

Par Denis Montebello Photo Marc Deneyer

# Le Mesnagier de Paris

Celui qui cherche des saveurs oubliées, à retrouver le goût d'une époque, ne doit surtout pas lire les livres de cuisine. Si en revanche on veut voir comment l'intelligence s'émancipe, comment saveurs et savoir peu à peu se séparent, comment ce dernier devient de plus en plus abstrait, alors oui, on peut, on doit se plonger dans de tels ouvrages. Tout commence avec le traité d'Apicius, une compilation remontant au IV<sup>e</sup> siècle et qui circula jusqu'au IX<sup>e</sup> siècle sous ce titre : *De re coquinaria*.

Les banquets chez Sidoine Apollinaire, chez Venance Fortunat ou Grégoire de Tours, sont à peu près ceux mis en scène par leurs prédécesseurs du Haut ou du Bas-Empire, le décor et l'ambiance n'ont pas vraiment changé, on mange toujours couché, des entrées de légumes arrosés de miel, des poissons nageant dans la sauce, autrement dit dans l'huile.

Puis c'est le silence, il dure près de mille ans. On a une pratique de la cuisine, mais on n'éprouve pas le besoin de la codifier, de la transmettre.

Au tournant des XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles, des livres de cuisine apparaissent presque simultanément dans toute l'Europe, la plupart composés en langue vulgaire, ils viennent instruire, ou, comme *Le Mesnagier de Paris*, édifier.

Écrit à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle par un magistrat parisien, il a pour destinataire celle que le narrateur appelle sa *chère seur*, sa «chère amie», une jeune femme qu'il a épousée quand elle n'avait «que quinze ans», et il a pour but de lui apprendre à conduire efficacement sa maison, son *mesnage*, à être ce que «Dieu, l'Eglise et la raison veulent» qu'elle soit, docile, entièrement soumise à la volonté du mari, comme ce vieux chien qu'il vit à Niort et «qui restait couché sur la tombe de son maître tué par les Anglais». Voilà pourquoi ce livre est truffé de noms bibliques, de récits qui sont autant d'*exempla*. L'Antiquité fournit aussi son lot d'hommes et de femmes illustres, comme cette Lucrèce qui est le modèle de la *prude femme*. Quant à l'histoire de Grisélidis, c'est à Boccace qu'on la doit, mais aussi à Pétrarque qui l'a traduite en latin : c'est un exemple *translaté par maistre François Petrac qui a Romme fut couronné pouete* et censé illustrer le «devoir d'obéissance». Même si la partie culinaire n'occupe qu'un tiers du *Mesnagier*, elle constitue l'intérêt et l'originalité de cette œuvre. En effet, la cuisine rêvée y devient réelle, ou, pour le dire autrement, le bourgeois y découvre et adapte la cuisine fastueuse et prodigue de l'aristocratie. L'auteur tire pour l'essentiel son matériau du *Viandier* (attribué à Taillevent), il reprend les trois types de préparations correspondant aux trois points forts du repas médiéval, au moins dans l'aristocratie : les *potages*, qui associent un mets solide – viande, poisson ou légume – à un liquide, puis les *rôts*, des rôtis qui ne se conçoivent qu'avec des sauces épicées, et enfin les *entremets*, par quoi l'on désigne aussi bien des pâtés d'oiseaux vivants que les gelées ou mets travestis. *Le Mesnagier* respecte le déroulement des repas, il suit

les recettes, mais il sait également les modifier afin de les rendre réalisables. Il *interprète*. Avec ses valeurs d'économie et de prévision, d'aucuns diront avec une mesquinerie toute bourgeoise.

«Broyer» est son injonction préférée ; c'est aussi le verbe qui caractérise le mieux l'action du cuisinier médiéval. Avec «battre», «hacher», «moudre», «piler», «bouillir», «délayer», «détremper», «filer». Ou encore «passer à l'étamine». L'étamine est un instrument indispensable, comme le sas, le pilon, le mortier et le pot.

C'est ainsi que l'on fait passer un morceau de bœuf pour de la venaison d'ours. «Avec le gîte du bœuf on prépare une sauce noire avec du gingembre, du clou de girofle, du poivre long, de la graine de paradis (la graine de l'*Aframomum melegueta* ou maniguette, plante d'origine africaine au goût poivré), etc. On met deux tranches dans l'écuelle : le bœuf a la saveur de la viande d'ours.»

Pour faire le *brouet sarasinois*, «écorchez l'anguille et découpez-la en tous petits tronçons. Saupoudrez-les de sel et faites-les frire dans l'huile. Puis broyez du gingembre, de la cannelle, du girofle, de la graine de paradis, du garingal (galanga, épice d'origine chinoise), du poivre long ainsi que du safran pour colorer et délayez avec du verjus ; faites bouillir le tout avec les anguilles qui feront naturellement épaissir le brouet.

*Une poitevine* se prépare de cette façon. «Broyez du gingembre, du girofle, de la graine de paradis et des foies et ôtez du mortier. Broyez du pain grillé, du vin, du verjus et de l'eau, un tiers de chaque, et faites bouillir avec la graisse du rôti. Puis versez sur votre rôti ou directement dans les écuelles.»

Dans les *entremets, fritures et dorures* on citera pour finir (sur une note tendre) la recette des *poussins farcis*. «Il faut gonfler d'air par le cou un poussin tout vif. Puis serrer le cou et le laisser mourir ; ensuite l'ébouillanter, le plumer, le vider, le faire tremper et le farcir.» ■

