toujours eu des intempéries. Mais aux 10^e et 11^e siècles, elles frappent de plein fouet des populations qui ne se sont données aucun moyen d'y parer.

Dès 910, la famine fait de tels progrès, nous dit Adémar Chabannes que, chose jamais vue jusqu'alors, les gens se poursuivaient les uns les autres pour s'entredévorer.

Raoul Glaber décrit le même scénario: entre 1032 et 1033, la violence de la faim contraignit les hommes à dévorer de la chair humaine. Les pèlerins étaient saisis par des hommes plus forts qu'eux, découpés, cuits sur le feu et dévorés. Beaucoup parmi ceux qui migraient d'un lieu à un autre pour fuir l'inanition furent égorgés la nuit dans les maisons où ils avaient été accueillis et servirent de nourriture à leurs hôtes. Très nombreux étaient ceux qui séduisaient les enfants avec un fruit ou un oeuf, les incitaient à les suivre dans un endroit retiré, les tuaient et les mangeaient. Dans d'innombrables lieux on alla jusqu'à déterrer des cadavres pour calmer sa faim

CHAPITRE I : LUMIÈRES DU LEVANT

Tandis que l'Occident est en proie à une crise dévastatrice, Bagdad, capitale des califes abbassides, brille de mille feux. Une abondante littérature scientifique et culinaire s'y développe.

En 988, Ibn an Nadim rédige un répertoire bibliographique de tous les ouvrages parus en arabe sous le titre de *Fihrist*. Il y mentionne une douzaine de livres de cuisine écrits aux 9e et 10e siècles, dont un seul est connu : *Al-Tabikh* d'Ibn Saggar al-Warraq édité dans sa version originale par Kaj Ohrenberg et Sahban Mroueh en 1987. Malheureusement les auteurs ne l'ont pas traduit dans une langue européenne, en sorte qu'il n'est accessible qu'aux arabisants.

La cuisine du Moyen Age islamique nous est toutefois connue grâce à plusieurs ouvrages postérieurs aux 10e et 11e siècles :

- *Kitab al-Tabikh* (1226), traduit en anglais par A.J. Arberry.

- *Kitab al-Wusla* (écrit avant 1261), commenté en français par M. Rodinson (cf. supra).

Cette cuisine innovatrice repose sur le triptyque suivant: chaleur des épices, douceur du sucre (nouveau venu), scintillement des couleurs. Le safran qui rappelle l'éclat de l'or, le métal fétiche des alchimistes, rivalise avec la teinte immaculée des blancs-mangers (*tafaya*) au lait d'amandes (*isbidbaja*).

Contrairement à leurs prédécesseurs orientaux et gréco-romains, les Arabes ne mangent pas couchés. Ils ne sont pas davantage attablés. Assis en tailleurs, les convives puisent dans un plat posé sur une table basse ou une nappe en cuir. Ils se servent de trois doigts de la main, sauf pour les plats liquides qui sont consommés avec une cuillère.

La brillante civilisation arabe se propage sur les rivages africains et européens de la Méditerranée qui sont, à leur tour, islamisés: Mashrek, Maghreb, Péninsule ibérique, Sicile. En Andalousie où, à l'instar de Byzance, la cuisine romaine s'est maintenue de façon quasi-intacte, elle engendre un art de vivre original offrant un heureux mariage entre la tradition antique et le renouveau oriental. La cuisine arabo-andalouse nous est bien connue grâce à deux livres de recettes des 12e et 13e siècles :

- un traité anonyme traduit en espagnol par A.H. Miranda: *Traduccion espanola de un manuscrito anonimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribi*. R. Grewe en a découvert un manuscrit qui remonte au 12e siècle.

- *Fudalat al-Khiwan* écrit entre 1238 et 1266 par Ibn Razin Tujibi et traduit en français sous le nom: *Les délices de la table et les meilleurs genres de mets* par Mohamed Mezzine et Laila Benkirane.

L'empreinte de Rome y est évidente: persistance du laser (*anjudan*), des herbes typiquement romaines (rue, coriandre, cumin), de la pâte émietée (*fatit*), du miel qui n'est pas détrôné par le sucre; suprématie, aussi, des hachis de tous genres (*isfiriya, ahrash*); omniprésence, enfin, du *mourri* (*almori*).

Le *mourri* descend en droite ligne du *garum* antique; cependant, ici, il ne désigne pas seulement une saumure de poisson mais aussi une sauce lacto-fermentée à base de céréales. Dans cette hypothèse, le *mourri* est fait à partir d'une sorte de pain d'orge, pétri en boule et abandonné à lui-même pendant plusieurs mois. Le *mourri* de céréales qui évoque la fameuse sauce extrême-orientale connue sous le nom de *shoyu* et préparée avec du soja fermenté, figure dans les livres levantins. Il sera employé en Algérie jusqu'au 17e siècle.

Signalons, en outre, la richesse des jardins andalous en fruits et légumes qui perpétuent les cultures antiques, passées de mode dans la chrétienté, comme les asperges et les truffes (de Libye), les melons et les concombres.

Al-Andalous sera progressivement reconquis par les royaumes chrétiens. Son ultime avatar, Grenade, tombera entre les mains des Rois très Catholiques en 1492.

CHAPITRE II : L'APPORT ARABE: “Saracen Connection ”

“Saracen connection ”, c’est ainsi qu’A. Wilson appelle l’apport arabe à l’Occident chrétien. La cuisine européenne est, en effet, tributaire des maîtres queux de Bagdad et de Cordoue qui, eux-mêmes, sont tributaires des Anciens, comme on l’a déjà vu et le reverra aussi ci-après.

1) Le feuilletage

Les Mésopotamiens fabriquaient déjà des tourtes composées de fines feuilles de pâte disposées les unes sur les autres et posant les jalons du feuilletage (cf. supra).

Les Arabes utilisent également des feuilles de pâte aux fins de feuilletage et mettent au point différentes techniques ayant recours non seulement à l’empilement mais aussi à l’enroulement et au pliage desdites feuilles .

1° Le *manuscrito anonimo* décrit sous le nom de *al-Kutammayah* (en hommage à la puissante tribu berbère de Kutamahà – Algérie - qui en serait la créatrice) un système fondé sur l’empilage. Des fines feuilles de pâte sont superposées les unes sur les autres. Afin qu’elles ne s’agglutinent pas, on place la face cuite d’une feuille sur la face crue d’une autre feuille. En pratique, on procède la façon suivante : une première feuille de pâte est rissolée des deux côtés dans du beurre et ensuite recouverte d’une seconde feuille. L’ensemble est aussitôt retourné, afin que le côté disponible de la deuxième feuille puisse cuire à son tour. Une troisième feuille est alors posée sur le tout et le processus est répété jusqu’à obtention d’un gâteau élevé.

2° Dans le *Fudalat al-Khiwan*, Ibn Razin Tujibi procède différemment : il empile les une sur les autres des feuilles de pâte crues, en les ventilant avec du beurre. Ce système de feuilletage est baptisé *fulyatil*.

3° Le *manuscrito anonimo* décrit un système tout à fait différent faisant appel non à l’empilement mais au pliage; il porte d’ailleurs le nom de *torta doblada d’Ifriqya*, tarte pliée d’Afrique, dont elle serait originaire. La pâte est pétrie et abaissée; elle s’effeuille grâce à des pliages successifs, se répartissant en plusieurs tours : "Prenez de la farine et divisez-la en trois parties égales. Mettez un tiers de côté et avec les deux autres tiers, faites une pâte, pétrissez-la bien, abaissez-la, graissez-la avec du beurre et saupoudrez-la de farine, que vous puisez dans le tiers restant. Pliez la pâte. Recommencez l’opération jusqu’à ce qu’il ne reste plus de farine. Cuisez le feuilleté au four".

4° Enfin, le même *manuscrito* donne encore une autre recette fondée sur un enroulement de la pâte en deux tours. " Prenez de la farine de froment, pétrissez-la très bien avec de l’eau. Etendez la pâte ainsi obtenue sur une surface en marbre ou sur une planche. Faites une abaisse mince que vous enduisez de beurre; enroulez-la tel un paillason. Elle doit ressembler à un rouleau. Tournez et aplatissez-la avec les paumes de la main, afin d’obtenir une abaisse ronde et plate; et si vous voulez, pliez-la. Et puis étendez-la à nouveau et aplatissez-la avec les paumes de la main pour la deuxième fois, jusqu’à ce que la pâte soit devenue ronde et plate".

2) Les pâtes alimentaires

Les Arabes fabriquent deux types de pâtes : les unes inaugurent le genre spaghetti/ tagliatelle; les autres sont apparentées au couscous.

1° Les *itriyya* et *rista* (décrites dans *Al-Tabikh* et *Fudalat al-Khiwan*).

Ces deux types de nouilles, *itriyya* et *rista*, sont tirées d'une feuille de pâte étendue sur une table et dont on fait des lanières comparables aux tagliatelle, sans doute en la découpant, ou bien des fils comme les spaghetti, en roulant la pâte avec les mains.

Mais elles ne sont pas, à l'instar des pâtes modernes, bouillies dans de l'eau salée, égouttées, servies avec une sauce et du fromage râpé. Les pâtes arabes sont généralement cuites dans un bouillon de viande épicé et très gras, où on les poche à petit feu, assez longtemps, pour qu'elles se gorgent de liquide et de matière grasse. Elles accompagnent normalement de la viande (bœuf, agneau ou poule) et sont souvent associées à des légumineuses (pois chiches, lentilles).

Itriyya est dérivé du grec *itrion* / *itria* qui, dans la littérature médicale antique, on l'a vu, se confond avec *lagana* (les ancêtres des lasagnes - cf. supra); ceux-ci sont inconnus dans le monde islamique. Curieusement, les Arabes utilisent donc le nom d'une catégorie de pâtes alimentaires autochtones dans le bassin méditerranéen (*itria* = *lagana*) pour l'appliquer à une autre (spaghettis / tagliatelles) qui n'y existait pas.

Les Arabes ont peut-être emprunté ce type de nouilles aux Chinois. Depuis longtemps déjà, le Céleste Empire était réputé pour l'excellence et l'extrême diversité de ses pâtes alimentaires.

Les Chinois en faisaient mille et une sortes. Leur réputation en la matière n'est donc pas usurpée. C'est probablement via l'Iran sassanide en contact étroit avec la Chine que les Arabes ont recueilli cette spécialité chinoise. *Rista* semble d'ailleurs avoir une origine sino-perse.

2° Les *fidaws* ou *sa'iriyya* (reprises dans le *manuscrito anonimo* et *Fudalat al-Khiwan*).

Les *fidaws* ou *sa'iriyya* sont obtenues en modelant entre les doigts des petits morceaux de pâte qu'on amène à une taille minuscule et auxquels on donne une forme oblongue voisine des grains de céréales ou ronde comme des grains de poivre. On fait ensuite sécher au soleil ce qui a été fabriqué.

Leur préparation se rapproche de celle du couscous (connu dans le bassin méditerranéen depuis l'antiquité; cf. le *ziqqu* mésopotamien). Dans l'un ou l'autre cas, la pâte est vigoureusement pétrie et ensuite réduite en éléments de petite ou très petite dimension. Ceux du couscous sont obtenus par un roulage sous les paumes, alors que les petites formes oblongues ou rondes des *fidaws* résultent d'un façonnage entre les doigts.

3) Les beignets

Contrairement à une idée reçue, les Arabes n'ont pas inventé les beignets. Apicius donne déjà une recette de pet-de-nonne ou beignet soufflé, à base de pâte à choux (cf. supra).

Ceci dit, les Arabes n'ont toutefois pas usurpé leur réputation de maîtres ès beignets. *Al-Tabikh* (13e siècle) en décrit plusieurs sortes, qui n'ont pas recours à de la pâte à choux, mais sont fondés sur une technique originale : dans une pâte levée plus ou moins épaisse sont prélevées à la cuillère des petites noisettes de pâte, qui sont frites dans de l'huile de sésame (*luqam al qadi* = bouchée du juge et *barad* = grelon).

4) L'escavèche

Le principe de l'escavèche est simple. Des poissons sont frits et plongés dans une marinade bouillante à base de vinaigre, où ils se conservent pendant plusieurs jours, voire semaines. Ce mets traditionnel de Wallonie est une des plus célèbres spécialités de Chimay. L'escavèche est également répandue dans le bassin méditerranéen, non seulement en Espagne (escabeche ou escabetx), mais aussi en Italie (scapece ou scabeccio) et même en Afrique du Nord (scabetche).

Elle, aussi, est d'origine arabe et décrite par *Al-Tabikh* sous le nom de *sikbaj* ou *mousakbaj* : "Coupez du poisson frais en morceaux d'une taille moyenne. Faites-les frire dans de l'huile de sésame. Saupoudrez-les de coriandre séchée et recouvrez-les de vinaigre de vin coloré au safran et parfumé avec des feuilles de céleri".

On trouve un archétype de *sikbaj* dans la cuisine romaine. Apicius donne une recette pour conserver le poisson qui doit d'abord être frit et est ensuite arrosé de vinaigre chaud.

5) Les sirops et les confiseries

Les Arabes font aussi progresser les techniques de confiserie, dont les jalons ont été posés par les Anciens. Les recettes ne figurent toutefois pas dans la littérature culinaire, mais dans les traités pharmaceutiques, appelés grabadins. Ces confiseries avaient, en effet, des vertus thérapeutiques (souvent digestives); heureux les malades d'antan qui pouvaient s'en gaver impunément!

Parmi les plus célèbres auteurs de grabadins, citons les médecins suivants : Yahya Ibn Sarafiu (9e siècle), Rhazes (mort en 923), Haly Abbas (mort en 990), Avicenne (980-1037), Bayan al Israeli (1161-1240), Mahmud as Sirasi (mort en 1330).

1° Sirops

Les grabadins témoignent de plusieurs innovations. Pour commencer, ils introduisent le sucre, inconnu des Anciens, en pharmacie comme en cuisine. En le diluant dans de l'eau, on obtient un nouveau breuvage, désigné par différents termes, qui sont toujours composés du radical sh-r-b, signifiant boire.

Ce radical pourrait être dérivé du verbe akkadien *sarapu*, absorber (*sorbere* en latin et *rofew* en grec), à la suite de la transformation des consonnes radicales SRP en SRB.

SRB est, en l'occurrence, la racine des mots arabes *sharab* (sirop) et *sharbat* (sorbet).

Les sirops et les sorbets sont des breuvages délectables, préparés avec des fruits (notamment des grenades à l'origine de la grenadine), des herbes (cf. menthe), des épices (cf. de girofle) et des fleurs (400 espèces au moins sont utilisées, principalement roses, fleurs d'oranger, violettes); lorsqu'il est composé de roses, le sirop s'appelle le juleb.

Les sirops sont bus "chambrés", tandis que les sorbets sont consommés glacés. On croyait cette façon venue d'Amérique. Elle est pratiquée en Andalousie de toute antiquité. A Grenade, une corporation avait pour fonction de vendre de la glace pilée. La glace qui provenait de la Sierra Nevada, elle était mise en blocs dans des copeaux et du sel et recouverte de sacs de jute. Elle était descendue à dos de mule jusqu'à Grenade ou Cordoue ou Séville.

2° Bonbons

Le sirop est, en outre, le point de départ du pénide dit aussi sucre tors ou tiré (en arabe *fanid*), qui sert notamment à la fabrication de bonbons. Pour l'obtenir, il suffit de porter le sirop à une température variant entre 132° et 143°C ("petit cassé"); celle-ci est vérifiée en étirant entre les doigts le sirop refroidi qui ne doit plus coller et se détacher en fils durs. Lorsqu'on

verse le sirop pris en masse sur une surface en marbre, il reste malléable pendant un certain temps. On peut l'étirer, le plier, le tordre à souhait. Par ces manipulations le sirop se charge de minuscules bulles d'air qui lui donnent un aspect opaque et satiné. Sa couleur passe progressivement du jaune au blanc crémeux. Le sirop ainsi durci peut être détaillé en tablettes du type berlingot.

Le médecin andalou, Abu l Quasim al Zahrawi, dit Abulcasis (mort en 1009) donne la description du *fanid* dans *Al-Tasrif* (traduit en latin au 13e siècle par Simon de Gènes et Abraham de Tortosa sous le nom de *Liber servitoris*):

“tu prends une ou deux livres ou trois au maximum de sucre...

“tu le mets dans un récipient en cuivre étamé...

“tu mouilles le sucre avec suffisamment d'eau douce pour qu'il soit recouvert...

“pose-le sur le feu ...

“fais cuire (le sirop) jusqu'à ce que l'eau soit évaporée...

“examine (son degré de concentration) en versant une goutte sur du marbre; si elle file entre les doigts ou colle, retire vite le récipient du feu...

“verse (le sirop) sur une surface en marbre enduite préalablement d'huile d'amande douce ou de sésame...

“pendant qu'il est encore chaud, replie les bords vers le centre...

“ensuite tire-le et étends-le entre les mains, comme on étire les *electuaria dulcia*...

“fixe un clou crochu au mur...

“projette le sirop dessus et arrache-le ensuite du clou...

“étire-le encore comme on étire les *electuaria dulcia* jusqu'à ce qu'il s'éclaircisse...

“place-le près du feu pendant que tu l'étires, pour qu'il reste chaud et soit plus facile à étendre...

ensuite remets-le sur le clou...

“tire à nouveau dessus jusqu'à ce qu'il devienne aussi blanc que possible...

“ensuite découpe la pâte de fanid avec un couteau (sur une surface en marbre saupoudrée préalablement d'amidon blanc, précise Abulcasis plus loin) et donne-lui la forme que tu veux...

“ronde, allongée ou autre...”

Il ajoute *in fine* qu'on peut la préparer avec des poudres (*ex pulveris*), c'est-à-dire, des épices et aromates pulvérisés.

Comme on peut le constater, Abulcasis fait également allusion à une autre façon de travailler le sucre : celle utilisée pour les *electuaria dulcia* (électuaires mous) qui sont “tirés et étendus entre les mains” (*trahe et extende inter manus sicut trahuntur electuaria dulcia*, dit le texte latin). Cette manipulation évoque la technique connue aujourd'hui sous le nom de sucre pétri et qui ressemble d'ailleurs à celle du sucre tiré. Le sirop doit toutefois être porté à une température moins élevée (à 112°-116° : au petit boulé) et possède une consistance différente: celle d'une pâte qui est non seulement susceptible d'être étirée, mais aussi pétrie. Elle devient d'un blanc neigeux et peut être découpée en tablettes tendres appelées fondants; ce sont eux qu'Abulcasis désigne sous le nom d'*electuaria dulcia*.

L'auteur andalou du *manuscrito anonimo* en fait avec de la menthe, des clous de girofle, du musc (cf. au sujet de ce produit: infra).

3° Fruits confits

Les Arabes inventent, en outre, une nouvelle friandise aux fruits, à la fois médicamenteuse et gastronomique : le *murabba* (de *raba* = confire), traduit en latin par *conditum* et en français technique par condit ou conserve.

Les modernes fruits confits en sont les héritiers directs.

Les fruits sont placés dans des bains miellés ou sucrés et y subissent des cuissons successives

ayant pour but de faire disparaître progressivement leur eau de constitution.

Le prince de la médecine, Avicenne, en donne une description détaillée dans son grabadin, dont le traité VII est intitulé *De conditis* en latin.

Parmi les *murrabayat* figurent également des fleurs confites. Bayan en donne la recette: pour un ratl (= 397,260 gr.) de fleurs, il faut prendre deux ratls et demi de sucre; "piler et triturer ensemble avec les fleurs jusqu'à ce que ces dernières soient fanées; placer le récipient au soleil, remuer une fois tous les trois jours; nettoyer et enlever du soleil après 20 jours".

4° Marmelada et Marmalade

Les Arabes approfondissent, par ailleurs, les différentes possibilités offertes par la fermentation pectique.

La pectine, identifiée seulement en 1831 par Braconnot, se trouve en plus ou moins grande quantité dans le jus des fruits. Elle est toujours accompagnée d'un ferment, la pectase, capable de la transformer en acide pectique et d'entraîner une coagulation du jus.

La fermentation pectique permet essentiellement d'obtenir des corps insolubles. Les fruits sont soumis à l'action de la chaleur qui, en stimulant l'hydrolyse de la pectine, provoque une prise en masse intégrale. Selon qu'on utilise la chair ou le jus, on peut réaliser une confiture, une pâte de fruit ou une gelée.

Les Anciens en ont posé les jalons. La littérature gréco-romaine cite des pâtes de coing et de mûres, des gelées de coing, des confitures de fruits divers, faites avec du miel (cf. supra).

Les Arabes développent ces confections tout en remplaçant progressivement le miel par du sucre.

Le *manuscrito anonimo* reprend, par exemple, l'antique recette de la pâte de coing au miel (*pasta de membrillo*) et propose ensuite "*un otra receta, que es mas nueva*", une autre recette qui est plus récente, avec du sucre. En portugais, cette pâte s'appelle *marmelada* (de *marmelo* = coing).

Avicenne décrit un *electuarium de citro*, ancêtre de la marmelade anglaise (*marmalade*), à base de zestes de citron cuits dans du miel (et non du sucre) avec diverses épices (girofle, muscade, poivre noir, cannelle, gingembre, galanga, musc, etc.).

5° Masepains et nougats

Ces deux autres spécialités arabes plongent également leurs racines dans la médecine gréco-romaine (cf. supra).

Les masepains et nougats arabes sont préparés soit avec du sucre soit avec du miel. Ils figurent aussi bien dans les traités culinaires (*Al-Wusla* en donne une foule de recettes) que pharmaceutiques. Là, ils s'appellent *halwa* (= douceurs), ici, *la'uqat* (traduit en latin et français par looch).

Signalons que les grabadins mentionnent des *la'uqat* à base de gommés (non seulement gomme adragante mais aussi arabique) et de plantes mucilagineuses (fleurs ou racines de mauve et de guimauve). Ces *la'uqat* se rapprochent des pâtes de guimauve, voire des loukoums (dont les origines étymologiques sont peut-être les mêmes : du verbe *la'aqa* = lécher; ils étaient, en effet, donnés à lécher).

6) Eaux distillées

Les eaux distillées font appel à la technique alchimique de la distillation, en arabe *taqtir*. Son principe repose sur la propriété que possèdent les vapeurs développées dans une enceinte de se condenser sur les parois plus froides d'un vase en relation avec celui dans lequel se produit la vapeur.

Les Anciens la connaissaient. Au 1^{er} siècle, Dioscoride (médecin grec) et Pline (encyclopédiste latin) recommandent la distillation de la térébenthine. Mais leur matériel était primitif: un vase en argile sur lequel étaient posées des traverses de bois recouvertes de plusieurs épaisseurs de laine, dans laquelle venaient se condenser les vapeurs et que l'on exprimait pour en recueillir le distillat; on laissait décanter celui-ci par le repos afin de séparer l'eau distillée de l'essence plus légère qui montait à la surface .

Les alchimistes arabes perfectionnent l'appareillage, qui est désormais en verre et comporte les deux parties fondamentales de l'alambic: la cucurbite (où s'opère la cuisson) et le chapiteau (où se déposent les vapeurs). La production des eaux distillées et des essences prend dès lors des proportions quasi-industrielles. Au 9^e siècle, Al-Kindi en donne 107 formules dans son *Kitab Kimya al-'Itr wa al Tas'idat* (Livre sur les parfums, la chimie et la distillation). A l'instar des sirops, elles sont faites avec des fruits, des herbes, des épices et des fleurs.

Certaines eaux sont servies comme boissons rafraîchissantes.

L'eau de roses ou l'eau de fleur d'oranger entrent, en outre, dans les préparations culinaires.

7) Saveurs arabes

Les livres de cuisine ont recours aux épices qui interviennent, en grande quantité, dans presque toutes les recettes.

Dans le levantin *Al-Tabikh*, elles figurent dans l'ordre suivant : cannelle (51%), poivre (27%), safran (26%), gingembre (12%). Cet ordre diffère légèrement de celui adopté par le *manuscrito anonimo* andalou : poivre (77%), cannelle (51%), safran (40%), girofle (19%), gingembre (13%).

A ces parfums qu'on retrouve également en Occident, il faut ajouter les câpres (déjà utilisés par les Romains, cf. supra) et deux spécificités arabes aux effluves envoûtants : le musc (sécrétion produite par les glandes abdominales d'une espèce de chevrotain, le *Moschus moschiferus*, vivant notamment au Tibet) et l'ambre (la concrétion intestinale du cachalot, un coprolithe, donc). Ils interviennent surtout dans les confiseries.

Un mot au sujet des fleurs utilisées aussi bien par les cuisiniers que les pharmaciens arabes. Il s'agit probablement d'un héritage de l'Orient antique qui en était déjà friand (cf. supra). Ce sont les roses qui sont les plus appréciées. Comme aujourd'hui, on en fait des confitures et des eaux distillées. On les confit aussi, conformément à la méthode, décrite par Bayan : cette confection donne une poudre de pétales de roses ensucrées, connue en ancien français sous le nom de sucre rosat (cf. infra).

Cela dit, les Arabes attachent une grande importance à la diversification des goûts. Aux 12^e et 13^e siècles, le menu andalou s'articule, par exemple, autour d'un partage équilibré entre mets assaisonnés au *mourri* (donc salés), mets acides (à base de vinaigre, verjus, jus surs de grenades, de sumac ou d'agrumes, comme citron, limon, orange amère ou bigarade), mets aigres-doux (ayant recours à ces mêmes acides en combinaison avec du miel, du sucre de canne ou des fruits gorgés de sucre, par exemple, des dattes ou des figues) et mets doux (où l'on retrouve également ces édulcorants). Aucune saveur ne semble exercer une position dominante, mis à part que les épices sont omniprésentes.

Conclusion

La “*Saracen connection*” a joué un rôle non négligeable sur l’évolution de la cuisine occidentale.

Elle est à l’origine d’importantes innovations comme les sirops, les sorbets, les fruits confits, les nouilles, le feuilletage, le travail du sucre ou l’art de la distillation.

Cependant, la “*Saracen connection*” ne marquera pas la chrétienté de manière uniforme.

Ce sont les Finisterre méditerranéens d’Occident qui en seront les plus grands et surtout les premiers bénéficiaires : Espagne et Italie.

Elles seront, en l’occurrence, les tremplins d’où la confiserie et la limonaderie européennes prendront leur envol.

Elles accueilleront également l’escavèche (*sikbaj*) mentionnée, d’entrée de jeu, dans les livres de cuisine qui y sont rédigés après le départ des Arabes : le *Liber de coquina* originaire d’Italie méridionale, écrit en latin (début 14^e siècle), et le *Libre de Sent sovi*, écrit en catalan (1^{ère} moitié du 14^e siècle).

Ces mêmes livres reprennent, en outre, les nouilles (*itriyya*).

Le *Liber de coquina* est, de surcroît, le seul de son époque à évoquer la technique du feuilletage dans une *torta defoliata*, une tarte feuilletée. L’auteur ne précise toutefois pas quel procédé il a choisi : empilement, pliage ou enroulement (cf. infra). Curieusement, le feuilletage n’est pas repris par le *Sent Sovi*, alors que c’est en terre ibère que la plupart de ces techniques sont nées.

Par ailleurs, on affirme souvent que c’est, sous influence arabe, que l’Europe médiévale a introduit les épices en cuisine. Ce n’est pas faux; mais il faut nuancer cette affirmation. En effet, l’Europe n’a pas attendu l’expansion arabe pour importer les effluves d’Orient. Nous avons vu qu’ils s’y infiltrèrent progressivement dès le haut Moyen Age. La “folie des épices” (F. Braudel) ne fera dès lors que croître et embellir pour atteindre son apogée à la Renaissance (cf. infra); les modes arabes y sont sans doute pour quelque chose.

De fait, ce sont certainement elles qui pousseront les Européens (et pour commencer ceux du Sud) à adopter les eaux de fleurs, le musc et l’ambre. Ces parfums puissants s’introduisent d’abord dans les pharmacies avant d’inonder progressivement, à partir du 15^e siècle, les cuisines où ils se maintiendront jusqu’aux environs du 18^e siècle, quelquefois même au-delà. Enfin, non contents de perpétuer les antiques asperges, truffes, melons et concombres, les Arabes font connaître à l’Europe des espèces végétales nouvelles: l’aubergine, le chou-fleur, l’épinard, l’artichaut, les oranges amères, les citrons, les limons ... le café. Les premiers à y tâter sont les Italiens et les Espagnols.

CHAPITRE III : LA RÉVOLUTION INDUSTRIELLE DES 11^e - 13^e SIÈCLES

A partir de la deuxième moitié du 11^e siècle, la chrétienté se redresse. L'Europe entre progressivement dans une période de prospérité caractérisée, dit Braudel, par une croissance continue. L'éminent historien ajoute que la première révolution industrielle n'a pas éclaté au 18^e siècle, mais aux 12^e et 13^e siècles.

Elle est, pour commencer, marquée par une révolution technologique :

- le collier d'épaule se substitue progressivement au collier de poitrine à partir du 9^e siècle et plus tôt ou plus tard, selle, étriers, mors, rênes, harnais, attelage en file, ferrures permettent la mise au point progressive du système du harnachement. Durant l'antiquité, le cheval, mal attelé (le collier de poitrine étouffe la bête), ne pouvait tirer qu'une charge relativement faible et ne valait pas plus, au travail, que quatre esclaves.

Au 12^e siècle, le voilà brusquement amélioré, comme un moteur porté à quatre ou cinq fois de sa puissance, grâce au collier d'épaule. Jusque-là animal de guerre, il va désormais jouer un très grand rôle dans le hersage, le labourage et les transports.

- la charrue lourde remplace l'araire antique, simple cône de bois ferré, parvenant tout juste à égratigner le sol; elle permet d'attaquer en profondeur les sols lourds et humides, ceux qu'on vient de défricher. Le grain qui peut ainsi pénétrer à l'intérieur de la terre est à la fois protégé du gel et du pourrissement. Cette terre aérée ne connaît certes pas l'amendement chimique, mais elle est fertilisée par d'autres moyens: chaux, argile, calcaire, fumier, ordures ménagères, etc. C'est, à ce double enrichissement, qu'est dû l'essor des semailles serrées : de 0,7 hl à l'hectare au 9^e siècle elle montent à 4hl au 13^e siècle.

- l'assolement biennal et triennal. Sur une même terre le blé ne peut être cultivé deux années de suite sans gros dommage. Il doit se déplacer, tourner. Il lui faut un espace du double ou du triple de la surface qu'il occupe, suivant qu'il peut revenir aux mêmes "soles" une année sur deux ou sur trois. Le blé est pris alors dans un système à deux ou trois temps. Autrement dit, la terre est mise en jachère (au repos) un an sur deux ou sur trois. Ce temps mort permet au sol de la jachère, assidûment labouré et fumé, de reconstituer sa richesse en sels nourriciers. Grâce à l'assolement triennal, des rotations plus ou moins longues des cultures sont possibles : les céréales alternant avec les fourrages. Celles-ci réduisent la jachère, avec le double avantage de fournir de la nourriture au gros bétail et d'augmenter les rendements de céréales en reconstituant aussi la richesse minérale de la terre. Une telle maîtrise du sol, inconnue des agronomes romains, ne s'est que lentement imposée et ne s'est vraiment généralisée qu'au 13^e siècle.

- "la révolution des moulins". Avec les 11^e, 12^e et 13^e siècles, l'Occident connaît sa première révolution mécanique. Entendons par-là l'ensemble des transformations qu'a impliquée la multiplication des moulins à eau et à vent. Ces moteurs primaires sont sans doute de modique puissance, de 2 à 5 HP (*horse-power*) pour une roue à eau, parfois 5, au plus 10, pour les ailes d'un moulin à vent. Mais, dans une économie mal fournie en énergie, ils représentent un surcroît de puissance considérable. Ils ont joué un rôle certain dans la première croissance continue de l'Europe. Plus ancien, le moulin à eau a une importance bien supérieure à celle de l'éolienne. Il ne dépend pas des irrégularités du vent, mais de l'eau, en gros moins capricieuse. Il est plus largement diffusé, en raison de son ancienneté, de la multiplicité des fleuves et rivières, des retenues d'eau, des déviations, des aqueducs qui peuvent faire tourner une roue à pales et à aubes. Le premier moulin à eau a été horizontal, sorte de turbine élémentaire: on dit quelquefois moulin grec (car il apparaît dans la Grèce

antique) ou scandinave (car il s'est maintenu longtemps en Scandinavie). L'opération géniale a été le redressement de la roue à la verticale que réalisent les ingénieurs romains dès le premier siècle avant notre ère. Le mouvement transmis par engrenages sera rendu ensuite horizontal au service final de la meule, qui tournera d'ailleurs cinq fois plus vite que la roue motrice; il y a démultiplication. Toutefois l'équipement romain déjà très au point est limité à quelques points de l'Empire et il sert uniquement à écraser le blé. Un exemple, parmi tant d'autres, de l'inertie vis-à-vis de la nouveauté. La révolution des 12^e et 13^e siècles ne multiplie pas seulement les roues hydrauliques; elle les étend à d'autres usages. La roue hydraulique anime les soufflets des forges, les pilons broyeurs des minerais, les lourds martinets qui frappent le fer à forger, les battoirs énormes des foulons à draps, qui remplacent les pieds des ouvriers foulons. A cet égard, la mécanisation du foulage (pressage) de la laine a été un événement aussi décisif que la mécanisation du filage et du tissage du coton au 18^e siècle. Tout comme le coton a lancé la révolution industrielle du 18^e siècle (le coton est par excellence la "*steam industry*"), la laine a lancé celle du 13^e siècle, le moulin jouant ici le rôle de la machine à vapeur.

Le moulin à vent apparaît bien plus tard que la roue hydraulique. Il est probablement originaire d'Iran ou du Tibet. En Iran, des moulins tournent dès le 7^e siècle, animés par des voiles verticales, dressées sur une roue qui, elle, se meut à l'horizontale. Le mouvement de cette roue, transmis à un axe central, met en mouvement une meule à broyer le grain. La révolution, en Occident, à la différence de l'Orient, où le moulin à vent va tourner des siècles durant à l'horizontale, c'est la transformation de l'éolienne en une roue redressée sur le plan vertical, à l'image de ce qui s'est passé pour les moulins à eau. Cette modification tout à fait géniale a fortement augmenté la puissance de l'éolienne. C'est ce moulin, nouveau modèle, qui se propage en Occident dès le 12^e siècle.

Mais l'important, c'est que cette révolution technologique se situe au milieu de révolutions concomitantes :

- une puissante révolution agricole qui a jeté les paysans en rangs serrés contre l'obstacle de la forêt, des marécages, des bords de mer et de rivières et a favorisé l'assolement triennal
- pareillement, portée par la poussée démographique, une révolution urbaine: jamais les villes n'ont poussé aussi dru, les unes à portée des autres. Et une séparation nette, une "division du travail" parfois violente s'installe entre campagnes et villes
- elle entraîne un essor commercial, industriel et bancaire sans précédent. Les villes qui s'emparent des activités industrielles sont déjà des moteurs d'accumulation, de croissance et chez elles, la monnaie fait son apparition. Les marchés, les trafics se multiplient. Avec les foires de Champagne s'esquisse, puis se précise un ordre économique de l'Occident. Plus encore, en Méditerranée, les chemins de la mer et de l'Orient sont peu à peu reconquis par les villes d'Italie. Il y a élargissement de l'espace économique sans quoi aucune croissance n'est possible.

Et c'est bien le mot de croissance, dans le sens de développement global, que F. Braudel n'hésite pas à employer. A ses yeux, il est hors de discussion qu'il y a eu, aux 12^e et 13^e siècles, une croissance continue. La preuve : les salaires montent plus vite que le prix des céréales. "Le 13^e siècle et les débuts du 14^e siècle ont vu, écrit-il, la première industrialisation de l'Europe. Alors les villes et les activités artisanales et commerciales qu'elles abritent se développent puissamment, moins peut-être du fait des progrès purement techniques de l'époque (mais ces progrès sont tangibles) que par suite de la généralisation de la division du travail. Grâce à elle, le rendement du travail augmente et c'est probablement cette productivité accrue qui, à son tour, permet non seulement de résoudre la difficulté de fournir à une population en croissance les vivres indispensables, mais de la nourrir mieux qu'auparavant. On ne connaît de situation analogue qu'en une seule occasion, au 19^e siècle, à l'époque de la

“seconde industrialisation”, cette fois, il est vrai, à une échelle d’une toute autre dimension” . Autant dire, renchérit Braudel, que toutes proportions gardées, il y a à partir du 11^e siècle une “croissance continue” à la moderne, que l’on ne verra plus avant la mise en place de la révolution industrielle anglaise. On ne s’étonnera pas que, logiquement, l’explication “globalisante” s’impose. En effet, toute une série de progrès, liés les uns aux autres, ont été à l’œuvre dans la productivité agricole, industrielle, commerciale, comme dans l’extension du marché.

Dans cette Europe en proie à son premier éveil sérieux, il y a même, autre signe d’un développement de large souffle, une vive progression du secteur tertiaire, avec la multiplication des médecins et des apothicaires.

Celle-ci doit être mise en rapport avec une révolution supplémentaire: celle des sciences stigmatisée par la naissance concomitante des universités.

CHAPITRE IV: ARTES MEDICINAE ET ARTES CULINARIAE

Artes medicinae

La révolution des sciences contamine d'abord la médecine et les disciplines paramédicales. Elle explique la prolifération des médecins et apothicaires à partir du Moyen Age central. Cette révolution s'est faite en deux temps. Elle débute par un travail de traduction des traités arabes vers le latin et se poursuit par une oeuvre de création. D'entrée de jeu, la cuisine y est mêlée.

C'est l'Ecole de Salerne, la première université d'Occident (en Italie du Sud), qui prend la tête du mouvement.

Au 11e siècle, Constantin l'Africain y traduit notamment Haly Abbas (cf. supra). Peu après sont élaborés *l'Antidotarium magnum* des Salernitains (vers 1100), dont une version abrégée est établie au 13e siècle sous le nom d'*Antidotarium Nicolai*, ainsi que l'herbier des Salernitains : *De simplici medicina*, mieux connu par les premiers mots de son prologue, *Circa instans*, de Matthieu Platearius (12e siècle). Les herbiers sont des répertoires de "simples", c'est-à-dire, de drogues d'origine animale, végétale ou minérale. Avec elles, sont préparés les remèdes dits "simples médecines" par opposition aux médicaments composés, où des simples se trouvent associés en nombre varié; leurs formules sont reprises dans les antidotaires ou recueils de médicaments composés, descendants des grabadins. A l'instar de ceux-ci, ces recueils contiennent des recettes alimentaires, en particulier, de confiseries. Les livres de simples et composés relèvent, tous deux, de la pharmacie.

Un genre nouveau apparaît également à Salerne; Bruno Laurieux l'appelle la "cuisine médicale". Celle-ci s'inscrit dans une tradition antique perdue durant le Haut Moyen Age (son dernier avatar est le *De observatione ciborum* d'Anthime - cf. supra), mais reprise par les Arabes (cf. les *Diaetae universalis et particulares*, rédigées au 10e siècle par Isaac et traduites par Constantin l'Africain). A la fin du 12e siècle, le médecin salernitain Petrus Musandinus élabore la *Summula de preparatione ciborum* qui remet la "cuisine médicale" à la mode. Il fera des émules : cf. le *Liber de ferculis et condimentis* (fin 13e siècle) et l'*Opusculum de saporibus* de Manio de Maineri (début 14e siècle).

Enfin, au 13e siècle, sont créés, toujours à Salerne, les "Régimes" contenant des préceptes de santé et de cuisine destinés à l'aristocratie. Parmi les plus célèbres spécimens du genre, citons: *Regimen sanitatis salernitanum* (*le Régime de santé de Salerne*) et son émule, *le Régime du corps composé*, en 1256, par Aldebrandin de Sienne pour Béatrice de Savoie.

Au 12e siècle, Tolède emboîte le pas à Salerne. Les savants italiens y rejoignent leurs confrères espagnols. Ensemble, ils poursuivent le travail de traduction. Ainsi Gérard de Crémone s'installe en Andalousie, où il traduit Ibn Sarafun, Rhazes, Avicenne.

La traduction de l'illustre ouvrage du médecin andalou Abulcasis, *Al-Tasrif*, est faite au siècle suivant et est, elle aussi, le résultat d'une collaboration hispano-italienne, en l'occurrence, entre Simon de Gènes et Abraham de Tortosa (cf. supra).

Bien avant que la maison de Catalogne-Aragon n'occupe le trône du royaume de Naples-Sicile, des liens privilégiés se sont donc noués entre les deux Péninsules; ils ont certainement été favorisés par une égale imprégnation des valeurs romaines et une même pénétration des lumières de Bagdad.

Artes coquinariae

Par ailleurs, d'autres genres s'épanouissent énonçant des règles de vie et des préceptes à respecter. Ils sont en partie redevables à la littérature courtoise qui fleurit à la même époque et glorifie les comportements nobles, la conduite chevaleresque, bref les "bonnes manières". Ces dernières sont décrites dans des traités à caractère didactique parmi lesquels les "contenances de table" recueillent un succès grandissant. Les plus anciennes remontent aux 12^e et 13^e siècles : cf. *De institutione novitiarum* de Hugues de Saint-Victor ou de Paris (12^e siècle), *Castoiment que li pères ensaigne à son fils* de Rabbi Moïse Sephardi, un juif d'origine espagnole, converti à catholicisme (12^e siècle), *De quinquaginta curialitatibus ad mensam* (Les cinquante courtoisies de table) de Bonvesin da la Riva, composé en Lombardie au 13^e siècle.

Ainsi, se crée progressivement un climat intellectuel s'intéressant par différents biais aussi bien à l'art de la table qu'à l'art culinaire et favorisant, par la même occasion, l'essor d'une littérature dite utilitaire ou "*Fachliteratur*", comme l'appellent les Allemands. Elle fait partie des *Artes Mechanicae* qui étaient, depuis le 9^e siècle et par dénigrement, opposés aux *Artes Liberales* enseignés dans les écoles.

A partir du 12^e siècle, les arts mécaniques sont réévalués et la cuisine participe pleinement à cette promotion.

En effet, l'art culinaire, axé sur la recette et donc utilitaire par définition, possède tout naturellement et même, d'entrée de jeu, une place privilégiée au sein des arts mécaniques. Les premiers à s'y intéresser sont probablement les médecins, tant il est vrai que l'alimentation est devenue une de leurs principales préoccupations. Mais ils ne sont que rarement les créateurs des livres de cuisine, dont l'élaboration est d'abord l'affaire des queux eux-mêmes. Les médecins se bornent à les récupérer, en les faisant recopier et intégrer dans des codex médicaux.

C'est pourquoi la plupart des manuscrits culinaires sont associés à des ouvrages thérapeutiques. On aurait pu supposer que, parmi ceux-ci, les antidotaires occuperaient une place privilégiée, étant donné l'étroite intimité entre les recettes culinaires et les formules pharmaceutiques. Et, pourtant, c'est rarement le cas.

L'environnement médical qui enveloppe le plus souvent la littérature épulaire appartient au genre des "Régimes".

CHAPITRE V: PSEUDO-MESUÉ, PÈRE DE LA CONFISERIE EUROPÉENNE

L'ouvrage médical contenant le plus de recettes culinaires, en particulier, de confiseries, est sans conteste *l'Antidotarium Mesuae*.

Il a probablement été rédigé entre les 11^e et 12^e siècles par un médecin italien ayant emprunté le pseudonyme de Mesué à un célèbre confrère arabe du 9^e siècle (Yuhanna Masawaih Damasqui); il a agi ainsi pour des raisons publicitaires, comme c'était la mode à l'époque (cf. supra pour Apicius).

Les plus anciens manuscrits de *l'Antidotarium* ne remontent toutefois pas au-delà du 13^e siècle.

Il exercera une influence fondamentale dans toute l'Europe et, cela, jusqu'au 18^e siècle. Ses principales sources sont arabes : Avicenne, Sarafiun, Haly Abbas, Rhazes, Abulcasis.

Les friandises occupent une place tellement importante dans *l'Antidotaire*, que pseudo-Mesué peut, sans hésitation, être considéré comme le père de la confiserie européenne.

Elles sont réparties entre les quatre chapitres suivants:

- De *electariis delectabilis* (chapitre I)
- De *conditis* (chapitre IV)
- De *speciebus loch* (chapitre V)
- De *syrupis et robub* (chapitre VI)

1) De *electariis delectabilis*

Les *electaria* comprennent, parmi divers électuaires ou médicaments délectables, quatre confitures révolutionnaires pour l'époque, puisqu'elles ne sont pas faites avec du miel, mais avec du sucre qui vient d'arriver en Occident:

- *electuarium de fructibus* aux propriétés laxatives. De la chair de coing, de poires, de pommes est cuite dans du vinaigre, où du sumac (= petite baie rouge d'un arbrisseau cultivé dans les pays méditerranéens - cf. supra) a macéré pendant un jour et une nuit.

On ajoute du verjus, des sorbes et du sucre. Le tout est cuit *ad mellis crassitudinem* (jusqu'à la consistance du miel).

- *electuarium de pomis* (stomachique). Six livres de chair de pomme sont cuites avec deux livres d'eau de rose et cinq livres de sucre.

- *electuarium de persicis* (stomachique). De la chair de pêche est cuite avec du jus de pêche et du sucre.

- *electuarium de prunis* (stomachique). De la chair de prune est mélangée avec du jus de pourpier, du sucre et de l'eau de violette. Le tout est cuit *ad crassitudinem*.

L'electuarium de citro (stomachique), une marmelade aux zestes de citron est, en revanche, préparé au miel.

Au chapitre des *electaria* figure, en outre, *l'electuarium citoniis facta cum succo citoniorum aliter diacidonium*, qui désigne à la fois la gelée et la pâte de coing. Pseudo-Mesué prépare cette dernière, conformément à la tradition ibère, au miel (cf. supra). Véritable figure de proue de la confiserie, il stipule toutefois à la fin de la recette: "on peut aussi la faire au sucre", suivant ainsi la nouvelle mode andalouse (cf. supra *la pasta de membrillo*).

Les *electuaria* comprennent, en outre, des bonbons parfumés diversement : à l'anis (*electuarium dianisum*), au girofle (*aromaticum caryophyllatum*), au musc (*aromaticum muscatum*), à l'ambre (*diambra*) etc. Bien que Mesué ne donne aucune précision sur la manière de procéder, on peut supposer que ces bonbons sont faits, soit au sucre pétri, soit au sucre tiré. Plusieurs glossateurs font, en effet, allusion à des électuaires ayant une consistance solide. Dans l'introduction précédant l'*Antidotarium Mesuae* et rédigée par Christophorus de Honestis au 14^e siècle, le médecin florentin écrit que les électuaires qui doivent se conserver longtemps possèdent une forme solide. En outre, Sylvius précise dans ses commentaires (rédigés tardivement: au 16^e siècle) que le *diambra* est un "*electuarium solidum*". Enfin, l'*electuarium regium* avec amandes et pignons entiers, sucre, eau de rose, roses rouges, santal, musc, huile d'amande est directement inspiré des *halwa*.

2) De conditis

Les *conditi* (héritiers des *murrabayat*) comprennent racines, fleurs, épices et fruits confits. Toujours d'avant-garde, pseudo-Mesué préfère le sucre au miel. Citons l'exemple des *citonia condita* : "Prends des beaux coings, pare-les et épépine-les; coupe-les en morceaux que tu cuiras dans du juleb. Recuis-les le lendemain dans un autre juleb jusqu'à ce qu'ils soient prêts. Parfume-les au musc et conserve-les dans un bocal en verre, en les recouvrant avec le juleb dans lequel ils ont bouillis".

Pommes, poires, pêches, écorces de citron sont confites de la même façon.

Pour confire du gingembre (*zingiber conditum*), pseudo-Mesué mélange miel et sucre: "Prends du gingembre frais ... une part, du miel trois parts, du sucre une part. Fais cuire doucement".

S'agissant des fleurs, celles qu'il préfère confire sont les violettes (*zuccharum violatum*; "sucre violat") et les roses (*zuccharum rosatum*, "sucre rosat"). Voici sa recette à peine différente de celle de Bayan:

" Prends autant de roses blanches et rouges que tu veux et étale-les sur la table, à l'ombre, jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur trop d'humidité; les roses doivent être ni flétries ni immatures. Pile-les dans un mortier en pierre. Ensuite saupoudre-les de sucre blanc, de trois fois leur poids, place-les dans un bocal en verre fermé avec du parchemin et laisse-les reposer pendant trois mois au soleil. Remue-les chaque jour à plusieurs reprises. Ensuite tu les éloignes du soleil et tu les sers..."

3) De speciebus loch

Transposition latine (et française) de l'arabe *la'uj*, le loch recouvre différentes confiseries empruntées aux Arabes qui, eux-mêmes, les ont partiellement héritées des Grecs : des nougats, des massapains (*loch de pino*, *loch de amygdalis* : aux pignons, aux amandes), des bonbons du type berlingot ou fondant, d'autres bonbons apparentés aux loukoums et pâtes de guimauve. Le *loch sanum et expertum* est, en revanche, *ex inventione nostra*, de notre invention, proclame fièrement pseudo-Mesué. Une orgie de drogues (cannelle, hysope, réglisse, jujube, capillaire, anis, fenouil, iris, calaminthe, etc.) est cuite dans 4 livres d'eau avec des raisins secs, des figues et des dattes. On fait réduire de moitié et ajoute 2 livres de *penidium*. Le tout est cuit jusqu'à la consistance du miel. Puis on met de la gomme adragante et arabique, de l'amidon, des amandes et des pignons. On mélange bien jusqu'à ce que la préparation soit blanche. Cette confiserie oscille entre un nougat et un berlingot. *La Nouvelle*

Officine de Dorvault (édition 1955), livre de base des pharmaciens des 19e et 20e siècles, mentionne encore ce loch inventé par pseudo-Mesué.

4) La *distinctio sexta* : De syrups et robub

Au chapitre VI de son *Antidotaire*, Pseudo-Mesué donne plusieurs recettes de sirops à la fois médicinaux et désaltérants. Ces derniers sont à base de fruits ou d'aromates, comme le *syrupus de pomis*, le *syrupus de piris*, le *syrupus de persicis*, le *syrupus de citoniis* (coings), le *syrupus de prunis*, le *syrupus de granatis* (grenadine), le *syrupus de mentha*, etc. Le rob (de l'arabe *rubb* = suc) est un jus de fruits acides qui a été concentré, autrement dit, une sorte de sirop acidulé.

Conclusion

Jusqu'à l'arrivée de pseudo-Mesué, l'Espagne était la première "terre confiturière" d'Europe. Bien avant son islamisation, elle s'était forgée une bonne réputation dans le domaine pharmaceutico-gastronomique. Ses pâtes de coing (aux vertus digestives) étaient renommées dans tout l'Empire romain, qui en importait des caisses entières (dixit Galien, cf. supra). A la suite de la conquête mauresque, elle devient la terre d'élection de la pharmacie musulmane: non seulement Abulcasis y rédige, au 10e siècle, le *Liber servitoris*, dans lequel il décrit notamment le travail du sucre (cf. supra), mais Ibn Wafid (997-1074) y compose un célèbre herbier. Dès lors, la confiserie connaîtra un essor sans précédent sur la Péninsule; le premier livre non médical à s'y consacrer, *Libre de totes manieres de confits*, sera élaboré en Catalogne au 15e siècle. L'Espagne (tout comme le Portugal) restera d'ailleurs spécialisée dans la fabrication de pâtes de coing et, cela, jusqu'à ce jour. L'Italie lui rafle la première place au moment même où Tolède emboîte le pas à Salerne. Elle doit non seulement cette promotion à pseudo-Mesué, mais aussi à son riche passé. A l'évidence, notre médecin-confiseur n'a pas travaillé sur un "terrain vierge". Il n'aurait jamais pu réunir dans son antidotaire toutes ces succulentes friandises s'il avait vécu dans un désert gastronomique ou un vide pharmaceutique. On ne devient pas le père de confiserie européenne *ex nihilo*. En fait, le passé "médico-confiseur" de la terre italienne est presque aussi riche que celui de la terre espagnole. Comme l'Hispanie antique, l'Italie romaine avait ses friandises (confitures et gelées, tandis que massapains et nougats sont en gestation, cf. supra); comme al-Andalous, l'Italie médiévale connaît le travail du sucre mis au point par les médecins arabes de Bagdad et de Cordoue. Leurs oeuvres n'ont-elles pas été traduites par des Italiens : Gérard de Crémone et Simon de Gènes? En somme, si l'Italie a pu enlever à l'Espagne sa position dominante, c'est parce que pseudo-Mesué a recueilli les fruits des enseignements de ses confrères andalous. Et, le *Libre de totes manieres de confits* n'aurait sans doute pas vu le jour en Catalogne au 15e siècle s'il n'avait été l'héritier d'une longue tradition italo-hispano-arabe, dont pseudo-Mesué est le principal dépositaire. L'Espagne conserve toutefois la première place dans le domaine limonadier, bien que les *syrupi* de pseudo-Mesué concurrencent dangereusement les *Zjarabe* (sirops) et *sorbete* andalous. D'ailleurs, au 16e siècle, l'Italie finira par la surpasser. Autrement dit, depuis l'antiquité il y a un va-et-vient épulaire constant entre l'Italie et l'Espagne. Se trouvant ainsi unies par une commune destinée, les deux Péninsules noueront entre elles des liens sans cesse plus étroits; ils déboucheront à la fin du Moyen Age sur un syncrétisme culinaire (B. Laurieux), qui fécondera l'Europe de la Renaissance (cf. infra).

CHAPITRE VI : LES PREMIERS LIVRES DE CUISINE MÉDIÉVAUX

La littérature culinaire médiévale est probablement issue d'une tradition orale se transmettant par des "sentences", c'est-à-dire, des brèves phrases pouvant facilement être répétées et mémorisées.

Les premiers livres de cuisine ont quasi tous disparu. Simples listes de recettes hâtivement transcrites sur un médiocre parchemin, ils n'ont laissé que peu de témoins. Ces archétypes se présentent rarement sous la forme d'un codex (un volume qui, comme aujourd'hui, rassemble des cahiers reliés ou brochés, composés de feuilles qu'on tourne page par page) et adoptent le plus souvent la structure du *rotulus* (rouleau). Celui-ci se prête, en effet, mieux à un usage pratique, car il peut se développer en hauteur, s'accrocher au mur et aisément être emporté sur soi, une fois enroulé. Mais, justement parce qu'il fait l'objet de manipulations constantes, le rouleau subit aussi une importante usure physique.

Les plus anciens manuscrits actuellement connus ne remontent pas en deçà de la fin du 13^e siècle. Quasi tous sont incorporés dans un codex et se trouvent dans un "environnement" médical.

Ainsi, le *Libellus de arte coquinaria*, dont le plus ancien manuscrit est conservé à la Bibliothèque royale de Copenhague (n°66) et date des environs de 1300. D'après son traducteur R. Grewe, l'*Urtext* aurait été conçu au début du 13^e siècle, peut-être même plus tôt. Le manuscrit est écrit en danois et figure dans un codex, comprenant un herbier, un lapidaire et notre livre de cuisine. L'élaboration du codex est attribuée à Magister Henricus Daucus, médecin danois ayant fait ses études à Orléans à la fin du 12^e siècle. Il n'est pas l'auteur du livre de cuisine. Mais il l'a probablement traduit en danois, lorsqu'il était au service du roi du Danemark. En quelle langue la version originale a-t-elle été rédigée? On l'ignore : soit en latin ou en français (les langues internationales de l'époque), soit en bas-allemand, puisqu'il subsiste une copie rédigée en cette langue à la Bibliothèque de Wolfenbüttel mais datant du 15^e siècle.

Les trois manuscrits suivants dérivent de textes à vocation thérapeutique et sont, eux aussi, intégrés dans un codex aux côtés de traités médicaux, dont la Chirurgie de Henri de Mondeville, médecin de Philippe le Bel. Il est probable que le codex en question appartenait d'ailleurs à Mondeville. Ces manuscrits datent du tout début du 14^e siècle mais ont dû être conçus antérieurement:

- *Enseingnemenz qui enseignent a apareillier toutes manieres de viandes*, d'origine française bien sûr, traduit en latin par l'Allemand Reimbotus de Castro (mort en 1390 et médecin de l'empereur Charles IV) sous le nom de *Doctrina preparationis ciborum*. Cela dit, les "ensenhamens" et les "doctrines" sont des titres utilisés dans la littérature didactique.

- *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*, sans doute également d'origine française (septentrionale); son auteur pourrait bien être médecin, comme l'attestent ses connaissances dans le domaine de l'art de guérir.

- *Liber de coquina*, dont il a déjà été question plus haut, originaire d'Italie méridionale; son plan d'ensemble s'inspire de celui des "Régimes de santé" articulé autour des distinctions fondamentales de la diététique qui oppose notamment matières végétales et animales. Il est copié au 15^e siècle par Erhard Knab, professeur à la Faculté de médecine de Heidelberg; celui-ci en modifie toutefois l'ordre de présentation.

Parmi les autres prédécesseurs, citons:

- un recueil de recettes anglo-normand intitulé *Coment l'en deit fere Viande e Claree* (*Comment préparer des mets et du claret* - un vin épicé), dont le plus ancien manuscrit connu remonte à la fin du 13^e siècle et fait partie d'un codex multidisciplinaire (de nature essentiellement juridique); il sera traduit en moyen anglais au 14^e siècle et intégré dans une collection transmise sous le nom de *Diversa cibaria*. Ses liens avec la médecine ne sont pas évidents.

- un rouleau (à peu près seul survivant du genre) en français également daté des environs de 1300 qui, sous le nom de *Viandier*, sera souvent recopié par la suite et attribué à Taillevent, maître-queux de Charles V et de Charles VI. Il comporte des recettes pour malades, très proches de celles données par le médecin salernitain Musandinos (cf. supra). Par ailleurs, une série de recettes du *Viandier* est reprise dans un livre postérieur, le *Vivendier*, qui a été retrouvé récemment au sein d'un énorme codex, où il est entouré de textes de Jacques Despars, médecin tournaisien du 15^e siècle ayant officié auprès du duc de Bourgogne, Philippe le Bon et du roi de France, Charles VII.

CHAPITRE VII : APOGÉE DE LA CUISINE MÉDIÉVALE (14e - 15e siècles)

Introduction

Aux 14e et 15e siècles, les livres de cuisine se multiplient et se répandent dans tout l'Occident. Près de 150 manuscrits culinaires ont ainsi pu être répertoriés, sans compter les éditions incunables.

Selon les recherches effectuées aujourd'hui, les productions les plus importantes proviennent d'Allemagne et d'Angleterre. Il est vrai qu'on y trouve aussi les plus anciens témoins (cf. le *Libellus de arte coquinaria*, dont les origines germaniques sont possibles et l'anglo-normand *Coment l'en deit fere Viande e Claree*). Cependant, cette suprématie n'est qu'apparente. Car elle résulte d'une conservation différentielle qui s'est faite au détriment notamment de la France et de l'Italie. La Révolution de 1789, par exemple, a été à l'origine de beaucoup de destructions; de même, l'Italie a été abondamment pillée pendant des siècles. En France, la dernière guerre mondiale a aussi provoqué des ravages irréversibles. Par contre, l'Allemagne et l'Angleterre semblent avoir été épargnées par les circonstances nuisibles à la conservation des manuscrits.

La cuisine médiévale décrit un style original en rupture avec la gastronomie antique et se distinguant également de la tradition arabe.

Une "Europe carnivore" (F. Braudel)

La croissance continue enregistrée durant le Moyen Age central prend fin. Au 14e siècle, la crise éclate; le plafond du possible est atteint et plus aucune révolution technologique n'intervient pour l'élever.

L'agriculture a été poussée au-delà de ses limites productives. Les méthodes et techniques alors connues n'ont pas été capables de parer à l'usure des sols et, par conséquent, de nourrir une population en crue constante. Autrement dit, le nombre d'hommes s'accroît désormais plus vite que la production. Et lorsque l'écart entre le nombre de bouches à nourrir et le volume des rendements agricoles devient insupportable, tout lâche, la descente est amorcée. La dépression du 14e siècle replonge l'Europe dans la croissance discontinue, où elle s'enlisera pendant plusieurs siècles.

Il faudra des "remèdes de cheval", comme dit Braudel, pour la sortir de cette récession d'autant plus profonde que la croissance des siècles précédents était équilibrée.

En l'occurrence, les disettes (quatre famines générales au 14e siècle contre zéro au 13e siècle et deux au 12e siècle), les guerres (cf. guerre de 100 ans entre la France et l'Angleterre: 1340-1440) et surtout les épidémies (cf. la peste noire de 1348 qui décime plus de la moitié de l'Europe) provoquent une dépression démographique.

C'est précisément cette décrue d'hommes qui finit par déclencher une amélioration du sort des survivants. De 1350 à 1450, se situe ainsi au plus sombre de la décroissance européenne, une période de vie individuelle heureuse, une "sorte d'âge d'or des petites gens" (Braudel).

Au lendemain de la peste noire, la main d'œuvre devenue rare, les conditions de vie ont forcément été bonnes pour qui travaillait. Jamais les salaires réels n'ont été aussi hauts qu'alors.

Mais le bien-être des masses a été payé par un énorme sacrifice préalable : au bas mot des millions de morts.

C'est l'apogée de l'Europe carnivore.

Depuis le haut Moyen Age, la viande est un signe de distinction sociale. Au 14^e siècle, sa consommation augmente, y compris, dans les couches inférieures de la population. En effet, la régression des cultures due au manque de main d'œuvre a favorisé l'extension des pâtures, donc de l'élevage.

Désormais, l'alimentation carnée est non seulement accessible à un plus grand nombre, mais elle évince aussi l'alimentation végétale. Les légumes prisés durant l'Antiquité et le haut Moyen Age se démodent. Platine (cf. supra et infra) regrette les bonnes vieilles tourtes d'antan aux "blettes, courges, raves, navets et bourrache".

Cette ascension de la viande est consacrée par la théorie de la chaîne de l'être, empruntée à Aristote. Au bas de l'échelle sont la terre et les plantes qui y poussent; le deuxième segment, moins humble, est lié à l'eau et aux poissons. Si on continue de gravir cette chaîne vers le troisième segment, celui qui est lié à l'air, on atteint une nouvelle hiérarchie des valeurs. Elle a pour point de départ les oiseaux : les plus modestes sont les canards ou les oies qui vivent dans l'eau; puis viennent les poulets et, enfin, les oiseaux qui sont encore plus aériens et donc encore plus nobles. Les quadrupèdes n'ont pas de place dans ce schéma et passent pour être supérieurs aux végétaux, tout en étant inférieurs aux volailles.

La "folie des épices" (F. Braudel)

La cuisine du bas Moyen Age se caractérise par un usage intensif d'épices orientales, où dominant cannelle, girofle, gingembre, poivre, galanga (déjà présents à l'époque carolingienne) et auxquels s'ajoutent progressivement muscade et macis (enveloppe de la noix de muscade), cardamome, poivre long (*piper longum ou officinarum*, qui se présente sous la forme d'une petite grappe noire et dure, de quatre à cinq centimètres de long, comportant des grains minuscules ayant la même saveur que le poivre), fleur de cannelle (c'est le fruit immature et séché du *cinamomum cassia* ou cannelle de Chine, une variété de la traditionnelle cannelle de Ceylan ou *cinamomum zeylanicum*; elle ressemble au clou de girofle et possède la même saveur que la cannelle), graines de paradis (elles sont contenues dans le fruit en capsule de *l'Amomum melegueta* ou maniguette, exploitée sur la côte occidentale d'Afrique, l'ancienne Malaguette ou Maniguette; ces graines de saveur âcre et brûlante rappellent celle du poivre; la maniguette est injustement confondue avec la cardamome, dont les graines ont un arôme beaucoup moins fort et légèrement mentholé).

Une légende tenace veut que les épices servent à voiler la puanteur d'aliments décomposés.

Or, au Moyen Age, les viandes ou poissons sont toujours servis frais.

La "folie des épices" s'explique pour d'autres raisons.

Etincelles répandues par un Orient fastueux sur un Occident convalescent, elles sont les retombées d'une civilisation brillante dans un monde en devenir. En consommer est non seulement une marque de supériorité mais aussi une preuve de bon goût. Les épices symbolisent, en outre, l'hédonisme musulman directement issu d'Epicure : le preux chevalier comme le bourgeois industriel voyaient en elles un moyen providentiel d'accéder à l'Eden arabe, cet autre paradis où les plaisirs des sens sont exaltés et qui exhale un parfum d'éternité. Par ailleurs, la médecine vante les vertus thérapeutiques de ces saveurs de paradis et leur consommation devient une manière légitime de goûter au troublant fruit défendu.

Une “Europe sucrière” (B. Laurioux)

Le sucre également promu par les Arabes (cf. supra) s'impose progressivement en cuisine. Il est à l'origine d'un retour aux saveurs douces et aigre-douces. En effet, avant son arrivée dominante, semble-t-il, le goût de l'aigu. Il n'est pas exclu que celui-ci ait également été forgé sous influence arabe. En effet, qu'ils proviennent de Bagdad ou de Cordoue, les livres de cuisine des 12^e ou 13^e siècles comportent un nombre important de préparations acides ayant notamment recours à des jus surs d'agrumes ou de grenades (cf. supra).

En Occident, la saveur aiguë était satisfaite par différents acides de production locale: le plus souvent du verjus qui ne se réfère pas seulement au jus de raisins immatures, mais aussi à celui d'autres fruits verts, comme groseilles à maquereau ou pommes, voire au jus de feuilles acides (oseille); on utilise aussi vinaigres et vins secs ou ayant tournés, ainsi que la mordante moutarde.

Cependant, le sucre se répand de façon différentielle. La première Europe sucrière englobe deux zones: d'une part, les régions méditerranéennes (comprenant les Péninsules ibérique et italique, où la canne est cultivée, ainsi que le Languedoc, à proximité des champs de production); de l'autre et assez curieusement, l'Angleterre, qui est en effet éloignée des endroits stratégiques (peut-être à la suite du mariage en 1152 du roi d'Angleterre, Henri II avec Aliénor d'Acquitaine, suzeraine du Languedoc?). Dans le manuscrit anglo-normand de la fin du 13^e siècle, le sucre intervient dans 56% des recettes.

Entre ces deux zones, la France ne participe pas immédiatement à la mode sucrière et reste fidèle à l'acide jusqu'à la fin du 14^e siècle. Mais, au 15^e siècle, elle s'y met à son tour. Dès lors, l'Europe se rallie à l'aigre-doux réalisant ainsi un heureux mariage entre les goûts des uns et des autres. Cette saveur héritée des Romains et restée en vigueur durant tout le haut Moyen Age, pour disparaître par la suite, revient ainsi en force. Faut-il également y voir une influence orientale? Peut-être. En effet, l'aigre-doux européen ne repose pas uniquement sur une combinaison “autochtone” entre sucre et verjus, mais aussi sur celle plus éclectique, pratiquée par les Arabes et ayant recours à des éléments acides et sucrés “exotiques”. De fait, les livres de cuisine du 15^e siècle utilisent les jus de bigarades, de citrons, de limons ou de grenades en combinaison avec des fruits poussant sous le soleil ardent du Levant, comme dattes ou figues (cf. supra).

Polychromie

Si la cuisine médiévale aime étonner le palais par sa recherche des contrastes, elle vise aussi à éblouir le regard par la diversité des couleurs. La dorure est, comme en Orient, la plus recherchée. Elle est aussi obtenue au moyen de safran; en association avec les oeufs, ses pistils posent un rayon de soleil dans les écuelles en étain. D'autres nuances sont réalisées: le vert qui, au printemps, éclaire la nature renaissante et fait intervenir les herbes fraîches du potager (sauge, persil, hysope); la couleur poil de chameau (“cameline”), qui a recours à la cannelle; enfin, l'écarlate qui fait appel à l'orcanette (*buglossa anchusa* ou *alkanna tinctoria*) et aux fruits rouges. Ainsi, les blancs-mangers dont la version occidentale propose différentes variantes à base d'ingrédients blancs (riz, lait d'amande, sucre, blanc de poulet, etc.) sont parsemés de graines de grenades, qui les illuminent de leur éclat rubis.

Logique du repas médiéval

Le cadre d'ensemble du repas médiéval est le service "à la française". Alors que dans notre service "à la russe", qui ne triomphera qu'à partir du 19^e siècle, les mets sont servis successivement, le service à la française les fait plutôt se juxtaposer dans l'espace. Il y a bien plusieurs services, en principe, trois ou quatre voire cinq par repas, mais à l'intérieur de chacun d'entre eux figurent plusieurs plats. Il faut cependant savoir que les convives n'ont pas accès à tous les mets d'un service et peuvent tout au plus en toucher un ou deux.

Le menu type, qu'on connaît bien grâce aux descriptions détaillées du *Ménagier de Paris*, gravite autour d'un axe triangulaire représenté par les potages, les rôtis et les entremets. Mais ce schéma est élastique.

1° Ainsi, le menu peut débuter par un premier service où sont présentés des charcuteries (boudins, saucisses), des petits pâtés et des fruits frais (cerises, raisins, pêches) qui sont arrosés d'un vin de grenache faisant, en somme, office d'apéritif.

2° Le service suivant des "potages" comporte, d'une part, des "potages communs" qui correspondent à nos actuels bouillons de légumes; on y trempait un morceau de pain ou "soupe" (depuis l'époque carolingienne; cf. supra). Soupe finira par se confondre avec potage, comme si l'identité de la "soupe" en disparaissant dans le bouillon, l'avait nourri de son appellation. Dans l'Italie du bas Moyen Age, la "soupe" est remplacée par des pâtes alimentaires.

Il y a, d'autre part, les "potages liants", avec leur cortège de « civets », de "brouets", de "haricots", de "cuminées", de "hochepots", ancêtres des modernes ragoûts.

Des préparations supplémentaires s'ajoutent souvent au service "potages": les "grosses chars" (bœuf ou mouton bouillis), des "salures" (salaisons), des pâtés, des rissoles ou beignets.

3° Le service des "rôtis" est le pivot et clou du repas (depuis le Haut Moyen Age - cf. supra); les animaux (chapons, poulailles, porcelets) sont embrochés, de préférence farcis, une mode héritée de Rome (cf. supra) et présentés entiers aux convives. Les écuyers-tranchants les découpent en salle.

Les jours maigres, les poissons remplacent les viandes.

Le service des "rôtis" comporte, en outre, des "potages liants" (de préférence, une "cretonnée"), des pâtés, des tourtes et des blancs-mangers .

4° Dans le vocabulaire culinaire, le mot "entremets" est sans doute celui qui a subi l'évolution la plus profonde. Aujourd'hui, il est devenu synonyme de dessert.

Primitivement, l'entremets entrecoupait chaque mets (d'où son nom), afin d'occuper les convives pendant que les serviteurs débarrassaient les tables. Il se présentait aussi bien sous forme comestible que non comestible. L'hôte pouvait offrir à ses invités, soit des amuse-gueule destinés à être mangés facilement, sans couteau, ni tranchoir (tranche de pain, faisant office d'assiette et utilisé pendant tout le Moyen Age), soit un intermède musical, théâtral ou dansé.

Au 14^e siècle, l'entremets se déplace à la fin du repas, comme en témoigne le *Ménagier de Paris*. Il change, par la même occasion, de cap.

- On y trouve non seulement, comme à l'origine et parmi les comestibles, des "bouchées" ne nécessitant pas de couverts (cf. "dariolle" ou petit flan et "lêchefrite", signifiant littéralement tranche frite, probablement, de flan durci), mais aussi des viandes rôties (principalement en "dodine"), des pâtés et des "potages liants" ainsi que le couple "venaison - fromentée" (une pièce de gibier accompagnée d'une bouillie de froment mondé).

- L'entremets comporte, en outre, des mets destinés à flatter l'œil autant que le palais: gelées colorées immobilisant viande ou poisson, "dorures", comme la "poulaille farcie", dorée au moyen de jaunes d'œuf et de safran. Les oiseaux nobles (paons, faisans) sont revêtus de leur somptueux plumage et apportés en grande pompe dans la salle des fêtes.

- Sur les tables somptueuses paraissent, en outre, les "entremets élevés" et les "entremets de peinture"; les plus fastueux sont présentés à la cour du duc de Bourgogne, Philippe le Bon, et à celle de son voisin, le duc de Savoie, Amédée VIII.

a. Les "entremets de peinture" sont de magnifiques sculptures architecturales fabriquées en bois ou en parchemin par des menuisiers voire des sculpteurs et offertes au regard des convives. Le *Viandier* de la Vaticane (milieu 15^e siècle) donne quelques recettes de ceux qui illustraient les festins bourguignons, comme l'entremets de la Tour à l'homme sauvage ou celui du Chevalier au cygne. S'agissant de la cour savoyarde, le maître-queux du duc, Chiquart, a consigné par écrit les somptueux chefs d'œuvre qu'il a créés pour son maître (dans *Le fait de cuisine*, 1420). Ainsi, le Château d'Amour, où s'entremêlent des matériaux non comestibles et des plats cuisinés. Au pied des quatre tours du château crénelé figurent respectivement une hure de sanglier dorée, un brochet cuit de trois manières (bouilli, rôti, frit), un porcelet jetant du feu et un cygne revêtu.

Lorsqu'ils sont animés, les "entremets de peinture" deviennent de véritables tableaux vivants ou tournent à la représentation théâtrale.

b. Quant aux "entremets élevés", il s'agit de constructions architecturales en pâte, ancêtres des modernes pièces montées; ainsi l'imposante tourte parmérienne ou parmesane, farcie d'éléments les plus variés. Elle figure aussi bien sur les tables ducales de Bourgogne que de Savoie. *Le Viandier de la Vaticane* et Chiquart en donnent, chacun, une version différente, mais également décorée avec les bannières des seigneurs présents (cf. infra).

5° Le cours du repas reprend avec la "desserte", proche de notre dessert. Elle se compose notamment de fruits secs et de fromages qui sont apportés lorsque la table est complètement desservie (d'où son nom).

6° L' "issue" marque la fin du repas. Elle est constituée du couple "hypocras et métiers", autrement dit, un vin sucré et épicé arrosant de fines gaufrettes du genre oublies et nieules (nés à l'époque carolingienne; cf. supra).

7° Ensuite, les convives quittent la salle du repas et se retrouvent dans la "chambre des parements" (nous dirions au salon) où sont servis les "boutehors" (littéralement "pousse-dehors"!), constitués de friandises aux vertus digestives. Ils comprennent:

- les "laituaires", ancêtres de nos confitures et héritiers des électuaires (cf. supra)
- les "condoygnacs" ou cotignacs, héritiers des diacidonia (cf. supra)
- les "épices de chambre", c'est-à-dire, des fruits confits, des nougats, des massapains et des "dragées". Au Moyen Âge, celles-ci correspondent à des bonbons (au sucre tiré ou pétri, cf. supra), colorés diversement et parfumés au gingembre, à l'anis ou à une autre épice, voire fleur. Le "sucre violat" (dont descendent nos violettes cristallisées) et le "sucre rosat" sont de véritables must (cf. supra).

En conclusion, le festin médiéval est à la fois une ode à la bonne chère et un magnifique spectacle qui vise à procurer aux convives une variété contrastée de plaisirs.

SPÉCIALITÉS MÉDIÉVALES

1) Pâtés, tourtes, tartes, flans

a) Le pâté

Le pâté qui existe déjà à l'époque carolingienne (cf. supra) fait fureur au bas Moyen Age, comme en témoignent les menus analysés ci-dessus: il figure, en effet, dans quasi tous les services.

Le pâté médiéval n'a que peu de liens avec le pâté moderne, qui est un hachis cuit en terrine sans enveloppe de pâte. Le pâté ou *pastillum* désigne une farce enveloppée dans une croûte de pâte et survit aujourd'hui sous le nom de pâté en croûte.

Si le principe du pâté médiéval et du pâté en croûte contemporain est à peu de choses près le même, leur technique d'élaboration est cependant tout à fait différente. Alors que le second est cuit en terrine, le premier se fait sans moule, autrement dit, la pâte doit être dressée à la main. Deux techniques de montage émergent, qui sont décrites dans les traités culinaires finimédiévaux.

Soit la croûte constituée d'une solide abaisse de pâte, enrobe un animal entier, non désossé, dont elle épouse parfaitement les formes. L'auteur du *Liber de coquina* parvient ainsi à réaliser avec une truite en croûte (*De troitis in pastello*) une ravissante sculpture. En suivant avec la pâte le mouvement allongé du poisson et en façonnant à chaque bout une corne, il construit une barque. Cette technique a été empruntée à Apicius (cf. supra; il n'est donc pas tout à fait mort en Italie); elle subsiste, en outre, dans nos coq en pâte et jambon en croûte. Soit la croûte faite d'une pâte "forte et espesse" (*dixit* Taillevent), ne se brisant pas à la cuisson, joue le rôle d'une terrine où, suivant le *Ménagier*, la viande doit se trouver "à large dedans". La croûte permet non seulement de cuire celle-ci en vase clos (à l'étouffée), mais assure aussi sa conservation (à propos de ramiers, le *Ménagier* précise: "qui veult en garder, soient mis en pâté"). Ce type de pâté ressemble davantage à une casserole ou une boîte de conserves, qu'à un vol-au-vent, fût-il son héritier et successeur. D'ailleurs, la croûte qui est un véritable casse-museau, dès qu'on y porte la dent, n'était pas consommée.

Vu la difficulté du montage de la pâte qui n'a recours à aucun support, la croûte est de plus en plus souvent faite dans un moule: "Si tu ne sais pas faire les croûtes, cuis le pâté dans une poêle, comme une tourte", conseille Maestro Martino au 15e siècle (cf. infra). La croûte qui n'a plus de raison d'être est dès lors fréquemment supprimée. Dès le 14e siècle, les traités culinaires mentionnent des "pastés en pot", ancêtres des modernes pâtés en terrine.

Le pâté monté à la main survivra toutefois jusqu'au 19e siècle: Alexandre Dumas père (l'auteur des *Trois mousquetaires*) donne encore, dans son *Dictionnaire de cuisine*, une recette de croûte dressée à la main, composée d'une pâte très rustique faite de gruau.

Les plus anciennes recettes de pâté sont données par le *Libellus*, dont la version originale remonte au début du 13e siècle, voire plus tôt (cf. supra):

Pastillum de poulet : On coupe un poulet en deux. On prépare deux abaisses de pâte avec de la farine, de l'eau et du saindoux. On ajoute des feuilles de sauge entières, du poivre et du sel, quod sufficit. On enferme le poulet dans les abaisses et on fait cuire le pâté comme un pain.

Ce plat s'appelle pâté de poulet.

Encore un pastillum de poulet: On prépare une abaisse de pâte avec de la farine et de l'eau. On découpe le poulet en morceaux. On ajoute du lard coupé en morceaux ayant la grandeur d'un pois, du poivre, des jaunes d'œuf bien battus et du safran. On recouvre avec une autre abaisse de pâte et on cuit le pâté au four.

Dans la première recette, la pâte composée d'un mélange d'eau, de farine et de saindoux rappelle la *suet pastry* anglaise. Dans la seconde, il s'agit d'une simple pâte à pain non levée à base d'eau et de farine.

b) La tourte

La tourte est cuite sous la braise dans une terrine, appelée "test" ou "trappe", prédécesseur de la tourtière. La trappe comporte deux parties : un fond et un couvercle qui est, lui-même, recouvert de cendres incandescentes.

La croûte, plus fine que celle du pâté, est comestible et garde de ses origines (*panis torta*, pain rond, cf. supra) sa forme ronde.

Dès la fin du 13^e siècle, apparaît la tourte feuilletée. Le *Liber de coquina* mentionne une *torta defoliata* mais n'indique pas le procédé de feuilletage. Il s'agit probablement de l'empilage emprunté aux Arabes (cf. supra). Son successeur, le *Libro per cuoco* (écrit en vénitien au 14^e siècle) l'utilise pour sa *torta ungarasca* (tourte hongroise qu'il aurait mieux fait de baptiser "sarrasine") : des fines feuilles de pâte graissées sont posées les unes sur les autres et, ensuite, farcies de chair de chapon. L'auteur (anonyme) emploie pas moins de dix-huit feuilles.

Si, à ses débuts, la tourte est le plus souvent fourrée d'une crème aux légumes (à base d'œufs et de fromage), elle va progressivement changer son fusil d'épaule et se remplir de viandes.

A la fin du 15^e siècle, Platine (cf. infra) se plaint amèrement de tous les snobs qui réclament des tourtes farcies de toutes sortes d'oiseaux et regrette les bonnes vieilles tourtes d'antan aux bettes, courges, etc. (cf. supra).

Mais toutes les "tourtes d'antan" évoquées par Platine n'étaient pas végétariennes. Ainsi, l'*artocreas* carolingien, cuit dans une "testa" sous la braise était farci de viandes (cf. supra).

Les tourtes d'entremets, elles aussi, sont carnées. C'est le cas, par exemple, de la *torta ungarasca* du livre vénitien qui renferme de la chair de chapon et de la célèbre tourte parmérienne ou parmesane, qui figurait sur les somptueuses tables duciales de Bourgogne et Savoie (cf. supra). Elle est fourrée d'éléments les plus variés (volailles, porc, mouton etc.) formant au moins sept couches superposées. La plus ancienne recette se trouve dans le *Liber de coquina*; la *torta parmesana* y comporte au moins six étages:

1° au premier étage, sont des poulets

2° au deuxième, des raviolis blancs (cf. infra)

3° au troisième, des saucisses et du jambon

4° au quatrième, les mêmes viandes

5° au cinquième, des cervelas

6° au sixième, des raviolis d'amandes

et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients.

Par-dessus est placé le couvercle de la trappe, préalablement foncé de pâte. Le tout est cuit sous la braise.

La tourte parmérienne du *Liber* est encore un autre héritage d'Apicius (qui est loin d'être mort en Italie!). Elle descend en droite ligne de son "*Pisam farsilem*", un pâté en terrine monumental, où se superposent grives, saucisses, jambon, pois, etc. (cf. supra).

Au 15^e siècle, Chiquart donne une version feuilletée de la tourte parmesane. Il enferme la farce (notamment pigeons et fruits secs), entre des lits de "nebles", des nieules, c'est-à-dire, des gaufrettes ultra-fines et plates se rapprochant des hosties (déjà connues à l'époque carolingienne, cf. supra). Chiquart prévoit de superposer quatre à cinq feuilles de nieules les

unes sur les autres pour fonder la tourtière et autant pour la recouvrir. La tourte est ensuite cuite au four (et non sous la cendre). Quoiqu'il soit fondé sur le procédé arabe de l'empilage, le feuilletage au moyen de nieules est une exclusivité de Chiquart. Sa tourte évoque d'ailleurs aussi bien la tourte babylonienne aux oiseaux que la *bastela* marocaine aux pigeons (cf. supra).

c) Le flan

A l'origine croûte au fromage (cf. supra), le flan se fera progressivement avec des oeufs et de lait ou de la crème, comme aujourd'hui. Le *Viandier* de la Vaticane (15e siècle) en donne une recette qu'il appelle "flaons cochus"; ceux-ci sont hérissés de tronçons d'anguilles rôties et sucrées abondamment. La séparation salé-sucré telle que nous la connaissons aujourd'hui n'existe toujours pas à la fin du Moyen Âge. Cela dit, les queux aiment, en particulier, marier les anguilles avec des éléments sucrés. Ainsi, Maestro Martino les prépare avec des raisins secs, voire avec des figues.

d) La tarte

La tarte n'est pas bien définie. Lorsqu'elle est montée à la main, elle se confond avec le pâté; cuite dans un moule, elle se fait tourte; farcie au fromage, elle devient flan. Comme le fromage est interdit en carême, on le remplace par des anguilles qui sont évidemment généreusement saupoudrées de sucre! (cf. dans le *Viandier de Taillevent*, 14e siècle). Les fruits apparaissent dans les tartes au 15e siècle: des pommes, des poires; elles sont décrites dans l'édition incunable du *Viandier* (vers 1485).

2) Pâtes alimentaires

a) Les nouilles

Les *itriyya* ont été importées en Sicile entre les 9e et le 11e siècles. Au 12e siècle, le géographe musulman Al-Idrisi écrit avoir vu à Trabie, près de Palerme, des gens préparer des pâtes en forme de fils qu'ils appelaient *itriyya*.

Elles figurent dans le très sicilo-napolitain *Liber de coquina* sous le nom de *tria*: "Pour faire tria..., faites frire des ciboules avec de l'huile et mettez-les dans de l'eau bouillante, faites cuire, ajoutez-y des épices, colorez et assaisonnez comme vous voulez. Vous pouvez ajouter du fromage râpé ou en morceaux. Et servez cela avec des chapons, avec des oeufs ou avec n'importe quoi".

La recette est également donnée par le *Sent Sovi* (catalan, cf. supra) sous le nom d' "*alatria*". Ce qui est surprenant puisque les nouilles n'ont jamais vraiment été acclimatées en Espagne. Leur présence insolite doit être mise en rapport avec la possible origine napolitano-sicilienne de ce livre. *Sent Sovi* pourrait, en effet, renvoyer à une onomastique italienne: "*Sansovi*". Cette filiation n'a d'ailleurs rien d'étonnant puisque les liens entre la Catalogne et l'Italie méridionale se resserrent à la fin du 13e siècle, lorsque la Maison d'Aragon-Catalogne acquiert le royaume de Naples-Sicile.

b) Les lasagnes

Dans le *Liber de coquina*, les *lagana* s'orthographient aussi *lasana* (cette transformation orthographique est peut-être intervenue sous l'influence de l'arabe *lauzinaj* désignant une feuille de pâte farcie au massépain; *law* signifie, en effet, amande).

On y distingue plusieurs types de *lagana/ lasana* : des *lagana* bouillis, comme les modernes lasagnes, des *lagana* frits et des *lagana* farcis et frits (en fait des rissoles appelés raviolis, cf. infra). Tous trois interviennent dans une tourte crénelée dite, on ne sait trop pourquoi, “tête de moine” (de capite monachi).

Sous le titre *De lasanis*, le *Liber* conseille de découper des *lagana* en carrés d'une dimension de trois doigts, de les cuire dans de l'eau bouillante salée, de les égoutter, de les disposer dans un plat les uns sur les autres en les saupoudrant d'épices et de fromage râpé.

C'est sans doute la plus ancienne recette de *lasagnes al formaggio* !

Le même *Liber* donne également une recette de *torta de lassanis* construite avec des *lagana* se superposant les uns sur les autres, à l'instar de la *patina cotidiana* d'Apicius (et de la *patina Apiciana*, cf. supra; on constate une fois de plus qu'il n'a pas été complètement oublié dans sa terre natale): “Si tu veux faire une tourte de *lassanis*, prends des *lassana*, des oeufs frits ou bouillis ou pochés et des raviolis coupés en morceaux ou entiers (cf. infra), du fromage gras râpé, du lard en suffisance; superpose-les en couches successives, ajoute des épices. Et surmonte le tout d'un serpent de pâte combattant une colombe ou quelque autre animal. Puis prends un boyau rempli de bonne farce (une saucisse) et entoure la tourte avec celui-ci, comme un mur. Colore les couches comme tu veux et place la tourte au four. Puis porte-la au seigneur avec pompe”.

Il s'agit d'une version pour le moins insolite des lasagnes à la *pasticcata*. En effet, elles ne sont pas cuites dans un moule; c'est une saucisse (suffisamment longue et épaisse) qui enroule la préparation et la tient ensemble (elle lui sert de mur, dit le texte, c'est-à-dire, de support). Cet étrange *pasticcio* est, en outre, surmonté de figurines en pâte représentant des animaux...

c) Les raviolis

Le *Liber* cite à plusieurs reprises les raviolis (cf. supra dans la tourte parmesane, dans la tourte de tête de moine et dans la tourte de lasagnes).

A l'instar des *lagana / lasana*, ils n'y ont pas encore de statut précis.

Les uns sont des crépinettes et donc apparentés à la charcuterie (ce sont les descendants des *esicia* romains). Les autres sont des rissoles (une farce de viande ou de fruits enveloppée dans une pâte passée à la friture) et donc affiliés aux beignets. Le *Liber* précise que la pâte est la même que celle utilisée pour les lasagnes.

Il mentionne, enfin, des raviolis bouillis. On prépare une farce à base de chair de porc et de fromage, avec laquelle on fait des crépines ou des saucisses ou des “*raviolas vel tortam*” (raviolis ou tourtes). L'auteur ajoute qu'on peut les bouillir ou les frire.

Par ailleurs, le *Liber* parle de *raviolas albos*, raviolis blancs (dans la recette de la tourte parmérienne, cf. supra). Il s'agit d'une quenelle, car la farce n'est ni enrobée de pâte ni enveloppée dans une crépine; elle, aussi, descend en droite ligne des *esicia* d'Apicius.

3) Beignets

Les beignets étaient connus par les Anciens et les Arabes (cf. supra).

Ils font fureur au Moyen Age et adoptent différentes formes: rissoles (ou raviolis), pipefarces (au fromage), mistembecs (au sirop), beignets soufflés ou venteux, surnommés “pets”. Ceux-ci sont parfois dits de putain (“*hoerendreete*”, écrit un livre flamand du 15e siècle et qui signifie littéralement « diarrhée de putain »; bon appétit!).

Aujourd'hui, les beignets soufflés sont faits avec de la pâte à choux, comme chez Apicius. Cette technique semble s'être perdue au Moyen Age. Maestro Martino (15e siècle)

confectionne les *frixtelle pieni di vento* de la manière suivante: “Prenez de la fleur de farine, de l’eau, du sel, du sucre; pétrissez cette pâte qui ne doit pas être trop dure. Amincissez-la au rouleau et découpez-la en petits morceaux. Jetés, dans l’huile chaude, ils gonflent à son contact”.

Les bugnes lyonnaises sont préparées de la même façon.

Pour sa part, Platine consacre un chapitre du livre VIII de son traité *De honesta voluptate* (vers 1465) aux beignets et rissoles (de sureau, de pommes, de laurier, de sauge, de riz, etc.)

4) Escavèche

Escavèche est d'origine arabe (cf. supra: *sikbaj* ou *mousakbaj*).

Le *Liber de coquina* est, le premier, à en donner la recette sous le nom de *scabetia* ou *scapeta* (cf. supra): prenez du poisson, faites-le frire dans de l’huile, laissez-le refroidir. Arrosez-le d’une sauce bouillante au vinaigre et au vin, liée à la mie de pain ou à la poudre d’amandes, rehaussée d’épices, d’oignons frits, de raisins secs et de prunes. Si vous la préférez aigre-douce, mettez du sucre et du moût cuit. La *scapeta* y est surnommée *brodium sarracenicum* (brouet sarrasinois), car elle était perçue comme une spécialité levantine, alors que les Romains la connaissaient déjà (cf. supra).

Peu après, dans la première moitié du 14e siècle, le *Libre de Sent sovi* (catalan mais peut-être d’origine italienne; cf. supra), énonce plusieurs formules analogues, dont un *pex ffrít ag escabeyg*, sans fruits et à dominante acide.

5) Sauces

Parmi les plus anciennes figurent:

- la cameline, devant son joli nom à la couleur "poil de chameau" de la cannelle qui y entre à grande profusion,
- l'aillée, à base d’ail naturellement, dont il existe plusieurs variantes (l’aillée blanche aux amandes, l’aillée rose au jus de raisin)
- la sauce poivre qui, elle aussi, peut être teintée diversement (“noir” au pain brûlé, “jaunet” au safran),
- la sauce verte, composée d’herbes variées (sauge, persil),
- la galantine (une sauce froide, en principe, prise en gelée et parfumée au galanga; d’où son nom),
- la jance, qui contient toujours du gingembre.

Elles sont mouillées avec vin, verjus, vinaigre, bouillon (généralement de bœuf, sans ajouts ni fioritures) et liées au pain, aux foies de volaille, aux amandes en poudre, voire au sang, jamais à la farine. La liaison à la mie de pain et au foie remonte à l'Antiquité (cf. supra). Les sauces médiévales se distinguent par leur légèreté. Elles comprennent peu ou pas de matières grasses.

Cependant à partir du 15e siècle, le beurre très à la mode aux temps carolingiens (cf. supra) revient progressivement. Signalons qu’il entre déjà dans 11% des recettes du *Tractatus* (vers 1300 - cf. supra). Il est peut-être originaire des provinces septentrionales de la France, grandes consommatrices de beurre (cf. les Flandres où il est resté omniprésent en cuisine, même après l’époque carolingienne).

CONCLUSION

Si la rupture entre la cuisine fini-médiévale et la cuisine romaine est manifeste, cette dernière laisse néanmoins des stigmates, surtout en Italie, sa terre natale. Ainsi, le *Liber de coquina* perpétue le souvenir d'Apicius à travers la truite en croûte (*De troitis in pastello*) qui évoque le jambon en croûte et le coq en pâte du maître romain; à travers, aussi, la *torta de lassanis* et la tourte parmérienne qui descendent en droite ligne de sa *patina quotidiana* (ou Apiciana) et son *pisam farsilem*; à travers, enfin, les raviolis, héritiers des *esicia*.

En outre, la liaison à la mie de pain et au foie qu'on croyait typiquement médiévale est également d'origine romaine.

La cuisine médiévale est, par ailleurs, tributaire des maîtres queux de Bagdad et d'al-Andalous: notamment pour le travail du sucre, la fabrication des nouilles (*itriyya*) et le feuilletage. Mais ce dernier ne se généralisera qu'à la Renaissance.

L'Europe a aussi retrouvé via les Arabes des modes antiques, nées entre ses murs. C'est le cas de l'escavèche, dérivée du *sikbaj* arabe, lui-même, d'origine romaine. C'est également le cas de la dorure au safran, une "manie" arabe, pourtant déjà pratiquée par Vinidarius au 6e siècle (cf. supra: "*crocu propter colore*").

Enfin, les différentes variations exécutées sur le thème des saveurs "douces, aigres et aigres-douces" existaient aussi bien dans le monde arabe que romain, même si les matières premières pour les réaliser diffèrent chez les uns et les autres.

Par ailleurs, en Orient, comme en Occident, on retrouve la même blancheur des laits d'amandes et blancs-manger, la même chaleur des épices.

Cependant, en Europe, le "boom" épicier amorcera sa chute à partir du 17e siècle et, pour commencer, en France. Il se maintiendra dans le monde arabe. Ainsi le moderne livre de cuisine marocaine de *Latifa Bennani Smires* (1980) reste fidèle à la quadruple alliance médiévale: safran (47%), poivre (30%), gingembre (20%), cannelle (19%).

Mais, pour l'essentiel, la cuisine médiévale se distingue par des traits originaux qui persisteront au-delà du Moyen Age et s'essouffleront à la fin du 16e siècle.

Elle rendra son dernier soupir à la fin du 17e siècle.

CHAPITRE VIII : DÉCLIN DE LA CUISINE MÉDIÉVALE (16e siècle)

Introduction

A la Renaissance, la cuisine médiévale ne subit pas de modifications profondes. D'ailleurs le *Viandier de Taillevent*, bible de queux médiéval, est réimprimé tout au long du 16e siècle et, pour la dernière fois, en 1615. Il a eu une longévité exceptionnelle qui n'a, toutefois, rien de comparable à celle de *L'art culinaire* d'Apicius.

La cuisine médiévale se maintiendra jusqu'au grand bouleversement du milieu du 17e siècle, qui la vouera progressivement aux gémonies.

Renaissance

Aux 15e et 16e siècle se développe sur la Péninsule italique un mouvement culturel connu sous le nom de *Rinascimento*, qui signifie renaissance des modes antiques et retour aux sources.

L'Italie replonge dans son glorieux passé latin. Apicius revient à la mode, quoiqu'il ait laissé des stigmates au Moyen Age. L'art culinaire est à nouveau copié (dès le 15e siècle); ensuite, il est imprimé d'innombrables fois tout au long du 16e siècle (cf. supra).

Les nouveaux livres de cuisine qui paraissent en Italie à la Renaissance s'en inspirent. Mais ils respectent l'acquis médiéval et ne remettent aucunement en vigueur la cuisine romaine. Tout au plus lui empruntent-ils certains usages.

Au 16e siècle, la civilisation arabe n'exerce déjà plus la même fascination qu'au Moyen Age. Cependant, du fait même de sa fidélité à la tradition antique, les regards restent rivés sur elle. En outre, il s'y trouve des richesses inépuisables, ayant à peine été effleurées par la "*Saracen Connection*" (cf. par exemple le feuilletage).

L'Italie (comme l'Andalousie) jouit d'une position privilégiée pour y accéder grâce une immersion déjà ancienne dans le monde arabe qui sera, dès le 12e siècle, galvanisée par l'avènement d'un syncrétisme culinaire ibéro-italique (cf. supra).

Figure de proue de l'Europe "confiturière" depuis le bas Moyen Age, l'Italie devient au 16e siècle l'épicentre de l'ensemble des arts culinaires d'Occident.

Bartolomeo Sacchi dit Platine donne le coup d'envoi du *Rinascimento* culinaire avec son célèbre traité: *De honesta voluptate*. Ecrit en latin vers 1464-1465, il est imprimé pour la première fois à Rome en 1474 et ensuite réédité une vingtaine de fois dans toute l'Europe. Il est, en outre, traduit en différentes langues vernaculaires: italien, français, allemand.

Les recettes de Platine se retrouvent, par ailleurs, dans un livre de cuisine datant de la même époque: le *Libro de arte coquinaria* de Maestro Martino, queux du cardinal Ludovico Trevisan, dont la table à Rome était réputée pour son excellence.

Même si Platine et Martino respectent la tradition médiévale, ils empruntent un style nouveau, presque "scientifique". L'influence des maîtres romains et arabes se sent surtout chez Platine, dont l'édition française se réfère d'ailleurs explicitement à Apicius. Il ne lui emprunte cependant aucune recette, mais décrit plusieurs spécialités portant une "griffe" romaine, comme la tétine de truie ou l'estomac farci. Parmi les poissons, on trouve, en outre, les antiques murènes.

Messisbugo (*Libro Novo* - 1557) et Scappi (*Opera* -1570) s'engagent plus loin dans la voie ainsi ouverte. Ils réunissent des centaines de recettes romano-arabo-andalouso-italo-catalanes et concoctent avec elles un extraordinaire pot-pourri, où se rejoignent les traditions occidentales et orientales. Ce faisant, Messisbugo et Scappi ne bouleversent pas l'ordre établi. Ils sont des traditionalistes de génie, non des réformateurs du goût. Leurs oeuvres sont les pièces maîtresses d'un système parvenu au sommet de son évolution; elles clôturent un chapitre sans en ouvrir un nouveau.

C'est surtout Scappi qui exerce une influence déterminante sur la cuisine européenne de la Renaissance. Queux du palais pontifical, il oeuvre à Rome qui est alors non seulement le "théâtre du monde" mais aussi le siège de la gastronomie de la Renaissance. "Scappi est au 16e siècle ce que le Français Antonin Carême sera au 19e siècle".

Ses oeuvres sont partout copiées ou traduites. Le célèbre queux allemand Marx Rumpolt (d'origine hongroise) les utilise pour rédiger *Ein New Kochbuch* paru en 1581. L'Espagnol Diego Granado les plagie dans son *Libro del Arte de cozina* (1599). Dans son livre de cuisine (*Koockboec oft Familieren Keukenboec*, 1612), Antoine Magirus pille, lui aussi, Scappi. Enfin, *L'ouverture de cuisine* de Lancelot de Casteau parue en 1604 à Liège s'inspire des *Opera*, mais n'en restitue aucune recette en français.

"Anoblissement" des fruits et légumes

La Renaissance est marquée par une augmentation de la population qui n'est pas suivie par une croissance de la production. Les disettes se multiplient.

Parallèlement, les espaces cultivés s'étendent au détriment des pâturages qui se réduisent. A partir du milieu du 16e siècle, la consommation de la viande des Européens diminue en conséquence. L' "Europe carnivore" est en voie d'extinction.

Cependant, une attention renouvelée est accordée au travail des champs. Les fruits et légumes reviennent à la mode et le resteront jusqu'à ce jour.

En Italie, ils n'avaient en fait jamais complètement disparu des tables. Vers 1300, le *Liber de coquina* leur consacre même son premier chapitre. Il mentionne chou, fenouil, pourpier, rave, ainsi que la gamme des traditionnelles légumineuses. Le *Liber* cite, en outre, les champignons, très à la mode à durant l'Antiquité, mais laissés de côté au Moyen Age, ainsi que les épinards, les premiers légumes arabes ayant été acclimatés en Europe. En revanche, les fruits n'y font pas l'objet d'un traitement privilégié.

Les auteurs du *Rinascimento* renouvellent le stock médiéval en puisant à la fois chez les Romains et les Arabes.

Dans *De honesta voluptate*, on retrouve les antiques asperges, concombres, melons, câpres, truffes. Conscient de leur origine romaine, Platine cite les noms des botanistes et agronomes latins qui en ont favorisé la culture ou la consommation. Platine s'intéresse, en particulier, aux champignons qui sont, dit-il, une "viande (aliment) délectable"; se référant à Pline, il en mentionne une variété infinie. Platine promeut également les nouveaux venus "arabes" : les épinards (*isbinaj*) déjà connus, les oranges amères (*haradj*), les citrons et limons (*utrujj* et *limun*).

Après Platine, arrivent d'autres articles romains ou sarrasins: brocolis et jets de houblon (d'origine antique), choux-fleurs, artichauts (*al-karchouf*) et aubergines (*al-badinjan*) (tous trois d'origine arabe).

Il y a aussi des nouveaux-nés, comme le petit pois, fruit immature du *Pisum sativum*, une invention des horticulteurs italiens.

“Anoblissement” des abats et coquillages

1) Abats

Les Romains étaient déjà friands d’abats, notamment, de ceux du porc: museau, oreilles, pieds, tripes, rognons, cervelle, tétines, vulve, estomac, ris sont les plus recherchés. Apicius raffole, en outre, de mini-choses, comme testicules de coq et ris de cochon de lait; ils interviennent dans un mini-ragoût, appelé à juste titre *minutal* (cf. supra). Il est également friand des langues d’oiseau et des crêtes de volailles. C’est encore lui qui engraisse les oies de figues et obtient ainsi " une foie gras de qualité exceptionnelle (cf. supra).

Les abats, qui étaient déconsidérés au Moyen Age, reviennent en force sur les tables aristocratiques. Platine cite à peu près les mêmes morceaux que ceux appréciés par les Romains: museau, oreilles, pieds, tripes, rognons, cervelle, langue, poumon, tétine de truie, estomac farci (ici, de veau), ainsi que testicules et crêtes de coq.

Le foie est aussi présent; Platine mentionne celui de l’oie qui, dit-il, doit être nourrie aux figues et au froment. Ce grand mets de la gastronomie antique, oublié au Moyen Age, est redécouvert par Scappi auprès des communautés juives de Rome, seules à avoir conservé la technique pour engraisser les oies. Il l’appelle “*fegati d’oche*” (foie d’oie) et ne parle pas encore de foie gras. Le terme sera créé par les cuisiniers français du 17^e siècle, mais il s’applique aux foies de toutes les volailles engraisées. Scappi conseille de faire tremper le foie dans du lait tiède pendant un jour, en changeant le lait deux fois. Le foie, dit-il, y gonfle et devient plus tendre.

Parmi les ris (c’est-à-dire, le thymus des jeunes animaux de boucherie), ceux du veau jouissent, comme aujourd’hui, d’un statut élevé. Scappi, qui les appelle “animelle”, en donne plusieurs recettes.

Les langues d’oiseaux reviennent également à la mode. A Venise, Scappi découvre des conserves de langues de canard confites en provenance de Chypre. Les Chinois en raffolent toujours.

Signalons, enfin, une nouveauté, que les Romains ne semblent pas avoir prisée: les yeux des bêtes de boucherie. Platine écrit qu’ils sont “un friand morceau”. Scappi en fait des brochettes: “Pocher les yeux (de veau) et enlever le noir qui est en eux; une fois pochés, les laisser refroidir et les saupoudrer de sel, poivre, fleur de fenouil et cannelle, les envelopper dans une crépine de veau, de mouton ou de porc; les faire cuire à la broche en intercalant entre eux de petites branches de lard ou de jarret de porc. Une fois cuits, les servir bien chauds avec jus de bigarade (orange amère), sucre et cannelle par-dessus”. Les yeux de veau resteront un “must”, jusqu’au moment où les gastronomes sensibles du 19^e siècle les ostraciseront .

Les intérieurs des poissons, également connus et appréciés par les Anciens (caviar d’esturgeon et laitances de murènes), réapparaissent sur les tables luxueuses. Le caviar est cité par Platine; il précise que les Grecs savaient déjà le préparer. Les laitances aussi sont de retour; on aime surtout celles d’esturgeon et de carpe qu’on jette malheureusement à la poubelle aujourd’hui.

2) Huîtres

Parmi les coquillages, les huîtres très goûtées des Romains mais passées de mode au Moyen Age retrouvent leur place sur les tables gourmandes. Platine recommande de les manger crues ou cuites sur des charbons ardents. C’est, en effet, le moyen le plus facile de les ouvrir. Brûlant dans la coquille, l’huître s’entre ouvre d’elle-même; il suffit de la manger dans son jus à peine tiède.

Succès grandissant des aromates arabes

Les épices orientales restent plus que jamais à la mode.

Les parfums floraux, cantonnés dans l'officine pendant le Moyen Age, entrent dans l'office; leur ascension qui débute au 15^e siècle atteindra son apogée au 17^e siècle (cf. infra). La Renaissance est littéralement inondée d'eau de roses; celle-ci est utilisée non seulement dans les médicaments, mais aussi dans les confiseries, dans les pâtisseries, dans les sauces et autres plats cuisinés. Comme en Orient, l'eau de fleur d'oranger va progressivement entrer en concurrence avec elle et finira par la détrôner.

Parallèlement, d'autres effluves "arabes", encore plus puissants et encore plus chers se répandent. Le musc et l'ambre, jusqu'alors cantonnés dans les confiseries (cf. supra, *l'aromaticum muscatum* et le *diambra* empruntés par pseudo-Mesué à ses confrères arabes), s'introduisent progressivement dans la pâtisserie.

L'Europe "beurrière"

La lente mais inexorable ascension du beurre commence au 15^e siècle.

Depuis l'époque post-carolingienne, il est interdit en carême, comme les autres graisses animales (laitages et oeufs). Les jours maigres s'impose dès lors l'huile d'olive. Cependant, les jours gras le lard et le saindoux sont préférés au beurre, sauf dans certaines régions septentrionales (cf. supra, les références au beurre dans le *Tractatus* - vers 1300).

A la fin du Moyen Age (au moins à partir du concile d'Angers en 1365), l'Eglise multiplie les dispenses individuelles et collectives. Les provinces du Nord dépourvues d'oliviers, comme la Bretagne, la Normandie, la Flandre sont les premières à en recevoir. Mais il faut attendre le 16^e siècle pour que les dispenses se généralisent. Peut-être Rome veut-elle éviter que les amateurs de beurre n'adhèrent à la Réforme qui a supprimé le jeûne.

Le beurre va dès lors conquérir toute l'Europe, y compris méditerranéenne. C'est comme une seconde invasion, observe J.-L. Flandrin, d'habitudes nordiques, après celle qui, un millier d'années plus tôt, avait massivement diffusé dans les régions méridionales l'usage "barbare" du lard (cf. supra).

Messisbugo consacre un chapitre entier aux produits dérivés du lait: beurre et crème. Sous le nom de *lattemel* (littéralement lait miellé), il donne la recette de la crème fouettée.

Cependant les sauces maigres héritées du Moyen Age ne sont pas détrônées.

Produits du nouveau monde

Les haricots américains s'implantent en douceur. C'est que partout ils ont pris la place du haricot antique et médiéval, le phasol ou phaséol, espèce voisine dont il reste aujourd'hui une variété africaine, le dolique, blanc à oeil noir (cf. supra). Non seulement le haricot a rapidement remplacé le phaséol en Europe, mais dans beaucoup de pays il lui a aussi pris son nom vulgaire (*fayot* ou *flageolet* en français, *fagioli* en italien).

L'aventure de la courge (ou potiron *Cucurbita maxima* Duch.) est à peu près identique à celle du haricot. La courge se substitue discrètement à sa cousine européenne, la gourde ou courge ou calebasse (*Legenaria vulgaris* Ser.) et lui vole également son nom.

La tomate est connue en Italie du Sud dès le 16^e siècle; mais il faut attendre le 17^e siècle pour la voir figurer dans un livre de cuisine. *Lo Scalco alla moderna* (1692) d'Antonio Latini

donne la recette d'une *salsa di pomodoro alla spagnola*, une sauce tomate à l'espagnole, qui n'a toutefois rien à voir avec les actuelles sauces accompagnant les pâtes. Elle est crue et servie avec du bœuf bouilli. La référence à l'Espagne suggère que la tomate provient de là. Il en va de même du piment qui entre également dans ladite sauce.

Les autres plantes américaines (chocolat, maïs, pomme de terre, etc.) ne s'intégreront vraiment qu'aux 17^e et 18^e siècles.

En revanche, la dinde se répand dans toute l'Europe au 16^e siècle. Les plus anciennes recettes sont données par Scappi, dont une recette de dinde farcie aux truffes.

Evolution de la pâtisserie

Il y a deux nouveautés à signaler qui n'en sont d'ailleurs pas vraiment, puisqu'il s'agit d'héritages romains et arabes.

1) La pâte à choux

Connue durant l'Antiquité (cf. supra), la pâte à choux n'a pas survécu au Moyen Age. Elle réapparaît à la Renaissance. A l'instar d'Apicius, Scappi et Messisbugo l'utilisent pour faire des beignets : *fritelle di vento* (qui portent donc le même nom que les beignets de Martino, faits avec une pâte pétrie; cf. supra).

2) Le feuilletage

Les techniques arabes fondées sur l'empilage, l'enroulement et le pliage, accueillies avec circonspection au Moyen Age (cf. supra), font un "tabac" dans toute l'Europe de la Renaissance. C'est évidemment Scappi qui en est, pour l'essentiel, responsable. Elles sont reprises dans les livres français, allemands, espagnols du 16^e siècle : *Ein New Kochbuch* de Rumpolt, *Libro del Arte de Cocina* de Diego Granado (c'est le premier Espagnol à décrire le feuilletage, *ojadre*; il l'a emprunté à Scappi, alors que diverses techniques étaient utilisées en Andalousie depuis le 12^e siècle), *l'Ouverture de cuisine* de Lancelot de Casteau.

Un nouveau procédé sera mis au point au 17^e siècle en France : celui du tourage (cf. infra), toujours en vigueur aujourd'hui et héritier direct des méthodes arabes. Le tourage évincera celles-ci peu à peu. Un des derniers avatars occidentaux du feuilletage arabe est le pastis gascon.

En revanche, l'Orient et l'Afrique du Nord y resteront fidèles: cf. les feuilletés grecs, turcs et tunisiens fondés sur un empilage ou pliage de fines feuilles de pâte, nommées respectivement *phyllo*, *yufka* et *brik*. Signalons également le "rétes" ou "strudel" austro-hongrois qui a recours à la technique de l'enroulement et la *bastela* marocaine qui poursuit la tradition de l'*al-Kutammayah* du *manuscrito anonimo* : une fine feuille de pâte (*ouarka*) est cuite d'un seul côté et placée sur un plat, la face brillante tournée vers le haut. Une deuxième est cuite de la même façon et placée au-dessus de la première, la face brillante toujours vers le haut. L'opération est recommencée trente, voire quarante fois et aboutit à la confection d'un magnifique gâteau feuilleté.

Evolution de la confiserie

C'est dans le domaine de la confiserie que la Renaissance introduit les innovations les plus marquantes et c'est évidemment en Italie, première terre "confiturière" d'Europe depuis le 13e siècle, que cet art atteint son plus haut degré de perfection.

La capitale incontestable du travail du sucre est Venise. Les confiseurs y perfectionnent la technique arabe du sucre pétri, qu'ils mélangent notamment avec de la gomme adragante. Ils obtiennent ainsi une pâte très malléable avec laquelle ils sculptent des statues magnifiques aux dimensions et couleurs variées : c'est le pastillage.

Sirops, sorbets et liqueurs

Au 16e siècle, l'Italie devient aussi la première terre "limonadière" d'Europe et évince l'Espagne qui, jusqu'alors, exerçait la suprématie dans le domaine des boissons rafraîchissantes (cf. supra).

Avec ses fameux *syropi* (*sciropo* en italien), Pseudo-Mesué avait, dès le 12e siècle, préparé le terrain (cf. supra).

Ses successeurs se sont lancés plus avant dans la voie ainsi tracée et, tirant les leçons andalouses, ont approfondi *l'il ber fresco*, également pratiqué en Italie durant l'Antiquité. En effet, les riches citoyens romains faisaient venir de la neige des montagnes des Sabines et du massif des Abruzzes pour frapper le vin.

La renaissance de cette mode donnera un nouvel essor aux sorbets glacés, appelés en italien d'abord *scerbetto* et ensuite *sorbetto*.

L'Italie se spécialise, en outre, dans la fabrication de liqueurs. La distillation alcoolique (réalisée à partir du vin) est sans doute une autre invention arabe. Mais elle a été mise au point aux 12e et 13e siècles par les alchimistes européens, qui ont baptisé le distillat obtenu: *aqua vitae*, eau-de-vie. A l'origine, elle était en effet considérée comme un élixir de longue vie et, plus tard, comme un médicament à spectre universel.

Ce n'est qu'au 16e siècle que l'eau-de-vie sort à la fois de l'antre de l'alchimiste et de l'officine de l'apothicaire pour entrer dans les maisons et les tavernes. A la même époque, on prend aussi l'habitude de la sucrer. Ainsi naît une nouvelle boisson à la fois médicamenteuse et gourmande: l'élixir (nom pharmaceutique) ou liqueur (nom commun).

Les Italiens en raffolent et fabriquent plusieurs variétés. Les plus connues sont le "*rossoli*", une liqueur aromatisée à l'essence de fleurs et d'anis, et le "*populo*", à l'essence d'anis, de cannelle ou de fleur d'oranger.

L'art de la table

La table de la Renaissance est avant tout l'expression de la magnificence du seigneur et la démonstration de sa puissance. Elle déploie un luxe et une abondance inouïs, destinés à éblouir les convives plus qu'à les rassasier.

Comme à la cour de Bourgogne et de Savoie au siècle précédent, le repas doit être un spectacle prestigieux célébrant la grandeur du prince. Les buffets (crédences) sont surchargés de constructions architecturales monumentales, de triomphes en sucre imposants, de gigantesques pyramides de viandes et de fruits de toutes sortes. A leurs côtés, les entremets élevés ou de peinture, présentés au Banquet du Faisan en 1454 (cf. supra) font pâle figure... En mettant la fameuse *olla podrida* espagnole (littéralement pot-pourri) à la mode, Scappi pousse cette exhibition gastronomique jusqu'à l'extravagance voire la caricature. L'*olla*

podrida comporte, en effet, des tas de morceaux de viandes de boucherie, des dizaines de volailles entières, d'innombrables abats, des montagnes de charcuteries et même des pâtes, mélangés avec des légumes, des fruits, des herbes et des épices (cf. infra).

A lui seul, ce méli-mélo incongru de toutes sortes d'aliments résume l'exubérance de la cuisine de la Renaissance. Les *torta parmesana* gothiques semblent dérisoires à côté de l'*olla podrida*, qui s'inscrit cependant dans la même lignée.

Mais, contrairement au banquet médiéval, le festin Renaissance n'obéit à aucune logique. Il est malaisé de trouver ne fut-ce qu'une règle qui structure le repas.

Par contre, les manières de table se polissent. Les ustensiles cessent d'être communs.

L'assiette individuelle remplace le tranchoir, tandis que le trio - fourchette, couteau, cuillère - se généralise et est fourni à chaque convive.

Finie la vieille promiscuité conviviale et l'usage de se passer verres ou couverts au cours du repas.

Désormais chacun des convives est séparé de ses voisins par une sorte de clôture invisible...

Enfin Lancelot de Casteau fut...

On ne saurait clore le chapitre consacré à la Renaissance sans porter un regard sur l'ouverture de cuisine (1604) de Lancelot de Casteau, queux des princes-évêques de Liège dans la deuxième moitié du 16e siècle.

Son ouvrage, assez bref (150 pages), résume, en effet, les nouvelles modes apparues à cette époque.

S'il s'est inspiré des *Opera* de Scappi, il n'en a toutefois copié aucune recette (cf. supra).

A. Feuilletage

Lancelot est le seul auteur de cette époque à consigner en français les techniques de feuilletage arabe réactualisées par Scappi.

1° Feuilletage par empilement de feuilles de pâte crue, enduites de beurre

- Lancelot y a recours dans une tourte de blanc manger. Il prend de la pâte pétrie et abaissée en "couvertures bien tenues et déliées", qui sont disposées les unes sur les autres et frottées de beurre fondu.

- Les "offaelle" feuilletés (cf. infra) partent du même principe.

- Par ailleurs, "pour faire des oeufs fueiltés", Lancelot procède par empilement de sept ou huit "votes" aussi minces que du papier. Malgré le titre de la recette, cette pâtisserie n'est pas feuilletée. Il s'agit d'un gâteau de crêpes (qui, en wallon, se disent en effet "votes").

2° Feuilletage par enroulement

- Lancelot commence par pétrir la pâte, l'abaisse, la graisse avec du saindoux, l'enroule; puis il l'abaisse à nouveau, la graisse, l'enroule et réédite ces opérations jusqu'à obtention d'un "rouleau si gros qu'un bras". Après quoi, il coupe celui-ci en pièces de la "largeur de trois doigts". Lancelot intitule cette recette "pastez d'Espagne fueiltez"; c'est, en effet, de là qu'elle est originaire.

- Il utilise la même pâte, en remplaçant toutefois le saindoux par du beurre, pour faire deux autres pâtes, dont le "pastez pouplin" farci d'une perdrix entière avec les pattes maintenues à l'extérieur, comme c'était alors la mode.

B. Pâte à choux

Lancelot détient également l'exclusivité de la recette française de la pâte à choux (pour le 16^e siècle évidemment).

1° Beignets

Il en fait des "bugnolles" (beignets): de la crème est bouillie avec du beurre; on y verse la farine, en mélangeant bien le tout. Puis on incorpore des oeufs à la pâte. On prélève des petites quantités de celle-ci à la cuillère et on les frit dans du beurre.

La friture au beurre était partout à la mode à cette époque. Elle est plus difficile à réaliser que la friture à l'huile car le beurre se décompose à 100°.

2° Petits choux

La pâte à choux sert aussi à faire des petits choux: "Prenez du papier qui soit bien engrassé de beurre, puis avec une lousse (louche) prenez la pâte, mettez la sur le papier comme petit pain et sucre par dessus, et le mettez cuire dedans le four et servez quatre ou cinq en un plat".

C. Escavèche

Lancelot est, en outre, le premier auteur d'Europe septentrionale à donner la recette italo-espagnole (d'origine arabe - cf. supra) de l'escavèche, qu'il nomme "estourgion en adob" (dérivé de l'espagnol *adobar* = préparer): "Prenez une pièce d'esturcion bien nettoyée, rostie et fricassée dedans le beurre ou huyle d'olive, puis vous prendrez vinaigre, et vin autant d'un que d'autre, & le mettez bouillir, un limon salé par tranches, du saffran, du poivre, feuilles de laurier, rosmarin, mariolaine, racine de rafanus (raifort) estampée, une petite poignée de coriandre; estant bouilly iettez tout chaud sur l'esturcion, & le gardez ainsi bien couvert".

D. Confiseries

Lancelot connaît également les nouvelles techniques de confiserie et donne, en l'occurrence, la recette du pastillage:

"Pour faire paste de sucre, prenez du fin sucre bien tamisé par un fin tamier, puis ayez gomme d'adragante bien tremée en eau de rose passée par un estamine aussi espes que que vous le pouvez passer (afin d'éliminer les grumeaux éventuels), puis mettez votre gomme dedans un mortier de cuivre ou autre et estampez bien votre gomme, y mettant toujours un peu de sucre tant que vous faictes un paste maniable. Notez tant plus est il battu tant plus blanc devient il". Lancelot ajoute qu'on donne alors à cette pâte la forme désirée et la fait ensuite durcir au four.

E. "Oylla podrida "

En digne queux de la Renaissance, Lancelot reprend la recette de l'extravagante *olla podrida*: elle comporte une pièce de bœuf, un gigot de mouton, des petits jarrets de veau, un canard, une dinde, un chapon, une douzaine de petits oiseaux, deux pigeons farcis, deux perdrix, deux bécasses, deux saucisses de Bologne, deux mortadelles, un jambon de Mayence, des pieds et oreilles de porc, des pieds de mouton, des petites saucisses, quatre andouilles, quatre panses de mouton farcies, des raviolis, des choux-fleurs, quatre carottes farcies de haché de veau, deux choux, des pois, des fèves, des truffes, des pignons, des pistaches, des châtaignes, des dattes, des coings confits, des limons salés, des câpres, du poivre, de la muscade, de la cannelle, de la marjolaine, de la menthe...

Lancelot conseille de disposer toutes ces victuailles dans un plat en veillant "si bien de mettre

toute chose qu'on les puisse voir”.

F. Soufflé, meringue ou crème fouettée?

Signalons l'intérêt tout à fait d'avant garde que Lancelot porte au recours à l'air pour faire monter la crème fraîche ou les blancs d'œuf. Il y consacre pas moins de trois recettes.

Anthime s'y était déjà “frotté” au 6e siècle (cf. supra).

Cet “intérêt aérien” n'est peut-être pas né en Italie mais en France. Le *Livre fort excellent de cuisine* paru en 1555, un des rares réceptaires français du 16e siècle, procède à un essai sous le titre de “naige contrefaicté” avec de la crème, de la farine de riz, du sucre et des blancs d'œuf battus en neige. “Et lescumés ce que vient par dessus. C'est la naige, mettés la en plat”. Aucune cuisson n'intervient. Cette “naige contrefaicté” est donc une chantilly.

Ce n'est que deux ans plus tard, en 1557, qu'on trouve une recette comparable chez Messisbugo.

Lancelot donne deux versions de “neiges”: une avec de la crème, sans blancs d'œufs, qui est apparemment aussi une chantilly, et une autre sans crème mais avec blancs d'œufs. Cette neige est “sèche”, dit le titre de la recette. Lancelot signifie-t-il par là que les blancs doivent être durcis par une cuisson? On l'ignore; mais si c'est le cas, la recette pose les jalons de la meringue.

1° Pour faire neige

De la crème fraîche est fouettée avec du sucre et de l'eau de roses pendant une demi-heure. Puis Lancelot la laisse reposer, “et vous voirez l'escume venante dessus comme neige: puis prenez une escumette et levez la neige dehors et mettez la en un plat, un trenchoir dessous, affin de laisser goutter la neige et battez encore la creme comme devant, tant qu'ayés de la neige assez: puis mettés la dedans des petits plats, une branche de rosmarin dedans et servez ainsi”.

2° Pour neige sèche

Des blancs d'œuf sont battus en neige; “puis tirés l'escume hors et battez derechef tant que vous ayés tout hors”; on y ajoute un sirop de sucre à l'eau de roses (autrement dit, un juleb; cf. supra), aromatisé avec du musc et du gingembre; “meslés bien ensemble avec du sucre, tant que vous voirez qu'il vienne espes comme creme et en mettez dans des plats et servez ainsi”.

3° Tourte blanche à la romaine

Lancelot décrit sous ce titre encore une autre façon de neige: “Prenez une livre de blanc fromage de crème, puis prenez le blanc de six oeufs et le battez longuement qu'il le face escumer dessus comme neige et laissez un peu reposer sans battre, puis prenez l'escume de dessus et le ietteés dedans le fromage (de crème) et faictes encor deux ou trois fois ainsi, puis prennés deux onces de beurre fondu, un peu de gingembre, un peu de basilicque hasché et faictes tourte et cuire comme les autres”.

Tarte à la crème fouettée ou soufflée?

Normalement la tourte est cuite dans une tourtière (ou “trappe”, cf. supra) et fermée avec un couvercle en pâte. Dès lors l'hypothèse du soufflé est à exclure.

Mais Lancelot ne couvre pas toutes ses tourtes. Certaines recettes se terminent en ces termes: “notez qu'il faut que le couvercle par dessus soit taillé à votre fantaisie” ou “pour la couverture coupez la paste avec l'eperon et faictes par dessus comme une traille (treillis) pour la couverture”. Autrement dit, ces tourtes sont “bandées”, c'est-à-dire, recouvertes d'un grillage de pâte (un usage réapparu au 16e siècle et remontant à l'antiquité romaine; cf. supra les *tractae* de Caton).

Toutefois, même si la tourte blanche est “bandée”, les blancs battus en neige s'affaisseraient en-dessous du treillis.

Cette recette est donc celle d'une simple tourte à la crème fouettée ...

G. Autres empreintes de la Renaissance

On retrouve dans *L'ouverture de cuisine* les nouveaux fruits et légumes à la mode: chou-fleur, artichaut, champignon, truffe, melon, concombre, limon (salé), orange, citron. Les abats sont aussi présents (pied de mouton, foie de veau, pis de vache, langue, animelles ou ris, cervelle) et même le caviar ("caviade d'esturgeon"). De même, la dinde américaine figure sur la table des princes-évêques.

En revanche, il n'y a pas de trace de foie gras.

Par ailleurs, les mets sont aromatisés avec les parfums typiques du 16e siècle: musc et eau de rose.

Cependant, on ne dénote dans *L'ouverture de cuisine* aucune trace du renouveau culinaire qui se produit en France à l'époque où il paraît .

Comme au Moyen Age, les mets y sont abondamment sucrés et épices. Remarquons toutefois la présence de fines herbes qui n'étaient pas à la mode précédemment et feront fureur les siècles suivants: cerfeuil, sarriette, ciboulette (bresles), basilic, origan, laurier, persil, estragon.

H. Pâtes alimentaires

Lancelot est non seulement un vrai produit de la Renaissance mais aussi un chef italianissime. Les pâtes occupent, en effet, une place importante dans *L'ouverture de cuisine*. Cet intérêt inhabituel de la part d'un queux venant des brumes du Nord pour une spécialité typiquement italienne ne peut s'expliquer que par des séjours effectués dans la patrie des mangeurs de macaronis.

1° Les raviolis

Lancelot en donne plusieurs variantes:

- les "raphioulles" sont farcis de viande hachée, bouillis, saupoudrés de parmesan râpé et de cannelle (conformément à la mode italienne de l'époque)
- les "rafiuole" sont farcis d'épinards, bouillis, également saupoudrés de cannelle et parmesan râpé
- enfin, les "offaelle" (du latin ofellae , des morceaux de viande cuits, cf. supra) sont farcis d'amandes pilées et de coings, mais Lancelot prescrit d'utiliser de la pâte feuilletée, " la pliez en deux qu'il soit comme des rafioules et les metez cuire dans le four". Ces "offeaele" n'appartiennent donc pas à la catégorie des pâtes alimentaires. Il s'agit de chaussons feuilletés à la mode orientale avec *phyllo*, *yufka* ou *brik* (cf. supra).

2° Les agnoiles

Les agnolotti sont des raviolis en forme d'anneau; ils apparaissent en Italie à la Renaissance et sont, à cette époque, farcis avec du pis de vache.

Lancelot en donne deux versions:

- une farce est préparée avec du pis de vache et de la graisse hachés, du parmesan râpé, de la cannelle, du poivre et des raisins secs. " Puis vous ferés des petites longues rafioules la longueur de deux doigts et non plus grosses qu'un doigt et tournez cela comme un anneau et mouillès l'un des debouts avec de l'œuf battu, affin de faire tenir ensemble, puis les mettez boullir comme rafioule". Lancelot n'explique pas clairement que cette farce doit être enveloppée à l'intérieur d'une pâte. Les recettes italiennes sont beaucoup plus précises à ce sujet.

- une pâte à choux est préparée, dans laquelle on incorpore du parmesan. On y prélève des petits morceaux, comme des noix, qui sont bouillis, égouttés et saupoudrés de parmesan et cannelle. Ces agnoiles ne font pas partie de la famille des raviolis mais de celle des quenelles ou “gnocchis”.

3° Lasagnes

Lancelot les nomme “maquaron”, à l’instar des Italiens (“*maccheroni*”). La pâte est coupée en bandes de trois doigts de largeur, qui sont bouillies et servies, comme les raviolis, avec du parmesan râpé et de la cannelle.

Le côté italianisant de *L’ouverture de cuisine* ressort, en outre, des recettes que Lancelot donne: de la saucisse de Bologne, de la mortadelle, du cervelas, de la moutarde de Crémone (avec fruits confits dans du sucre, très à la mode en Italie).

Déclin de la cuisine médiévale

Les premiers signes annonçant l’essoufflement de la cuisine médiévale apparaissent en France dans la deuxième moitié du 16e siècle.

Depuis la fin du 15e siècle, celle-ci noue des liens particuliers avec l’Italie (à l’occasion notamment des guerres dites d’Italie, débutant sous le règne de Charles VIII, R. 1483-1498, et se terminant en 1559 par le traité de paix de Cateau-Cambrésis). Dès lors s’établit entre les deux pays un véritable chassé-croisé.

C’est ainsi que, d’une part, l’Italie hérite des fastes bourguignons et savoyards, de l’autre, que la France se familiarise avec le *Rinascimento* et ses techniques confiturrières.

L’élève dépassera le maître. Nostradamus (astrologue, alchimiste, médecin et confiseur) écrit dans son *Confiturier* paru en 1557 qu’il croyait les Italiens maîtres incontestés ès confiserie; cette réputation est usurpée, dit-il, car les Français sont les meilleurs.

En effet, en 1571, la ville de Paris offre au roi Charles IX et sa femme Elisabeth d’Autriche un somptueux dîner: sur le buffet sont dressés six bas-reliefs sculptés en sucre, qui permettent à la reine de suivre l’histoire de Minerve.

Les cuisiniers français jouissent également d’un grand prestige. Rossetti loue leur savoir-faire et leur créativité (*Dello Scalco*, Du maître d’hôtel, 1584).

Ils rédigent cependant peu de nouveaux livres de cuisine. C’est donc quasiment en silence que la cuisine médiévale est progressivement abandonnée dans la patrie de Rabelais.

On en trouve quelques rares stigmates dans la littérature non culinaire.

Vers 1600, Thomas Artus, courtisan d’Henri IV, rédige la *Description de l’isle des hermaphrodites*; en tournant en dérision la cuisine baroque présentée à la table de Henri III, il laisse entendre que celle-ci est en voie de disparition au profit de nourritures sans artifices.

Le *Trésor de santé* paru en 1607 fait également état des transformations enregistrées dans la cuisine française dans la deuxième moitié du 16e siècle: moins d’épices, moins de mélanges sucrés-salés.

Elles sont, en outre, confirmées par les auteurs italiens.

A la fin du 16e siècle, Rossetti constate que les Français ne servent plus de choses sucrées en entrée et recherchent le vrai goût des aliments. A la même époque, Vincenzo Giustiniani admire les cuisiniers français qui ne sucent pas à tort et à travers les mets. Ceux-ci, dit-il, doivent être propres à satisfaire le goût d’un véritable connaisseur.

PARTIE V : LA NAISSANCE DE LA CUISINE MODERNE

CHAPITRE I : LA RÉVOLUTION CULINAIRE DU 17^{ème} SIÈCLE

Introduction

Une révolution culinaire éclate en France qui, au 17^e siècle et sous le règne de Louis XIV, exerce la prépondérance en Europe.

Le Roi-Soleil éclaire de ses feux éblouissants l'ensemble de l'Occident.

Cependant, la croissance démographique se poursuit mais la production n'augmente pas et la consommation de la viande continue de diminuer. L'alimentation populaire s'appauvrit en conséquence: elle s'oriente de manière de plus en plus massive et univoque vers la consommation de céréales. Leur pénurie cyclique provoque des disettes qui, si elles causent moins de morts, frappent les Européens du 17^e siècle avec une violence sans précédent. C'est la rançon d'un régime qui progresse vers une mono-alimentation.

La nouvelle cuisine de la première vague

Dès le milieu du 17^e siècle, toute une génération de cuisiniers part en croisade contre ses prédécesseurs et recrée, à la suite d'Archéstrate (cf. supra), le concept de nouvelle cuisine, également fondé sur le retour au naturel et le peu cuit. Dans leur optique, ce renouveau ne peut se faire qu'en opposition et sur la dépouille de l'ancien ordre, dénoncé comme caduc et néfaste.

La révolution culinaire du 17^e siècle doit être mise en rapport avec l'ascension politique, scientifique et économique de l'Europe. Celle-ci devient le centre du monde et, la cour de France, l'endroit où tous les regards convergent.

Au goût oriental qui avait tenu le haut du pavé les siècles précédents, les Français en substituent un autre, débarrassé de tout relent exotique: finis les épices, le mélange salé-sucré, l'aigre-doux.

Place aux herbes autochtones : thym, laurier, persil, à l'origine de notre bouquet garni (appelé « paquet »), cerfeuil, ciboule, ciboulette, rocambole, sarriette, estragon, basilic.

Place également au duo "câpres et anchois", emprunté à la tradition provençale; ils servent aussi bien d'assaisonnement que de garniture.

Parallèlement, on édulcore de moins en moins les viandes et les poissons. Le sucré est désormais réservé aux gâteaux et autres plats de céréales, à ceux aussi à base d'œufs et de laitages. Ils migrent, en outre, vers la fin du repas.

Les sauces maigres sont, par ailleurs, en voie de disparition; la moutarde en est la dernière survivante. Elles sont supplantées par des sauces grasses et onctueuses, où rivalisent beurre, œufs et crème qui s'adaptent mieux aux parfums plus délicats de l'estragon, du basilic ou de la ciboulette.

Une technique nouvelle de liaison apparaît: celle du roux (à base de beurre et de farine, contre lequel partiront en guerre les tenants de la nouvelle cuisine des années 1970), appelé à l'origine "farine frite". Parallèlement, les saucés émulsionnées du genre beurre blanc et hollandaise entrent en scène. Rappelons que leurs origines remontent à l'antiquité; d'ailleurs Apicius utilise également et déjà la farine (sous forme d'amidon) pour lier les sauces (cf. supra).

Ces nouvelles techniques de liaison s'insèrent dans un projet plus vaste, faisant appel à une organisation parfaitement hiérarchisée du travail culinaire. Il est fondé sur un système de pré-cuisine qui, lui-même, est conçu comme un processus en plusieurs temps; au cours de cette étape préliminaire sont confectionnés les composants de base indispensables à l'élaboration future de mets; ces composants s'emboîtent les uns dans les autres, à l'instar des poupées russes.

Tout commence par le "grand bouillon nourricier" qui, contrairement à l'usage médiéval, est fait avec une multiplicité de viandes (presque toujours les mêmes: bœuf, veau, mouton et leurs abats, diverses volailles, du lard, auxquelles on ajoute généralement un "paquet", c'est-à-dire, un bouquet garni). Puis vient le "coulis universel" fait à partir du bouillon qu'on enrichit avec un agent de liaison (farine voire poudre d'amandes), des champignons et du bœuf haché. Le tout est "coulé" (passé) par un tamis ou une étamine. Ensuite arrivent les jus et les bisques. Les jus sont le plus souvent soit de bœuf, soit de champignons. Ces produits de base sont rissolés dans du beurre ou du lard afin d'en extraire les sucs qui sont ensuite mélangés à du bouillon et du coulis. La bisque est presque toujours de pigeonneaux ou de crustacés. Elle a recours à une technique originale appelée "gratin" ou "mitonnade": on fonce une casserole avec une tranche de pain et la mouille avec du bouillon. Celui-ci est cuit et réduit jusqu'à ce que le pain, qui s'est gorgé de bouillon, commence à attacher au fond. On y dispose alors les pigeonneaux, des béatilles (cf. infra), y verse du jus d'agrumes (citrons, oranges) et éventuellement du jus de bœuf.

Parallèlement à cette pré-cuisine (qui donnera naissance aux fonds modernes) est mise en place une "post-cuisine", dont l'objectif est de flatter l'œil aussi bien que le palais. A cet effet, elle lance une nouvelle théorie, celle des garnitures, qui sont des petites choses (que les Anglais appellent "*kickshaws*"), toujours les mêmes: câpres, anchois, tranches d'agrumes, fleurs et surtout béatilles (traduites en anglais par "fricassées"), c'est-à-dire, des nourritures délicates et mignonnes: asperges et culs d'artichaut, truffes et morilles, huîtres et ris de veau, crêtes et rognons de coq (il s'agit, en fait, des testicules).

Symétrie

Par ailleurs, l'esprit cartésien qui distingue le 17^e siècle impose le respect d'une méthode aussi bien dans la pensée que dans les arts. A l'instar des jardins de Lenôtre, la table doit former un ensemble proportionné et donner l'image d'un tableau harmonieux et symétrique. L'esthétique classique est incompatible avec l'anarchie baroque qui régnait dans le repas *Rinascimento* caractérisé par une alternance dissymétrique des services. Cette anarchie se reflétait dans la littérature culinaire. Ainsi *L'ouverture de cuisine* de Lancelot de Casteau ne respecte aucun ordre dans la présentation des recettes; les saucisses et les poissons ou viandes en gelée y côtoient les pâtisseries et confiseries.

Le service "à la française" qui structurait le repas gothique (cf. supra) reste, plus que jamais, de rigueur: les rôts, qui se situent toujours au centre du repas, sont précédés par les potages et les entrées; ils sont suivis par les entremets et les desserts. Cet ordre restera quasi immuable jusqu'au 20^e siècle.

Mais au 17^e siècle les mets sont disposés sur la table selon un plan géométrique qui doit être préservé jusqu'à la fin de chaque service: au centre un grand plat, dit du milieu, particulièrement spectaculaire; aux coins de la table quatre plats moyens et, entre eux, quatre petits; enfin huit plats encore plus petits: les hors-d'œuvre qui, à cette époque, sont séparés du plat de résistance dans l'espace et non dans le temps, comme aujourd'hui; ils portent aussi le nom d'assiettes volantes. A chaque service doit figurer un nombre identique de plats. Il n'y a en pas deux qui contiennent la même préparation et les convives mangent ceux auxquels ils ont accès.

En outre, les aliments sucrés sont repoussés au dessert. Comme au Moyen Age, la table est desservie à ce moment et la nappe remplacée.

Modes héritées du Rinascimento

La révolution gastronomique du 17^e siècle est un authentique produit "*made in France*", en ce sens que, pour l'essentiel, la France ne doit rien à personne. "Sa" révolution est la conséquence d'un très riche passé épulaire, qui remonte au haut Moyen Age, voire à l'Antiquité. Elle s'est en quelque sorte auto-alimentée.

Cependant, la haute cuisine française née sous Louis XIV n'aurait pas été ce qu'elle fut si elle n'avait pu récolter les fruits de l'extraordinaire "bouillon de culture" que les maîtres queux italiens ont concocté durant le *Rinascimento* et qu'ils ont assaisonné d'usages aussi bien antiques qu'arabes.

C'est à la faveur de cet héritage que les légumes acquièrent définitivement leurs lettres de noblesse dans la haute cuisine. Trois espèces émergent du lot: l'artichaut, l'asperge et les champignons, suivis de près par les petits pois et les choux-fleurs; bien sûr, au-dessus d'eux tous, trône la truffe.

De même, les agrumes restent très appréciés: ils servent à la fois de garniture et de condiment, comme les câpres et anchois (cf. supra).

Le goût pour les abats se maintient également. Sont particulièrement prisés: les langues, les pieds de porc, de veau et de mouton, les oreilles de porc et de veau, les palais et la queue de bœuf, sans oublier la tête de veau, ni bien sûr son foie, ses rognons et ses ris. Quant au foie gras, il désigne dans les livres de cuisine les foies de toutes les volailles engraisées, qui sont certes plus volumineux que ceux des volailles ordinaires mais n'ont rien de commun avec les foies gras d'oie ou de canard obtenus par gavage. Ceux-ci sont connus et déjà une spécialité du Sud-Ouest (un héritage romain via les juifs italiens - cf. supra).

Certains abats, comme les pis de vache et surtout les yeux de veau, continuent d'être un mets royal. Les premiers sont toujours appréciés en Belgique...

Les intérieurs de poissons, eux aussi, continuent de plaire: non seulement les oeufs (surtout ceux d'esturgeon: le caviar), mais aussi les laitances (de carpe, de lotte).

Des mini-abats entrent, en outre, dans les béatilles. Les crêtes et rognons de coq sont les plus recherchés. La haute cuisine les a littéralement anoblis; ils deviendront incontournables dans la sauce financière, une des plus somptueuses créations du 19^e siècle. Les crêtes et rognons de coq intervenaient déjà dans mini-ragoûts romains (cf. *minutal*) et ont été remis à la mode par Platine (cf. supra). Selon Jean-François Revel, ces mini-abats survivent dans la cuisine toscane: ce sont les *rigaglie alla salvia*, les abattis poêlés à la sauge.

Enfin, si les épices médiévales sont abandonnées, le musc et l'ambre progressent.

“Eaux, sorbets, glaces et liqueurs d’Italie”

Ils sont souvent regroupés ensembles dans les réceptaires, en raison de leur provenance commune: l’Italie qui en a partiellement hérité de l’Andalousie. La mode d’*il ber fresco*, le boire frais, c’est-à-dire, boire eau, liqueur ou vin “à la neige” ou “à la glace” se répand partout. Elle a ses adeptes et ses adversaires.

En 1600, Thomas Artus (cf. supra) y est favorable et conseille d’avoir toujours en réserve de “grands quartiers de glace et des monts en neige ... pour mesler parmy breuvage”.

L.S.R. (cf. infra) considère que mêler le vin avec de la glace, comme les font certains (voyez encore aujourd’hui les Américains) est “la plus pernicieuse des inventions ... et la capitale ennemie... du vin”.

Les eaux sont de deux types.

- Les eaux de fruits ou sorbets, bus glacés
- Les eaux de fleurs, généralement obtenues par distillation. L’eau de roses et l’eau de fleur d’oranger entrent, principalement, dans les préparations culinaires, suivant la tradition orientale toujours en vigueur aujourd’hui (cf. infra). La seconde finira par évincer la première.

Les glaces sont faites, comme actuellement, avec lait, crème, sucre. Pour glacer la crème, on la mettait dans un moule posé dans de la glace avec du sel.

Les liqueurs

Le “rossoli” et le “populo” sont repris par tous les réceptaires français.

« L’escole parfaite des officiers de bouche »

La première vague de livres de cuisine paraît entre 650 et 1670; ils sont à mi-chemin entre les styles médiévaux et modernes.

Le cuisinier français

La figure de proue de cette première vague est La Varenne qui publie le *Cuisinier français* en 1651. Il a, d’entrée de jeu, un succès inouï et sera édité partout en Europe: une cinquantaine de fois entre 1651 et 1744.

Ses principaux disciples sont Pierre de Lune (*Le cuisinier* - 1656) et l’auteur anonyme du *Cuisinier méthodique* (1660); mais ils n’auront qu’une diffusion limitée.

Si les grands principes de la nouvelle cuisine sont affirmés dans ces trois ouvrages de base, ceux-ci restent fidèles à certaines habitudes anciennes, comme l’aigre-doux, l’épicé, le mélange salé-sucré, les liaisons au pain grillé. Citons, à titre d’exemple, les sarcelles à l’hypocras, les alouettes à la sauce douce, le potage de grenouilles au safran et le poulet d’Inde (dinde) à la framboise farci. Ces plats gothiques feront frémir d’horreur les chefs de file de la vague suivante.

Il est amusant de constater, avec Jean-François Revel, que ces recettes qui paraissaient anachroniques aux contemporains situés à la pointe du progrès nous semblent aujourd’hui des plus intéressantes dans la contexte de notre propre académisme gastronomique...

Le pastissier français

En 1653 paraît *Le pastissier français* (sans signature). Conformément à la tradition médiévale, il regroupe toutes les préparations en pâte telles que pâtés, tourtes, tartes - qu’elles soient salées ou sucrées.

Alors qu'auparavant les pâtisseries divulguaient rarement les secrets de fabrication de la pâte, *Le pastissier françois* les dévoile tous: ceux de la pâte bise, de la pâte blanche, de la pâte fine qui sont utilisées pour les pâtés et les tourtes.

Cela dit, le pâté médiéval du type boîte de conserve subsiste, même si son déclin s'amorce.

Le pastissier françois décrit également des techniques plus récentes voire nouvelles: la pâte à choux, la pâte à biscuit, la crème pâtissière, la frangipane, la neige pour macarons, etc.

Mais, surtout, il donne pour la première fois la recette du feuilletage par tourage: ayant constitué une pâte faite de farine (un demi quart), d'eau et de sel, abaissez-la avec un rouleau, jusqu'à l'épaisseur d'un pouce, étendez du beurre (une livre) sur votre pâte "et l'applatissés sur icelle avec vos mains, puis vous rabattrés les quatre coings de la paste, ou bien vous plierés en double, en sorte que le beurre soit enfermés dedans. Cela estant fait, il faudra estendre la paste et la rendre bien mince avec le rouleau, puis replier encore les quatre coings de la paste sur le milieu; et la restendre derechef avec le rouleau, et la replier ainsi jusques à quatre ou cinq fois, pour enfin reduire cette paste à telle espoisseur qu'il sera à propos".

Le tourage est le seul procédé actuellement utilisé en Europe (sauf quelques rares exceptions - cf. supra).

Le confiturier françois

Dès le 16e siècle, les confiseurs français ont dépassé leurs homologues italiens (cf. supra).

En 1660 paraît *Le confiturier françois* (également anonyme) qui décrit notamment les diverses densités que doit atteindre le sirop de sucre pendant son ébullition.

On y retrouve aussi les "eaux, sorbets, glaces et liqueurs d'Italie".

Voici à titre d'exemple la recette du "rossoli": "Prenez de bon esprit de vin, & le mettez dans une bouteille ou vaisseau bien net, & estroit par en haut, mettez dedans six grains de poivre blanc concassé, du poivre long deux grains, du massis deux feuilles, un peu de canelle, douze cloux de girofle, gros comme une noisette de gingembre, & que tout soit bien proportionné, de l'any & de la coriandre trois pincées qui soient concassées bouchez le bien, & le laissez infuser 24 heures en lieu frais, puis le passez dans une chausse comme l'ypocras, mettez un jus de citron en le passant, faites cuire vostre sucre à la plume, puis ostez le dessus le feu, & mettez vostre esprit de vin dedans, & le passez derechef à la chausse, il faut beaucoup plus d'ambre & de musc qu'à l'hypocras; il faut à une peinte d'esprit de vin trois livres de sucre".

Paradoxe de la nouvelle cuisine

S'il est vrai qu'au 17e siècle l'ensemble du repas est soumis à une "méthode" strictement codifiée, on reste néanmoins dans le cadre de l'abondance et de l'ostentation.

Comme au 16e siècle, la table regorge de nourritures diverses, voire incohérentes.

Le service des rôtis et celui des desserts sont particulièrement extravagants.

Dans le premier, le bassin du milieu comporte des montagnes de viandes (ou de poissons); y voisinent par exemple un demi agneau, quatre dindonneaux, huit pigeons et quatre lapereaux! Ils sont entourés d'une foule de garnitures : tranches d'oranges amères et douces, tranches de citron, câpres, anchois et surtout béatilles. En outre, une variété infinie de salades, mélangées à des fleurs bigarrées (roses, violettes), accompagne le service des rôtis et leur apporte d'ailleurs une très jolie note colorée.

Mais le service des rôtis semble bien modeste à côté de celui du dessert. Avec ses coupes et pyramides de fruits qui s'élèvent à des hauteurs impressionnantes, il constitue l'apothéose de cette suite de tableaux que constitue le repas. En effet, le dessert joue un rôle quasi sacré qui explique sa séparation nette avec les autres services et la "remise à zéro" de la table. Tout est

desservi et renouvelé, y compris la nappe, afin de permettre l'entrée en scène triomphale des rutilantes pièces montées.

Autrement dit, les artifices les plus sophistiqués sont utilisés pour assurer la magnificence du repas; plus encore qu'au siècle précédent, il doit être un éblouissant et fastueux spectacle. Les dîners pontificaux du 16^e siècle et les banquets bourguignons du 15^e siècle font pâle figure à côté des fascinants festins de Versailles, devenue le centre du monde.

Par voie de conséquence, le retour au naturel sur lequel est fondé la "nouvelle cuisine" est plus souvent l'expression d'un vœux pieux que d'une réalité tangible.

C'est le paradoxe de la révolution du 17^e siècle.

En même temps qu'ils prêchent la simplification et exaltent le vrai goût des aliments, les queux n'hésitent pas à travestir les matières premières afin qu'elles s'intègrent parfaitement dans leur composition épulaire qui se doit de briller d'un feu éclatant.

Si les défenseurs de la nouvelle cuisine considèrent les épices orientales comme des "gueuseries que l'on souffrirait plus volontiers parmi les Arabes" (L.S.R. , cf. infra), cette excommunication est toutefois lancée principalement contre le safran, le gingembre et la cannelle. Les autres épices médiévales (muscade, girofle et poivre) sont tolérées. Ils introduisent, de surcroît, en cuisine les puissants parfums orientaux dont la bonne société, qui a perdu l'habitude de se laver à l'eau, s'asperge quotidiennement. Vêtements et nourritures sont inondés de musc et d'ambre, d'essences florales de roses ou de fleurs d'oranger. S'ils camouflent les mauvaises odeurs corporelles, ces fragrances escamotent également la saveur naturelle des mets.

Par ailleurs, l'us et abus de garnitures frisent souvent l'absurde. Car, pense-t-on, plus il y en a, plus l'effet général sera magnificient. Cette manie, elle non plus, n'est pas de nature à mettre en évidence la saveur propre des aliments. Même, si les câpres et les anchois ou les zestes de citrons et d'oranges amères, se marient mieux avec la cuisine au beurre que les brûlantes épices, ils écrasent les effluves subtils des truffes et des morilles.

En outre, la tendance à utiliser toujours les mêmes bouillons hétéroclites, sans vraiment essayer de les adapter aux plats, finit par tout uniformiser.

Les magnifiques préparations élaborées avec une infinité de soins par les queux finissent ainsi par se ressembler à l'œil comme au goût.

Critiques de la nouvelle cuisine

La plus célèbre et plus virulente critique faite à la nouvelle cuisine du 17^e siècle est celle de Boileau dans le Repas ridicule (1665):

"J'allais enfin sortir quand le rôti a paru.

Sur un lièvre flanqué de six poulets étiqués,

S'élevaient trois lapins, animaux domestiques,

Qui dès leur tendre enfance élevés dans Paris,

Sentaient encore le chou dont ils furent nourris.

Autour de cet amas de viandes entassées

Régnait un long cordon d'alouettes pressées,

Et sur les bords du plat six pigeons étalés

Présentaient pour renfort leurs squelettes brûlés.

A côté de ce plat paraissaient deux salades,

L'une de pourpier jaune et l'autre d'herbes fades,

Dont l'huile de fort loin saisissait l'odorat,

Et nageait dans des flots de vinaigre rosat".

La deuxième vague de nouvelle cuisine

Un mouvement de protestation naît également chez les professionnels des métiers de bouche. L.S.R. se pose en chef de file de cette deuxième vague d'auteurs culinaires. Dans *L'art de bien traiter* qui paraît en 1674, il s'attaque, d'entrée de jeu, à La Varenne et avertit le lecteur qu' "on ne verra point icy les absurdités et les desgoutantes leçons que le sieur de Varenne ose donner et soutenir"; ce sont les archaïsmes, comme les viandes "à la saulse douce" du *Cuisinier françois*, que L.S.R. attaque avec le plus de virulence.

Mais il critique également l'extravagance et la profusion baroques de la nouvelle cuisine: "Ce n'est point aujourd'huy ce prodigieux regorgement de mets, l'abondance des ragouts et des galimafrées, la compilation extraordinaire de viandes qui composent la bonne chere; ce n'est pas cet entassement confus de diverses especes, ces montagnes de rost, ces changemens redoutables d'assiettes volantes et d'entremets bizaremment servis, où il semble que l'artifice et la nature s'aillent entierement épuiser pour la satisfaction des sens, qui sont l'objet le plus sensible de la délicatesse de nostre goust..."

L'excès de garnitures de la nouvelle cuisine est aussi dans son collimateur. A la même occasion, L.S.R. défend les cuissons courtes et le respect du naturel:

"La meilleure façon et la plus saine de manger le rosty, tel qu'il puisse estre, c'est de le dévorer tout sortant de la broche dans son jus naturel et pas tout à fait cuit, sans y apporter tant de précautions incommodés, qui détruisent par leurs façons étrangères le goust véritable des choses, comme ceux qui voulant faire un bon repas d'un aloyau après l'avoir osté de la broche, le coupent par morceaux y mettent de l'eau, du vinaigre, du bouillon, du poivre et du sel à confusion, de l'ail, des échalotes, des écorces de citron, ou d'orange, de la muscade, des câpres et infinité d'autres salmigondis qui font changer cette viande de nature..."

L.S.R. lance, enfin, l'idée qu'il existe des "règles générales et des choses en ce monde qui nécessairement doivent être ainsi qu'elles sont". Autrement dit, il y a des choses qui se font et d'autres qui ne se font pas, des manières élégantes et d'autres vulgaires. En revendiquant l'instauration de règles, L.S.R. définit une sorte de classicisme culinaire prenant le contre-pied de l'anarchie baroque. Une tendance parfaitement identique s'observe au même moment dans les lettres et beaux-arts.

Mais, ses recettes ne sont pas à la mesure de ses invectives et les vices qu'il dénonce dans la préface restent bien présents dans le cœur de l'ouvrage. On y trouve même, *horresco referens*, une recette de levraut à la sauce douce...

Avant lui, Nicolas de Bonnefons s'en était également pris à La Varenne: dans *Les délices de campagne* paru en 1654 (trois ans seulement après *Le cuisinier françois*). Cependant, il critiquait moins les mélanges gothiques que les excès baroques de son aîné. Nombreuses sont les recettes que Bonnefons emprunte d'ailleurs à la tradition médiévale. Lui non plus, ne respecte donc pas les conseils de sobriété qu'il donne.

CHAPITRE II : LE SIÈCLE DES LUMIÈRES ET DE LA FAIM

La faim

L'histoire alimentaire de l'Europe du 18^e siècle rappelle de près celle des 10^e et 11^e siècles. Seulement cette fois les disettes sont devenues gigantesques. En effet, le régime populaire dépend désormais exclusivement de la production céréalière. Une mauvaise récolte et c'est la catastrophe.

La population s'accroît néanmoins avec une extrême rapidité. Car les gens ne meurent plus de faim; ils vivent dans un état de sous-alimentation quasi-permanent qui se remarque notamment dans la diminution de leur taille.

Le 18^e siècle représente une sorte de minimum historique de la disponibilité alimentaire par personne. Ces niveaux nutritionnels en-dessous des limites du strict nécessaire se maintiendront jusqu'au milieu du 19^e siècle.

Le problème de la faim rend nécessaire l'invention de nouvelles solutions. Elles s'appellent maïs et pomme de terre, deux produits originaires d'Amérique, résistant aux variations climatiques et donnant des rendements extraordinaires, nettement supérieurs à ceux des céréales indigènes. Connus depuis longtemps, ils étaient restés en marge de la production. Cependant, on se trouve plus que jamais dans un système de monoculture, avec ses dangers et revers. En Irlande, au cours des 1845-1846, deux très mauvaises récoltes suffiront à anéantir une société paysanne ayant malheureusement fondé sa survie sur la pomme de terre et seulement sur elle.

Par ailleurs, la mono-alimentation est porteuse de carences. La seule consommation du maïs provoque une maladie terrible: la pellagre, due à une déficience de l'organisme en niacine (vitamine B3), absente de cette graminée. Elle causera des ravages énormes parmi ceux qui ne mangent qu'elle.

Lumières de France

L'art culinaire, comme l'ensemble de la civilisation, devient plus eurocentriste que jamais. Si la France n'exerce plus la prépondérance économique-politique, elle est le berceau des Encyclopédistes ou Lumières qui, au nom de la démocratie et des droits de l'homme, réclament l'abolition de l'Ancien Régime fondé sur la monarchie absolue.

Les regards convergent donc toujours vers elle. Ses lumières continuent d'éclairer l'Europe et de donner le ton aux modes aussi bien culturelles que philosophiques.

Écoutons Massialot qui, en 1691, publie *Le cuisinier royal et bourgeois* :

“Ce n'est qu'en Europe où règne la propreté (?!), le bon goût et l'adresse dans l'assaisonnement des viandes et des aliments qui s'y trouvent et où l'on rend en même temps justice aux dons merveilleux que fournit l'heureuse situation des autres climats; et l'on peut se vanter, principalement en France, de l'emporter en cela sur toutes les autres nations, comme on le fait en politesse et en mille avantages assez connus”.

Le 18^e siècle est hanté par l'idée constante de progrès. Celle-ci gouverne aussi bien la pensée que les arts. La cuisine n'y échappe pas.

Dans la préface de l'édition de 1735 du *Cuisinier moderne*, La Chapelle n'hésite pas à écrire: “ Les arts ont des règles générales; ceux qui veulent les exercer doivent s'y conformer. Ces règles ne suffisent pourtant pas et la perfection exige que l'on travaille sans cesse à renchérir sur une pratique constante et cependant sujette, comme toute autre chose, à la vicissitude des

tems ; et pour cela, il est absolument nécessaire de suivre les règles d'aujourd'hui" .
Il ajoute: "La table d'un grand seigneur servie à présent de la même manière qu'il y a vingt ans ne satisferoit point les conviés".

Vingt ans à peine! Rarement modes auront été aussi vite dépassées.

Le sentiment de nouveauté est si présent au 18^e siècle que les queux ressentent le besoin d'inventer constamment. "Davantage que le plus précieux des aliments, une mode sans cesse renouvelée peut garantir la distinction de ceux qui en sont les maîtres", écrivent J.-L.

Flandrin, M. et Ph Hyman.

Les maîtres de cette troisième vague se nomment non seulement Massialot et La Chapelle, mais aussi Marin et Menon.

Avec eux, les "nouvelles cuisines" se succèdent à une allure frénétique.

De Massialot à Menon

- En publiant une édition revue et corrigée du Cuisinier royal et bourgeois intitulée *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois*, qui paraît en 1712, Massialot est le premier auteur de la troisième vague à annoncer une nouvelle époque dans la gastronomie.

La cuisine qu'il présente n'a toutefois rien de très nouveau. Il reproduit, en effet, quantité de recettes du *Cuisinier* de Pierre de Lune...

- Vingt ans plus tard, Vincent La Chapelle s'attaque méchamment à son aîné (conformément à une vieille habitude, lancée par L.S.R., cf. supra):

" *Le cuisinier royal et bourgeois* fut écrit il y a si longtemps (!) qu'il n'est plus propre à l'usage d'aujourd'hui. Il y a maintenant plus de trente ans qu'une nouvelle édition de cet ouvrage a été publiée: encore portait-elle un nouveau titre propre à tromper le public... Qui prendra la peine de comparer ce livre au mien les trouvera entièrement différents. J'ai l'audace d'affirmer que dans ce nouveau traité, je n'ai pas emprunté à d'autres la moindre chose, mais que tout vient de ma pratique et de mon expérience".

Pour se démarquer de Massialot, La Chapelle ne qualifie pas sa cuisine de "nouvelle" mais de moderne, comme en témoigne son livre paru d'abord en anglais en 1733 et deux ans plus tard en français: "*Le cuisinier moderne*" (dont une deuxième édition française sort en 1742).

La Chapelle est un fieffé menteur; un tiers de ses recettes est copié directement sur Massialot.

- En intitulant le tome III de son Nouveau traité de cuisine paru en 1742 "*Nouvelle cuisine*", Menon met à la mode une expression déjà éculée, qui ne cessera d'être galvaudée pour finir par couvrir une vaste entreprise de supercherie.

De cuisine nouvelle en cuisine nouvelle

En effet, ces cuisines qu'elles soient dites moderne ou nouvelle n'ont rien de révolutionnaire car, comme le précisent Menon lui-même et son homologue Marin, la nouvelle cuisine est fondée sur l'ancienne.

"La cuisine ancienne est celle que les Français ont mis en vogue dans toute l'Europe; la cuisine moderne est établie sur les fondements de l'ancienne, avec moins d'embarras, moins d'appareil; elle est plus simple, plus propre et peut-être encore plus savante. L'ancienne cuisine était fort compliquée et d'un détail extraordinaire" (Marin, *Dons de Comus*, paru en 1739 et 1740).

Il s'agit donc seulement de simplifier et, par conséquent, de mettre en oeuvre les idées formulées par la "nouvelle cuisine" du 17^e siècle mais que celle-ci n'a pas, toutes, réalisées.

En somme, le style rococo qui se caractérise par le refus de l'excès et la recherche du raffinement remplace le style baroque non seulement dans les arts et les lettres mais aussi en cuisine.

Les plats de grande taille cèdent progressivement le pas aux mets plus petits. Finies les montagnes et pyramides.

Les mélanges de saveurs aussi sont plus nuancés. Les câpres, les anchois, les agrumes et les parfums orientaux déclinent au profit notamment du champagne, né à cette époque. Les aromates et épices sont utilisés à des doses homéopathiques, infinitésimales.

La pré-cuisine, cette "cuisine dans la cuisine" (J.-F. Revel), est revue. La théorie des fonds lui succède progressivement à celle des grands bouillons nourriciers, des coulis universels et des bisques mitonnées.

Moins rocambolesques que ceux-ci, les nouvelles composantes de base sont déjà celles de Carême:

- la mirepoix : un appareil composé de carottes, d'oignons, de céleris, détaillés en julienne

- l'espagnole (par ailleurs, totalement absente de la cuisine espagnole): à base de mirepoix et de bouillon. Elle exige six heures de mise au point pour être dépouillée, écumée, dégraissée, réduite, passée à l'étamine

- la demi-glace est une espagnole réduite jusqu'à ce qu'elle forme une gelée

- la glace est une demi-glace, qui a été "quintessenciée" jusqu'à la consistance du miel ou de la résine

- les fumets et les essences. Les premiers peuvent être d'écrevisses, de truffes, de champignons; les seconds, de jambon, d'ail ou d'oignons. Leur mode de fabrication est très savant; disons, pour résumer, que les fumets et essences sont obtenus non point en tirant parti de condiments extrinsèques mais sur base d'arômes si parfaitement adaptés à l'aliment de base, qu'ils s'y trouvent littéralement incorporés ou plus précisément "intérieurisés"

- les blonds ou quintessences de veau sont des jus améliorés qui, à l'instar de ceux-ci, visent à extraire le suc de la viande en la rissolant dans du beurre et en déglaçant le fond de la casserole où elle a cuit avec un bouillon corsé.

- le bouillon reste l'"âme des sauces" (Marin), la base de l'édifice de la construction culinaire. Sa composition est toujours complexe. Par exemple, Marin y met bœuf, veau, poule, perdrix, jambon, céleri, oignons, persil; mais il n'ajoute aucune saveur forte: ni ail, ni girofle, ni basilic, ni champignons. Le bouillon est ensuite réduit par une ébullition lente en une "quintessence" ou un "restaurant" très concentré.

- enfin, le roux demeure l'indispensable catalyseur de tous les fonds.

Comme on le constate, plusieurs termes culinaires (essence, quintessence) sont empruntés au vocabulaire du chimiste.

C'est que, suivant Marin, "la cuisine moderne est une espèce de chymie; la science du cuisinier consiste aujourd'hui à décomposer, à faire digérer et à mieux quintessencier des viandes" et, ajoute-t-il, "à tirer des sucs nourrissants et légers, à les mêler et les confondre ensemble, de façon que rien ne domine et que tout se fasse sentir; enfin à leur donner cette union que les peintres donnent aux couleurs et à les rendre si homogènes, que de leurs différentes saveurs il ne résulte qu'un goût fin et piquant, et si je l'ose dire, une harmonie de tous les goûts réunis ensemble".

En effet, la cuisine (nouvelle ou moderne) du 18^e siècle crée des fonds qui ne reposent pas uniquement sur le mélange mais aussi sur la combinaison et la fusion des produits. C'est, dit Revel, une cuisine de l'imprégnation et non plus, comme d'antan, une cuisine de la superposition. Par exemple, dans la très subtile sauce aux huîtres et truffes de Marin, celles-ci, après avoir servi à la faire, disparaissent au cours de l'ultime étape et lui laissent seulement leurs arômes.

Encore et toujours les mêmes paradoxes

Le mouvement réformateur du 18^e siècle possède des points communs avec celui des années 1970 . Sous couvert de simplifier, on a recours à des ingrédients encore plus luxueux, à des mélanges de base encore plus dispendieux, à des combinaisons encore plus recherchées. Cette cuisine dite nouvelle, comme celle d'aujourd'hui, n'est donc jamais simple, encore moins bon marché.

Marin en est parfaitement conscient lorsqu'il écrit que « la cuisine moderne est... encore plus savante ».

Les garnitures, qui s'appellent maintenant "ragoûts", sont plus que jamais de mise. Leur composition ne diffère pas fondamentalement de celle des béatilles. Ils comportent les mêmes produits très raffinés : foies gras, truffes, écrevisses, huîtres, morilles, ris de veau et, bien sûr, crêtes et rognons de coq, devenus incontournables.

Par ailleurs, on quintessencie tout, on passe tout au creuset: on veut extraire l'esprit de tout.

Les cuisiniers, dit un certain Dessaleurs dans la *Lettre d'un pâtissier anglois au nouveau cuisinier françois*, sont devenus si habiles, si obnubilés par la confection de jus, d'extraits, de quintessences et par la combinaison de parfums qu'on ne reconnaît plus rien.

"Le grand art de la nouvelle cuisine, conclut-il, c'est de donner au poisson le goût de la viande et à la viande le goût de poisson et de ne laisser aux légumes absolument aucun goût".

Et Voltaire de se révolter contre cette manie qu'on retrouve à toutes les époques et qui consiste à métamorphoser les nourritures premières aussi bien pour le plaisir des yeux que pour l'amour de l'art: "Je ne sens que trop, toute réflexion faite, que je n'entends rien à la nouvelle cuisine".

Donnons, à titre d'exemple, de cette véritable alchimie culinaire la recette de La Chapelle, baptisée poétiquement "Entrée de pigeons à la lune":

"Ayez des moyens pigeons échaudez ou bien plumez; étant bien nettoyez, fendez-les sur l'estomac, et y mettez une petite brochette, afin de les tenir ouverts; et ensuite, mettez-les cuire avec de petites tranches de veau et de jambon et des bardes de lard et assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons et les achevez de couvrir, et les mettez cuire, un quart d'heure suffit; ayez un petit salpicon (une garniture plus dépouillée que les béatilles) fait de ris de veau, de truffes, de champignons; le tout en petit dez; mettez le tout dans une casserole avec un peu de jus, un peu de coulis, et le faites cuire: étant cuit, et de bon goût, vous le laissez refroidir, il faut avoir une farce comme pour un poupeton (pâtisserie déjà citée par Lancelot de Casteau sous le nom de "pastez pouplin", cf. supra), et arrangez vos pigeons dans le plat où vous voulez les servir; vos pigeons y étant arrangés, vous ferez un cordon de farce à chaque pigeon, aussi haut qu'elle pourra monter, et bien mince; il faut observer qu'il faut avoir de la place entre chaque pigeon, pour y mettre une cuillerée de petit ragoût que je vous marquerai à la fin. Vos pigeons étant bien arrangez, mettez de ce petit salpicon dans vos pigeons et mettez dessus chaque pigeon une abbesse de feuilletage coupée en cœur, et de la grandeur de l'estomac de vos pigeons; observez qu'il faut qu'elle soit découpée, et ensuite, dorez-les, et les mettez cuire au four, ou bien dessous un couvercle de tourtière; préparez un ragoût de ris de veau, coupez-les en filets, ayez des champignons, ou mousserons ou truffes, si c'est la saison, quelques foies gras, des crêtes de coq, des queues d'écrevisses; vous mettez cette préparation en deux casseroles; l'une, vous la passez au blanc; et l'autre, vous y mettez de bon jus, et de bon coulis, et celui que vous passez au blanc, vous le liez d'un bon coulis blanc, où bien une liaison d'œufs; et lorsque vous êtes prêt à servir, et que vos pigeons ont une belle couleur: vous les égoûtez, et dégraissez bien, et nettoyez bien le bord du plat, et mettez, entre chaque pigeon de ce ragoût, autant qu'il pourra tenir, et le tout de bon goût, et servez chaudement pour entrée".

Un mets certainement très savoureux, mais ne correspondant absolument pas aux idéaux de simplicité, prêchés par la nouvelle cuisine du 18e siècle.

Au contraire, il annonce Carême avec son architecture culinaire compliquée et ses pièces montées qui partent à la conquête des airs, tels des grattes-ciel ou des tours de Babel. On remarque combien La Chapelle insiste déjà pour que le cordon de farce monte aussi haut que possible...

CHAPITRE III : APOGÉE ET DÉCLIN DE LA GRANDE CUISINE (19^{ème} – 20^{ème} siècles)

Révolution industrielle

La révolution industrielle, qui émerge en Angleterre vers 1750-1760, introduit un nouveau circuit économique, celui de la croissance continue qui s'analyse de la façon suivante: augmentation de la production - augmentation de la population - augmentation des prix - augmentation des salaires (cf. supra).

Autrement dit, l'accroissement du revenu national n'entraîne plus aucune détérioration du bien-être général, mais provoque une lente montée du revenu *pro capite*. La population peut se multiplier tranquillement sans craindre des lendemains difficiles. Le plafond ou la limite du possible, écrit F. Braudel, s'élève continuellement et, cela, grâce à des techniques sans cesse plus sophistiquées.

Mais la croissance continue ne se met pas immédiatement en place.

La croissance discontinue reste la règle pendant plus d'un siècle. Les prix à la hausse déterminent un essor de la production et un essor de la population, mais chaque fois les salaires décroissent.

La révolution industrielle se fait donc sur le dos des travailleurs...

Pas de miracle avant la fin du 19^e siècle. Ce n'est qu'à ce moment-là qu'on perçoit les premiers signes d'une croissance continue.

Cette lenteur est due à la mécanisation tardive de l'agriculture; c'est elle qui, en surélevant le plafond des possibilités nourricières de la société, mettra réellement fin à l'économie de pénurie. Fléau, faucille et faux restent les outils ordinaires des paysans jusqu'en plein 20^e siècle. A la veille de l'an 2000, tel hameau sicilien ou andalou vit encore comme il y a deux mille ans. Dans certaines régions d'Europe la civilisation néolithique vient seulement de rendre son dernier soupir...

Grâce à la croissance continue, les céréales voient leur rôle alimentaire se réduire pour la première fois, après tant de siècles, tandis que les autres consommations commencent lentement à croître. C'est seulement au 20^e siècle que l'Europe atteindra à nouveau les hauts degrés de consommation de viande enregistrés à la fin du Moyen Age. Mais la révolution alimentaire se développe d'une façon différentielle. Des situations archaïques persistent là où l'agriculture reste à la traîne.

Hégémonie française

La France exerce plus que jamais l'hégémonie dans le domaine culinaire. Carême (1784 - 1833) et Escoffier (1847 - 1935) sont les figures emblématiques de ce qu'on appelle désormais la "Grande Cuisine".

Carême, roi des cuisiniers et cuisinier des rois

Suivant un usage consacré, Carême commence par prendre ses distances vis-à-vis de ses prédécesseurs, tout en reconnaissant leurs mérites. Il a étudié l'œuvre de La Chapelle et assimilé les leçons du passé:

« Je considère l'ancienne cuisine comme appartenant à la fin du 18^e siècle, tandis que la moderne prend sa source au commencement de notre trop célèbre et malheureuse

révolution ».

Emboîtant le pas à La Chapelle, Carême se réclame donc, lui aussi, d'une cuisine nouvelle qu'il dit moderne .

De fait, Carême modernise la théorie des fonds et approfondit les nouveaux composants de base inventés par l'école de Massialot et La Chapelle: essences lentement exprimées, glaces ayant réduit pendant des heures, quintessences métamorphosées en tièdes tourbillons de vapeur, distillations s'élevant jusqu'aux cieux en une buée brillante...

Autrement dit, la pré-cuisine carémienne est une véritable science de la "quintessenciation" qui atteint son degré de perfection dans l'"espagnole".

Cette science guide également le processus culinaire, proprement dit, et plus particulièrement celui applicable à la confection des sauces. Chaque sauce en contient d'autres et celles-ci encore d'autres, l'ensemble gonflant de l'intérieur pour envelopper de proche en proche la cuisine entière (Aron).

A vrai dire, Carême introduit dans le processus culinaire ce qu'on appelle en peinture des "valeurs", c'est-à-dire, qu'il fait comprendre que les saveurs et les odeurs doivent être jugées non dans l'absolu, mais dans leurs interactions mutuelles (Revel).

Carême transcende par conséquent la cuisine de l'imprégnation. Avec lui, l'art culinaire devient plus qu'une chimie; c'est une algèbre (Revel).

Cette cuisine est donc loin d'être simple; elle est encore plus compliquée, plus luxueuse et plus coûteuse que celle du 18^e siècle.

En effet, Carême adore le faste et la pompe qui lui permettent de donner libre cours à sa fantaisie voire à sa mégalomanie.

"La salle à manger, est un théâtre dont la cuisine est la coulisse et la table la scène. A ce théâtre, il faut un aménagement, à cette scène il faut des décors, à cette cuisine il faut une machination " (Chatillon-Plessis).

Le cuisinier qui évolue dans un tel univers fantasmagorique doit être un magicien capable de métamorphoser les aliments. Et, Carême est un magicien: on lui livre un navet, il le galvanise. D'ailleurs, ses mets ne diffusent leurs arômes que par l'artifice des agencements.

C'est pourquoi Carême attache une telle importance à la "post-cuisine" et réécrit notamment la vieille théorie des garnitures ou ragoûts. Il ne la modernise pas vraiment; on pourrait même dire qu'il l'"archaïse" .

Les ragoûts sont divisés en deux catégories: les ragoûts en maigre et les ragoûts en gras.

Les premiers comportent des abats de poisson: des laitances de carpe ou de maquereaux, des foies de lotte, des langues de carpe ou de cabillaud (les premières, précise Carême, ne sont véritablement que le palais de ce poisson, tandis que la cabillaud a réellement une langue qui est blanche et délicate). Ces petites choses ont un étrange arrière goût baroque voire antique qu'il est assez surprenant de rencontrer chez le maître de la Grande Cuisine.

Les ragoûts en gras ne sont pas plus modernes: on retrouve les sempiternels foies gras, écrevisses, huîtres, truffes, morilles et autres champignons, ris de veau, crêtes et rognons de coq.

Carême redéfinit aussi le service des rôts. Ceux-ci sont non seulement décorés avec les garnitures susdites mais, en outre, plantés de hâtelets, c'est-à-dire, de petites brochettes portant des "mignardises" diverses. Par exemple, le turbot est entouré de laitances de carpe et d'éperlans frits et hérissé de dix hâtelets composés de quenelles, de filets de sole, de cornichons, de truffes, d'écrevisses, de foies de lotte et d' huîtres. Souvent les grosses pièces sont, en outre, additionnées de croustades, qui les rendent encore "plus élégantes et somptueuses", prétend Carême.

Il avoue sa préférence pour l'association truffes - écrevisses. Celle-ci produit un joli coup d'œil dans le service, parce que les unes sont rouges et les autres noires et que ces deux couleurs, ornées de belles crêtes de coq blanches et de laitances de poisson, constituent une

irremplaçable garniture. Les crêtes, ajoute-t-il, sont “le plus bel ornement de mon travail; elles donnent de l’élégance à nos hâtelets, qui rendent nos grosses pièces de cuisine si somptueuses... Tout ce grand résultat vient d’un peu de dessin que j’ai répandu dans tous mes travaux...”

En effet, Carême est un excellent dessinateur et ses dîners sont de véritables peintures, où le clair-obscur doit être observé comme dans un tableau de Rembrandt. Chaque chose a son importance: le brillant des sauces, la transparence des gelées, la limpidité des vins, le chatoiement des couleurs.

La dîner est tributaire des autres arts plastiques, dans lesquels Carême excelle aussi: la sculpture et l’architecture.

La “Grande Cuisine” de Carême n’est à vrai dire pas grande; elle est gigantesque et complètement démentielle! Avec ses constructions architecturales monumentales, ses édifices compliqués, ses gradins de pain de mie, ses socles décorés supportant des dindes en daube et des jambons glacés, ses plats démesurés de rôts, de faisans et de poulardes, ses vol-au-vent qui s’élancent comme des tours vers les cieux, la table carémienne part littéralement à la conquête des airs. Même celle de Louis XIV surmontée de pyramides et montages “volait plus bas”...

C’est que la cuisine de Carême doit pouvoir se manger des yeux.

Sortie des fourneaux, la dinde n’est guère plus avancée qu’au poulailler; mais quelle excitation pour l’œil quand elle est dressée sur son socle ! L’aliment transmuté par l’alchimie culinaire fit corps avec ces sculptures qui le portent aux nues et sont d’ailleurs construites en matériaux comestibles : en saindoux, en beurre, ou en sucre. L’architecture et la saveur ne sont pas disjointes.

En visant à flatter l’œil aussi bien que le palais, Carême remet en vigueur les modes gothiques et baroques qui faisaient du repas un spectacle grandiose et luxueux. Carême les dépasse et offre une représentation culinaire encore plus riche, encore plus folle: à la hauteur des splendeurs de l’Empire qui supplantent à la fois les fastes de la cour bourguignonne, les lustres pontificaux de la Renaissance et les pompes de Versailles.

L’art de la table se confond non seulement avec les arts plastiques mais aussi avec l’art dramatique et engendre une nouvelle grammaire culinaire. Le mot est sans ambages coup de son contenu. Des turbans de filets de merlan à la royale, qui donc contesterait la splendeur qu’un vocabulaire coalisé façonne? Ce turban qui dépayse et magnifie, car il évoque un sultan au même titre que l’Orient où l’un et l’autre règnent... La couronne royale rehaussant, s’il est possible, l’éclat du turban oriental, affublant ce poisson modeste de la majesté suprême (Aron).

Comme dans la nouvelle cuisine des années 1970, la parole entortille le mets et lui imprime une tonalité chimérique.

Cette vision artistique impose le maintien du service à la française. Le système de l’équilibre et de la symétrie, mis en place à l’époque de Louis XIV sous l’influence de l’esthétique classique, devient plus “tyrannique” que jamais.

L’optique de Carême n’a donc rien de moderne. Boileau aurait fait ses choux gras des folies du grand maître.

Cependant, la cuisine carémienne s’impose partout en Europe. Comme le Code Napoléon, *L’art de la cuisine française au 19e siècle* (publié par Carême en 1832) se répand sur tous les territoires ayant fait partie du Premier Empire et par lesquels Carême est passé.

Roi des cuisiniers et cuisiniers des rois, il a travaillé à Paris, à Vienne, à Saint-Pétersbourg, à Aix-la-Chapelle et même à Londres (où, en dépit de ses efforts, Bonaparte n’est jamais parvenu à mettre les pieds). Ses patrons les plus prestigieux sont le tsar Alexandre Ier, Talleyrand, les Rothschild et ... le futur roi d’Angleterre Georges IV.

Naissance des restaurants et palaces

La cuisine de Carême est un art réservé aux professionnels. Il se développera essentiellement dans les grands restaurants. Ceux-ci apparaissent à Paris à la fin du 18^e siècle lorsque, à la suite de la Révolution de 1789, la liberté d'entreprise est proclamée et les corporations sont abolies.

Ces restaurants de grand luxe n'auront pendant longtemps aucun équivalent en dehors de Paris. Leur plus proche parent est la taverne londonienne où, depuis longtemps déjà, étaient servis des repas gastronomiques à la française dans un cadre élégant .

Le modèle du grand restaurant s'inspire non seulement de ces tavernes mais aussi des cafés qui, depuis le début du 18^e siècle, étaient décorés, en Italie comme en France, avec recherche et goût. On y servait non seulement du café mais aussi des boissons rafraîchissantes ("eaux, sorbets, glaces et liqueurs d'Italie"). Quelques très beaux spécimens ont survécu aux ravages du temps et des hommes: ainsi le café Florian à Venise et le café Procope à Paris, où Diderot allait jouer aux échecs.

Les premiers restaurants ont également laissé des survivants à Paris: la Tour d'argent, Lapérouse, Le Doyen. Le plus représentatif est sans conteste le Grand Véfour, un joyau de l'architecture de la fin du 18^e siècle et dont la cuisine est restée la meilleure de Paris.

La révolution des restaurants débouche sur une autre révolution: celle des palaces. Son fondateur est le Suisse César Ritz (1850 - 1918), qui crée le Grand Hôtel à Monte-Carlo, le Savoy à Londres et le Ritz à Paris.

Dès lors, le style culinaire doit être revu et adapté aux impératifs de cette nouvelle conception de vie qu'est le tourisme de luxe.

Escoffier en est le grand artisan. Il s'associe à César Ritz qu'il accompagne d'abord sur la Côte d'Azur, ensuite à Londres, enfin à Paris.

Escoffier, prince des cuisiniers et cuisinier des princes

L'extravagante cuisine d'apparat de Carême est complètement dépassée. Les principales modifications introduites par Escoffier portent, par conséquent, sur une simplification de la mise en scène épulatoire. La taille des pièces montées est réduite et leur nombre diminue.

Cependant, le service à la française n'est pas supprimé immédiatement et se maintient jusqu'en 1890. Il est alors remplacé définitivement par le service à la russe toujours en vigueur aujourd'hui. Autrement dit, le système spatio-temporel faisant appel à la diversité quantitative est remplacé par un ordre de succession fondé sur l'arithmétique et l'identité. Les serveurs présentent le même plat à tous les convives; ce qui en réduit le nombre. J.-P. Aron affirme que ce changement de service réalise le vœu d'une société jacobine, rebelle aux différences et remplit ses projets égalitaires.

Les fondements mêmes de la cuisine carémienne ne subissent cependant pas et ne subiront d'ailleurs pas de révolution importante pendant longtemps.

Escoffier réinterprète simplement les recettes du maître afin de les rendre plus lisibles et plus accessibles. Quoiqu'il affirme, sa cuisine n'a donc rien de "nouveau".

Escoffier se borne à restituer à la Grande Cuisine son authenticité et sa pureté initiales.

En effet, les suiveurs lourdauds de Carême ont trahi le maître: ils ont préféré s'enrichir aux dépens de leur art plutôt que d'enrichir cet art.

La théorie des fonds, par exemple, suppose non seulement la plus grande dépense mais aussi la plus complète honnêteté. Passée entre des mains peu scrupuleuses, elle aboutit au pire des gargarages. La sublime "espagnole" créée dans la meilleure intention du monde devient un vulgaire "passe-partout", sorti de leurs fosses à vidange et donnant à tous les plats le même

goût d' "égout" ...

Escoffier ne remet pas donc pas en question la pré-cuisine carémienne. Il reste fidèle à la théorie des fonds, tout en diminuant peut-être le recours à l'espagnole, dont la préparation galvaudée et l'usage intempestif ont causé d'irréparables ravages.

Grâce au talent exceptionnel du grand queux, la situation hégémonique de la France se trouve consolidée.

Il est amusant de constater que l'Angleterre a contribué à confirmer la France dans sa première place au "hit parade" des hauts lieux de la gastronomie; Escoffier a, en effet, passé la plus grande partie de sa vie à Londres, où il a mis au point voire inventé l'essentiel de ses recettes...

Escoffier joue, en outre, beaucoup sur le clavier britannique; il introduit dans la Grande Cuisine vingt-sept sauces d'origine anglaise, dont la magnifique sauce cumberland.

Escoffier reprend également des spécialités orientales et russes.

Alors que la cuisine de Carême possédait une vocation européenne, à l'instar de l'Empire napoléonien, celle d'Escoffier dépasse les frontières du Vieux Continent. Elle se veut cosmopolite.

Cette "abominable cuisine de palace"

Par une ironie de l'histoire, Escoffier a lui-même établi une orthodoxie qui s'imposera jusqu'à la fin du 20^e siècle. Son *Guide culinaire* (paru en 1903) devient à son tour une bible qui prétend édicter, pour l'éternité, des lois que l'on appliquera aveuglément, rarement avec talent, trop souvent dans la plus complète médiocrité.

La cuisine d'Escoffier se développe, en effet, au sein des palaces, comme celle de Carême s'était imposée dans les restaurants de luxe. Les nouveaux maîtres qui détiennent les rênes du tourisme de luxe trahissent, eux aussi, la Grande Cuisine.

Ils n'en retiennent que les aspects extérieurs et surtout le vocabulaire. Les chefs pratiquant dans cet univers impersonnel et abâtardi inventent les pires échafaudages culinaires qui reçoivent des appellations pompeuses et ronflantes. Malgré les mises en garde d'Escoffier, la pré-cuisine reste systématiquement fondée sur l'espagnole dont l'élaboration n'a plus rien à voir avec le modèle original. La technique du "roux" qui en est le catalyseur est complètement galvaudée. Il en résulte que les aliments sont noyés sous d'abominables sauces "bain de pied", gluantes et collantes.

La cuisine de palace est, par nature, une cuisine internationale qui, toutefois, ne correspond aucunement aux conceptions cosmopolites d'Escoffier. Elle arbore un genre qui se retrouve partout dans le monde et a rompu tout lien avec la Grande Cuisine.

La réaction sera vive et incohérente, comme d'habitude.

CHAPITRE IV: MORT DE LA GRANDE CUISINE? (fin du 20ème siècle)

Fin de la croissance continue?

La fin du 20e siècle est marqué par un schéma qui ne correspond plus à celui de la croissance continue. La production augmente; entre 1970 et 2000, elle a plus que doublé dans l'Union européenne. Par ailleurs, la population ne croît plus; elle stagne et vieillit. Les prix montent tandis que les salaires diminuent (conséquence de la flexibilité imposée par la mondialisation).

Le nombre de chômeurs est, en revanche, en croissance continue. Car grâce aux nouvelles technologies, le travail de l'homme est remplacé par celui de la machine. Garaudy en conclut que l'accroissement de la productivité dû au développement des sciences et des techniques ne sert pas l'ensemble des hommes mais seulement les propriétaires des moyens de production. Autrement dit, la pauvreté ne cesse de progresser. L'Union européenne compte désormais plus de 53 millions de pauvres pour 370 millions d'habitants...

Cependant, le plafond du possible ne semble pas atteint; ni dans le domaine industriel, ni dans le domaine agricole, où il y a même surproduction. Les Occidentaux ne manquent pas de nourriture. De plus en plus nombreux sont toutefois ceux qui n'ont pas les moyens de s'en procurer. Ce n'est donc pas le volume des ressources disponibles qui fait problème, mais leur répartition outrageusement inégalitaire. "Jamais la terre n'a autant produit de quoi nourrir les hommes. Mais jamais le monde n'a compté autant d'affamés", s'exclame C. Brisset.

Si un mieux être est incontestable en Europe à la veille du 21e siècle, dans les pays du Sud, les famines reviennent avec une régularité effrayante.

La "cuisine poubelle" ou "junk food"

Il est vrai que l'Européen ne meurt plus de faim; il meurt de manger...

Depuis une vingtaine d'année se développe, en effet, à travers le monde une cuisine "poubelle", originaire des Etats-Unis, où ses destructeurs l'ont baptisée "*junk food*".

Le phénomène de mondialisation ou plus exactement de macdonaldisation, appelé aussi "cauchemar américain", a complètement envahi l'agroalimentaire et engendré deux types de modèles à jeter: à côté du "*fast food*" bien connu qui fait sourire, il y a le "*Frankenstein food*" qui, lui, ferait plutôt pleurer...

En effet, comme le laisse entendre l'allusion au célèbre apprenti-sorcier allemand, fabricant de monstres, le "*Frankenstein food*" crée, lui aussi, des aberrations.

"Frankenstein food"

A la fin du 20e siècle, l'industrie agroalimentaire est devenue un des secteurs les plus rentables de la planète: elle pèse, à elle seule, des centaines de milliards de dollars... .

Aussi bien, les mastodontes américains qui l'occupent n'hésitent-ils pas à recourir aux pires méthodes mafieuses pour l'imposer partout dans le monde.

Leurs homologues européens et asiatiques sont obligés de les suivre pour des raisons à la fois concurrentielles et bassement mercantiles.

“C’est la fièvre de l’or vert”.

Pour accroître ses profits, l’agriculture utilise des cocktails chimiques de plus en plus tueurs : de micro-organismes (pesticides), de champignons (fongicides), d’insectes (insecticides), de mauvaises herbes (herbicides), sans compter les engrais fertilisant la terre mais l’empoisonnant en même temps...

Quant aux éleveurs, ils ne valent guère mieux. Ils déversent des mixtures encore plus redoutables dans les mangeoires du bétail. Leur objectif est, il faut bien le dire, respectable au départ: garantir une nourriture saine et hygiénique aux animaux destinés à la consommation humaine. Ainsi, certains ajouts s’attaquent à la prolifération bactérienne (antibactériens), d’autres aux vers et parasites (antiparasitaires), d’autres encore aux microbes (antibiotiques). Mais il existe des additifs qui sont nettement plus pernicieux: en l’occurrence, la gamme des agents déformants qui augmente artificiellement le volume ou la masse musculaire du cheptel. Ne citons que les hormones de croissance qui transforment les vaches en outres d’eau surgonflées, incapables de se tenir sur leurs pattes ou les anabolisants qui augmentent artificiellement la masse musculaire.

Ces additifs mis à part, l’alimentation des animaux d’élevage industriel, elle-même, est composée des pires matières premières. On y trouve des déchets et des ordures (de la farine d’os de mouton, des plumes de poulet hydrolysées, des viandes malades, des sabots, des huiles de vidange ou des graisses de friture recyclées), voire de la gadoue récupérée dans les égouts et les fosses septiques...

N’oublions pas qu’à cela s’ajoutent les inquiétantes manipulations génétiques qui sont pratiqués aussi bien dans l’agriculture que l’élevage.

Il n’est dès lors pas étonnant que bêtes et hommes tombent malades: voyez le scandale de la vache folle, suivi peu après, de celui de la dioxine.

Par ailleurs, depuis quelques années, le processus culinaire est, lui-même, tombé entre les mains peu scrupuleuses de l’industrie agroalimentaire qui ne connaît, en outre, rien à la gastronomie.

C’est elle, la créatrice du “*Frankenstein food*”.

Toujours fondé sur la maximalisation de la rentabilité, ce nouveau type de “nourrissement” fait appel à une théorie diabolique: celle des additifs. Les moins dangereux sont ceux destinés à donner du volume à la préparation; car ils reposent essentiellement sur l’usage de l’eau, dont l’innocuité est en principe totale.

Mais il existe d’autres additifs qui, eux, sont plus ou moins toxiques. Ainsi, les conservateurs, les antioxygènes, les émulsifiants, les épaississants, les gélifiants, les stabilisateurs, les correcteurs d’acidité, les exhausteurs de goût, les antimoussants, les antiagglomérants, les affermissants, les séquestrants, les édulcorants; et, par dessus eux tous, les colorants et les “flaveurs”, véritables *dei ex machina* .

Grâce aux “flaveurs”, n’importe quelle odeur et n’importe quelle saveur sont susceptibles d’être imitées. En chimie, il suffit de repérer dans le gène de l’animal ou du végétal la structure moléculaire correspondant à l’odeur puis de l’imiter et ensuite de la reproduire.

Le goût dépendant aussi de la couleur, tout est teinté avec des colorants agressifs, y compris la viande de bœuf, injectée d’encre rouge vif comme si elle venait de sortir de l’abattoir.

Les docteurs Folamour de l’industrie agroalimentaire parviennent, en outre, à muter complètement les aliments. Ils peuvent aussi bien faire du poisson sans poisson que du bœuf sans bœuf voire des aliments purement synthétiques.

Leur baguette magique s’appelle “cuiseur-extrudeur”, une machine qui fait, au sens propre du terme, de la transmutation alchimique: elle ne change pas le plomb en or mais les ordures en

dollars...

Le secret? Les gommes; elles gonflent dans l'eau, elles absorbent l'eau, elles retiennent l'eau; elles font la structure essentielle, l'architecture invisible de tout ce qui est transformé. Pour obtenir n'importe quoi, on met dans le cuiseur-extrudeur de l'eau le plus possible, des gommes, des "flaveurs", des colorants et d'autres auxiliaires organiques ou chimiques.

Ainsi on prépare du surimi sans crabe, avec un peu de blanc de poulet dilué dans 60% d'eau, quelques gouttes de blanc d'œuf, des gommes, du colorant rose et des flaveurs de crabe. Pour faire un steak haché sans bœuf, on mélange ensemble des déchets de viande et d'os, un hachis d'abats, du soja, de la poudre de blanc d'œuf, de la gomme, beaucoup d'eau, du colorant rouge vif et des flaveurs de bœuf.

Les consommateurs ne savent plus s'ils avalent du vrai, du faux ou du vrai-faux, mi-vrai et mi-faux. Il est sûr qu'on leur fait avaler des couleuvres et prendre des vessies pour des lanternes...

Le "*Frankenstein food*" est donc une vaste entreprise d'escroquerie, ayant pour seule loi celle du profit et pour celle foi celle de l'argent .

Au début du 19e siècle, Carême voulait que le cuisinier soit un magicien. De fait, la Grande Cuisine de cette époque avait quelque chose de féérique.

Deux cent ans plus tard, la magie envahit à nouveau la cuisine. Mais les "effets spéciaux" créés par les nouveaux Frankenstein n'ont, à l'instar des mirages hollywoodiens, plus rien de féérique. Ils risquent de tuer de mort lente des millions de consommateurs. La magie noire est entrée en cuisine...

Depuis l'Antiquité, cuisiniers et gastronomes discutent pour savoir si la meilleure cuisine est celle qui conserve aux aliments leur saveur individuelle ou celle qui les transforme. Toutes les époques ont eu leurs tenants de la métamorphose; aujourd'hui elle atteint une dimension que le plus audacieux d'entre eux n'aurait pu imaginer.

Les Frankenstein contrôlent aussi le processus post-culinaire, car leurs "potions diaboliques" doivent encore être conditionnées pour la vente. Avant d'être mises sous vide, elles sont ionisées, c'est-à-dire, radio stérilisées: cela veut dire que les bactéries sont détruites par rayons X. Les salades pré-emballées, les légumes déshydratés ou emballés sont soumis au même traitement.

Au 18e siècle, Marin écrivait que la cuisine moderne est une espèce de chimie (cf. supra). S'il avait imaginé qu'un jour la chimie distillerait des venins dans toutes les nourritures, il se serait empressé de changer de vocabulaire...

"Fast food "

Les Etats-Unis sont non seulement parvenus à imposer leur système agroalimentaire à travers le monde, mais aussi leur modèle d'alimentation rapide.

Le "*fast food*" qui est servi dans les McDonald's et compagnie est fondé sur la célèbre trilogie ketchup, hamburger, frites (même si, en vertu de la loi des vexations universelles, les frites s'appellent *french fries* en américain !).

Il est l'application à la cuisine du taylorisme (production à la chaîne), de la division et de la rationalisation du travail.

Le "*fast food*" fait appel à une sorte de plus petit dénominateur commun des préférences. Dans la mollesse des petits pains du hamburger, dans la viande hachée, dans les sauces douces et les ketchups sucrés-salés, dans les frites croustillantes dehors, tendres dedans, salées et grasses à la fois, sont réunies des saveurs de base, des textures gratifiantes, bref, des sensations enfantines (Fischler). Le "*fast food*" qu'on mange avec les doigts sans se soucier des contraintes qui pèsent sur les repas formels, est donc une nourriture à la fois de transgression et de régression.

Nulle part dans le monde on n'a encore su répondre autrement que par l'imitation. Le "*fast food*" est une forme de "*vagabond feeding*" qui désigne la manière dont les animaux et, quelquefois aussi, les hommes primitifs se nourrissent : de manière solitaire, à intervalles irréguliers, par petites quantités et au hasard de leurs errances. L'homme de l'an 2000, qui grappille ses aliments dans les innombrables prêts-à-manger jalonnant son chemin, est retourné à ces pratiques vieilles de plusieurs millions d'années. A une différence fondamentale près: il ne sait plus ce qu'il consomme. Car les Frankenstein de l'agroalimentaire règnent en maîtres dans les cuisines des McDonald's et consorts.

L'“éternelle nouvelle cuisine” (Léo Moulin)

Parallèlement au "*junk food*" originaire des Etats-Unis, se propage une "nouvelle cuisine" qui, à partir de la France, s'impose un peu partout en Europe.

Dans la deuxième moitié du 20^e siècle naît, en effet, un mouvement de révolte contre l'orthodoxie d'Escoffier et surtout contre sa forme abâtardie: la prétentieuse cuisine internationale, lourde, farineuse et grasse.

Ce mouvement qui prend son véritable essor dans les années 70 s'intitule nouvelle cuisine; une idée peu originale introduite par les chroniqueurs gastronomiques français, Gault et Millau. A l'instar de tous leurs prédécesseurs, ils réclament une fois de plus le retour à la simplicité et au naturel.

D'entrée de jeu, ils partent en guerre contre les fonds de la Grande Cuisine, en particulier, contre l'espagnole et son agent de liaison, le roux.

C'est fort dommage, car ces préparations faites consciencieusement sont précieuses.

Il est vrai qu'un roux fabriqué à la hâte est une véritable catastrophe culinaire. Les gastronomes s'en méfiaient déjà à l'époque de Carême.

“Oh pitoyables écrivains, s'exclamait-il, que vous êtes impertinents et sots lorsque vous traitez le roux d'incendiaire et corrosif! Comment du beurre frais et de la plus pure farine, mêlés ensemble deviendraient-ils nuisibles?”.

La cuisson du roux doit se faire sur un feu doux et être constamment surveillée. Comme le précise Escoffier, “il faut qu'une chaleur modérée d'abord, puis régulièrement progressive, provoque la distension des parois des cellules, pour que l'amidon qu'elles contiennent gonfle et, sous l'influence de la chaleur, subisse un commencement de fermentation qui le transforme en dextrine, substance soluble et principal agent de liaison”. En effet, “sous l'influence d'une chaleur trop vive, les cellules contenant les principes actifs de la farine se racornissent et emprisonnent étroitement leur contenu, s'opposant dès lors à son mélange ultérieur avec l'élément de mouillement et, de ce fait, détruisant l'équilibre de la sauce”.

La sauce préparée en respectant scrupuleusement ces directives n'est jamais farineuse, ni gluante; elle n'est même pas grasse, car le beurre est éliminé par dépouillement lorsque le roux est mêlé au liquide de mouillement. Le beurre s'en sépare après une légère mais longue ébullition. C'est, pourquoi, la casserole qui contient le roux, dit Carême, doit être “placée sur l'angle du fourneau, pour que l'écume et le beurre se jettent du côté opposé à l'ébullition” et puissent plus facilement être retirés.

Dès lors, le résultat sera toujours onctueux et léger.

La réussite de l'espagnole dépend de celle du roux. S'il est raté, l'espagnole le sera forcément aussi. Il en va d'ailleurs de même pour les autres fonds.

Les tenants de la “nouvelle cuisine” auraient donc mieux fait de réapprendre la théorie des fonds de la Grande Cuisine.

Guidés par la loi du moindre effort, ils ont préféré bannir les roux et recourir, pour lier les sauces, à des techniques demandant à la fois moins de temps et d'énergie, comme l'émulsion. L'espagnole et les autres fonds sont excommuniés par la même occasion; ils sont remplacés par des herbes, des épices et, surtout, des aliments exceptionnels: foie gras, truffes, crustacés, caviar. Peu ou pas cuits, ceux-ci ne sont jamais mariés au sein d'un processus culinaire interactif. Malgré leur rareté et leur cherté, ces substituts ne sont que des "ersatz", inaptes à remplir le rôle joué par les grands fonds.

Il est plaisant, écrit Revel, de voir les suiveurs de la "nouvelle cuisine" excommunier le tournedos Rossini, recette du 19^e siècle, qui consiste à accommoder une tranche de filet de bœuf avec du foie gras et de la truffe, quand ces mêmes suiveurs répandent partout le foie gras et la truffe, en les entassant simplement au lieu de les lier dans une préparation cohérente, avec la continuité et les transitions d'une cuisine réellement savante.

Par conséquent, la délicate cuisine de l'imprégnation, née au 18^e siècle, est en voie d'extinction.

La "nouvelle cuisine" a, en outre, l'art de plagier ses homologues orientales et extrême-orientales.

Ses "emprunts" à des cultures différentes, soit encore vivantes (comme l'asiatique), soit disparues (comme la médiévale ou l'antique) sont camouflés par un nouveau jargon épulaire, qui est loin d'avoir l'allure et le ton carémiens.

Deux styles émergent. Le premier consiste à utiliser des noms traditionnels mais d'en inverser le sens. Ainsi, la blanquette ne sera plus de veau mais de lotte, la charlotte ne renverra plus aux pommes mais aux aubergines. Ces nouveaux intitulés complètement rocambolesques sont souvent tout à fait hermétiques. La vinaigrette aux fruits de la passion est, par exemple, baptisée "sauce au passiflore", du nom d'une herbe médicinale appelée aussi "fleur de la passion"... On pense aux médecins tirés en dérision par Molière: l'opacité de leur charabia augmente en même temps que diminue l'étendue de leur talent.

Le second style est, en revanche, parfaitement transparent, puisqu'il se borne à établir une énumération fastidieuse des ingrédients figurant dans la recette. Citons, à titre d'exemple: "Calmars, pois gourmands et pointes d'asperges à la sauce au melon et tuiles aux graines de tournesol" ou "Homard aux spaghettis de courgettes, foie de canard fumé, jambon de Parme et sauce aux graines de sésame et pavot" ou encore "Filet de turbot aux poivrons et courgettes, lard fumé, tomates au basilic et gratin de pommes de terre".

Ces titres emphatiques et monotones mettent bien en évidence le ralliement de la "cuisine nouvelle" au vieux système de la superposition, avec ses saveurs épicées, douces et aigre-douces, où salé et sucré sont à nouveau réunis; avec ses combinaisons bizarres aussi, comme crustacé et foie gras, poisson et lard, mollusque et melon.

Ces ingrédients peu ou pas cuits ne s'interpénètrent pas. Ils sont simplement juxtaposés dans l'assiette; mais pas n'importe comment. Car ils doivent permettre la réalisation d'un dessin. Alors que l'art carémien était vertical et s'épanouissait sur la table, la "nouvelle cuisine" est horizontale et se délaye dans les assiettes.

Aussi bien, la "cuisine nouvelle" n'a-t-elle aucun caractère novateur. La dinde à la framboise de La Varenne, qui horrifiait L.S.R. en raison de son caractère archaïque, est parfaitement conforme au goût d'aujourd'hui. On l'a déjà relevé plus haut.

Cependant, s'il est vrai que la préparation culinaire s'est simplifiée, elle en est devenue simpliste voire simplette. Car pour servir des tuiles avec des mollusques il faut être complètement barjot!

La "nouvelle cuisine" se veut aussi légère; mais sur ce point le mangeur est berné. Elle est, en effet, très grasse avec ses émulsions à base d'œufs et de beurre ou ses réductions à la crème fraîche. Même si les sauces sont courtes, voire très courtes, il a fallu un litre de crème pour arriver à une consistance onctueuse, comparable à celle de la peinture, avec laquelle sera

réalisé le dessin dans l'assiette; une assiette qui ne cesse de grandir au fur et à mesure que la portion s'amenuise. Pour combler les vides, on a de nouveau recours aux garnitures, de préférence, des petits légumes à peine cuits et toujours les mêmes: navets, carottes, haricots verts qui servent, en outre, à achever le dessin.

La "cuisine nouvelle" est donc à la fois une duperie et une escroquerie. La fine mouche n'est pas aussi simplette qu'elle paraît! Elle établit un rapport inversement proportionnel entre la grandeur du prix et la petitesse du mets. Seules les appellations tarabiscotées ou grandiloquentes permettent au mangeur d'agencer son désir de la chose et comprendre au moment délicat de l'addition qu'il a plus à payer la noblesse du signifiant que l'abondance du signifié (Pynson).

Cette cuisine de l'esprit plus que de la jouissance physique se drape derrière la diététique "pour laisser ses clients mourir de faim en leur servant des rations de grand malade dans des assiettes immenses" (Serge Coulon) et, faut-il, le dire à des prix prohibitifs.

Enfin, la "cuisine nouvelle" proclame le retour au naturel. C'est tout à fait dérisoire face au développement exponentiel et monstrueux des artifices introduits par l'industrie agroalimentaire dans les aliments de toutes espèces et provenances.

D'ailleurs, les restaurants se procurent de plus en plus fréquemment les préparations de base auprès des usines: oeufs en poudre, fumets déshydratés, jus de viande reconstitués.

La Grande Cuisine a peu de chances de revenir. Bientôt les chefs, qui y ont encore recours, ne pourront même plus préparer chez eux les fonds et devront les faire venir des cuisines aseptisées et pasteurisées des géants de l'agroalimentaire.

La cuisine de l'imprégnation ne sera dès lors pas simplement remplacée par celle de la juxtaposition. Elle dégènera en un simple assemblage de pièces rapportées et ressemblera non plus à un jeu de poupées russes mais à un jeu de legos!

La cuisine de l'assemblage

La cuisine de l'assemblage est également appelée cuisine en kit.

Elle consiste à manipuler un ouvre-boîte ou une paire de ciseaux puis à appuyer sur un bouton.

F. Perucca et G. Pouradier donnent une recette qui tourne en dérision ce procédé, sous le nom éloquent de "gloubiboulga de tradition à la bonne franquette, avec ses petits légumes du pays sauce fermière":

1° ouvrir la boîte métallique sauce fermière en poudre, la délayer dans de l'eau, puis la chauffer

2° jeter au bain-marie l'emballage plastique contenant le gloubiboulga cuisiné sous vide

3° décongeler et réchauffer au micro-ondes les légumes du pays

4° assembler le tout dans une même assiette.

Voici une autre recette, un peu plus compliquée intitulée "Imam Bayildy"; un nom hermétique à souhait, correspondant parfaitement au genre mystérieux que la cuisine nouvelle aime se donner.

Ingrédients:

- 100 g de lengkuas
- 50 g d'ajwan haché
- 1 beau nashi coupé en dés
- 3 grandes feuilles de kailan
- 2 dl de bouillon dashi
- 15 g de konbu séché

- katsuobushi
(selon le goût).

Préparation:

Faites suer doucement l'ajwan haché dans un peu d'eau. Ajoutez le nashi coupé en dés, mouillez avec le bouillon dashi et incorporez les lengkuas, puis le konbu. Au dernier moment, ajoutez les feuilles de kailan grossièrement hachées et le katsuobushi.

Facultatif: nappez avec de la sauce ponzu préparée avec 6 cuillerées à soupe de khoja mélangées avec un puris de la veille.

Si vous avez des difficultés à exécuter cette recette, il vaudrait peut-être mieux suivre celle-ci qui semble nettement plus simple :

Pour deux ou pour sept personnes (dans ce cas, multiplier les proportions par 3,5).

Préchauffez le four à 220° et mettez sur la lèche-frite quelque chose que vous aimez (plus ou moins 600 g). Salez et poivrez. Pendant la cuisson, préparez 20 cl de sauce. Servez avec du riz ou des nouilles. Conseil du sommelier: dégustez avec ce mets un vin que vous aimez.

CONCLUSION

Cet aperçu historique de la cuisine européenne permet de dégager quelques conclusions intéressantes.

Pour commencer, il confirme bien la théorie de la longue durée.

Celle-ci a été développée il y a une trentaine d'années par Fernand Braudel au sein de l'École de l'histoire structurale, inaugurée par Lucien Febvre avant la 2^e guerre mondiale et continuée par Marc Bloch.

Cette École doit son nom au fait qu'elle établit une distinction entre les structures et la conjoncture.

Les *structures* sont des mouvements lents, qui bougent peu. Ainsi, la vie nomade des chasseurs-cueilleurs paléolithiques s'est maintenue jusqu'à ce jour dans certaines régions du globe. La sédentarisation qui lui succède à l'époque néolithique, avec le développement à peu près concomitant de l'élevage et l'agriculture, caractérise toujours les sociétés humaines d'aujourd'hui.

Les façons de se nourrir, elles aussi, s'inscrivent dans la longue durée. Voyez le système primitif du *Vagabond feeding* qui n'a pas disparu et est même revenu en force. Voyez aussi le crudivorsisme, qui est l'alimentation normale d'avant la découverte du feu, et est plus que jamais d'actualité. Ou l'insectivorie qui, d'après un article récent d'Anne Cécile Beaudoin paru dans *Paris Match* en mars 2000, se généralisera au 21^e siècle. Ou encore le cannibalisme auquel les famines contemporaines d'Afrique condamnent les survivants.

De même, les modes de cuisson les plus primitifs persistent ou reviennent: la pierrade, le "barbecue", les cuissons sous la cendre, en vessie, dans l'argile, au "four océanien" ou "clambake" (les Américains l'ont remis en vigueur). Sans compter, le rôti et le bouilli, qui ne sont pas évincés par les systèmes d'avant-garde sous vide ou en micro-ondes. La cuisson à la vapeur, qu'on croyait être le dernier cri de la mode, remonte dans la nuit des temps. La technologie moderne s'est bornée à réadapter le vieux système du couscoussier.

Nombreuses sont les préparations culinaires, elles-mêmes, qui ont une existence millénaire: la bouillie (cf. *polenta et porridge*) et ses descendants, la galette (cf. les célèbres galettes bretonnes au sarrasin), le pain et la bière, tous des créations du Néolithique.

D'autres produits lacto-fermentés remontent également à cette époque: les dérivés du lait (caillés et fromages) et les soupes acides (bortsch, choucroute).

Il est, par ailleurs, possible de suivre à la trace le chemin parcouru depuis la nuit des temps par telle spécialité contemporaine.

La longévité de la *bastela* marocaine est exceptionnelle; elle descend en droite ligne du pâté en croûte babylonien d'il y a 4000 ans; celui-ci sera "perfectionné" grâce aux techniques de feuilletage mises au point par les Arabes au Moyen Âge. Au 15^e siècle, on en trouve une version pour le moins originale en Occident puisqu'elle est feuilletée au moyen de noix; Chiquart qui est en l'auteur et l'appelle "tourte parmesane".

D'autres "connaissances" sont un peu moins anciennes et remontent à l'antiquité gréco-romaine.

Ainsi, les lasagnes à la *pasticiata* dérivent des très complexes patina d'Apicius (*cotidinana* et *Apiciana*). A la fin du 13^e siècle, le *Liber de coquina* en donne une recette simplifiée. Sa tourte de *lassanis* reste néanmoins entourée de fioritures: elle est surmontée d'un serpent de pâte combattant une colombe et est enveloppée dans une saucisse...

Ainsi, également, l'escavèche plonge ses origines dans *L'art culinaire* d'Apicius; elle est "retravaillée" par les Arabes qui la lèguent à l'Italie et l'Espagne au bas Moyen Age; celle-ci l'introduit, à son tour, en Belgique lors de la Renaissance.

Le pet-de-nonne, lui aussi, est décrit pour la première fois par Apicius. Assez curieusement, ce beignet à la pâte à choux semble disparaître au Moyen Age pour ressusciter au 16e siècle en Italie, sa terre d'origine.

L'aventure des raviolis est plus étonnante. Héritiers des *esicia*, c'est-à-dire, des crépinettes romaines frites dans l'huile, ils se maintiennent sous cette forme au Moyen Age. Les premiers raviolis enveloppés de pâte et non plus de crépine sont décrits par le *Liber de coquina*; s'ils continuent en général d'être frits, une recette du même *Liber* inaugure le procédé moderne et prévoit de les bouillir. Cependant, les raviolis frits se maintiendront jusqu'à ce jour sous le nom de rissoles.

La "carrière" du massepain, du nougat et du cotignac est comparable. Leurs jalons sont posés par la médecine antique et leur statut définitif est fixé par les Arabes qui les restituent à leurs pères européens, revus et corrigés.

En revanche, la conjoncture est l'évènement singulier, unique, non reproductible, bref la situation correspondant au moment: par exemple, l'acte ponctuel, unilatéral d'un décideur (= superstructure) capable d'influer sur les structures.

Ainsi, la décision du *Guide Michelin* d'attribuer ou d'enlever une étoile à tel restaurant. Ainsi, aussi, la décision de l'Union européenne d'imposer un embargo sur la viande de bœuf anglaise à l'époque de la crise de la vache folle ou sur les volailles belges lors du scandale de la dioxine.

Par ailleurs, l'évènement n'est jamais détaché des structures. Entre chaque évènement, il y a des ressemblances, des analogies, qui transcendent les époques, même si l'identité n'existe jamais.

Entre chaque évènement, il y a également des liens, des enchaînements.

C'est en traversant le temps, qu'on détecte à la fois ces régularités et ces courants qui, de leur mouvement pendulaire, rythment l'histoire du monde et parviennent seuls à mesurer l'impact réel de tout fait présent ou passé.

Ainsi, les famines reviennent avec une régularité effrayante.

Les nouvelles cuisines qui n'ont, pour leur part, rien de dramatique resurgissent, elles aussi, régulièrement. Depuis 2.400 ans, elles défilent en se réclamant des mêmes sempiternels principes: le retour au naturel et au peu cuit.

En fait, il n'est rien de nouveau - et, surtout aujourd'hui, il ne peut rien être de nouveau - sous le soleil des fourneaux. Comme l'écrit Léo Moulin, l'illusion est de croire qu'en cuisine on peut faire de l'inédit, créer une saveur inconnue. Il faut être, tout à la fois, ignorant et fort présomptueux, pour croire qu'en ce 20e siècle finissant, il est possible d'innover. Du tout au tout. Radicalement.

De surcroît, cette étude démontre à suffisance de droit combien l'idée de progrès continu est fausse.

Les soi-disant améliorations provoquent souvent des conséquences discutables. Ce qui est propice pour certains, est nocif pour d'autres.

Ainsi la néolithisation qui substitue, au régime des cueilleurs-chasseurs, celui des producteurs sédentaires pratiquant l'agriculture et l'élevage, assure d'un côté une sécurité accrue de l'approvisionnement. Mais, d'un autre côté, elle repose sur l'appropriation des terres et donc leur partage. Or celui-ci est rarement équitable. La différenciation sociale est un revers du néolithique.

Du fait, qu'il crée des richesses inégalement distribuées, naît en outre l'esprit de rapine. La guerre devient inéluctable. S'enclenche dès lors un processus féroce que rien ne peut arrêter.

Avec le temps, les moyens de défense ou d'attaque deviennent de plus en plus sophistiqués, de plus en plus meurtriers: d'abord les métaux, puis la poudre, ensuite l'énergie nucléaire. Il en va du progrès, comme du sentiment mythologique: chaque fois que le voyageur avance d'un pas, sa destination s'éloigne de deux .

Du reste, le progrès peut-il être mesuré?

Chaunu, qui se veut l'apôtre du capitalisme chrétien, est convaincu qu'il se mesure en termes quantitatifs: l'historien ne conçoit le progrès que sous forme d'accroissement, en particulier, de la population. Or la croissance démographique qui n'est pas suivie par une augmentation parallèle de la production est porteuse de catastrophes alimentaires. La plupart des famines qui ont déchiré l'Europe lui en sont redevables.

C'est que, comme l'écrit beaucoup plus prudemment Liechtenthaeler, on ne dispose d'aucune norme objective pour décider ce qui est avance ou recul, ce qui est bon ou mauvais.

C'est là un problème de moraliste, non d'historien. Celui-ci devrait s'abstenir une fois pour toutes de juger le passé, de féliciter ceux qui vont soi-disant dans le bon sens. L'histoire n'a ni bon ni mauvais sens. Elle n'évolue vers aucun modèle définitif; aucune structure économique sociale ou politique n'est parfaite. L'histoire n'est pas dirigiste. Elle est, suivant les termes justes de Pierre Gourou, "une culture qui donne la possibilité d'acquérir le juste sentiment de notre ignorance et le désir de la réduire" .

BIBLIOGRAPHIE

- J.-J. HERMARDINQUER, Pour une histoire de l'alimentation, Cahier des Annales, n° 28 Paris, 1970 et Histoire de la consommation Annales ESC, mars-juin 1975
- J.-L. FLANDRIN, Chronique de Platine, Pour une gastronomie historique , Paris, 1992
- J.-L. FLANDRIN et M. MONTANARI, Histoire de l'alimentation , Paris, 1996
- J.-L. FLANDRIN et J. COBBI, Tables d'hier, tables d'ailleurs , Paris, 1999
- L. MOULIN, L'Europe à table , Paris, Bruxelles, 1975
- Ph. MARINVAL, L'alimentation végétale en France du mésolithique jusqu'à l'âge du fer, Paris 1988
- G. et B. DELLUC et M. ROQUES, La nutrition préhistorique, Périgueux, 1995
- M. PATOU-MATHIS, L'alimentation des hommes du paléolithique, Liège, 1997
- "La cuisine paléolithique", L'art du bien manger, Le nouvel observateur, n°38, 1999
- "Homo cannibalus ", Le nouvel observateur cit., p. 38
- R. DUMAY, Du silex au barbecue , Paris, 1971, p. 54
- J.-P. MOHEN, "Les festins préhistoriques", La table et le partage , Paris, 1986
- J. BOTTÉRO, Textes culinaires mésopotamiens , Eisenbrauns, Winona Lake, Indiana, 1995
- STRATE , The life of Luxury , Tr. angl. J. WILKINS et S. HILL, Allaleigh House (Angleterre), 1994
- L. MOULIN, Les liturgies de la table, Anvers, 1988
- J. ANDRÉ, Apicius, L'art culinaire , éd. et tr. fr., Paris, 1974
- "Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine", Revue des études islamiques, 1949
- "Hispano-arabic Cuisine in the 12th Century", Du manuscrit à la table, Montréal, Paris, 1992, pp. 141 et s.
- A. FRANKLIN , La vie privée d'autrefois, Les repas, Paris, 1889, pp. 151 et 159; in Boire et manger au Moyen Age, Paris, 1984, II, pp. 7 et s.
- B. LAURIOUX, Les livres de cuisine médiévaux , Turnhout, 1997 et Le règne de Taillevent , Paris, 1997
- "An early XIII century Northern-European Cookbook", Actes du Colloque de Boston , 1985, Current Research in Culinary History , Boston, 1986, pp. 27 et s.
- O. REDON, F. SABBAN, S. SERVENTI, La gastronomie au Moyen Age , Paris, 1991
- Carole LAMBERT et Jean-Louis FLANDRIN, Fêtes gourmandes au Moyen Age , Paris, 1998
- F. SABBAN et S. SERVENTI , La gastronomie à la Renaissance , Paris, 1997
- F. PERUCCA et G. POURADIER, Des poubelles dans nos assiettes, Paris, 1996