

Sara Wilkiewicz

Université Jagellonne
de Cracovie

UN LIVRE DE CUISINE
DU XVI^E SIÈCLE DANS
LA COLLECTION BERLINOISE
– UNE CUISINE ORIGINALE ?
UNE CUISINE NOUVELLE ?

La nourriture accompagne l'homme depuis le début de son existence. Pour survivre, il a incontestablement besoin de manger. Ce besoin a abouti à la naissance de l'art culinaire et d'un genre para-littéraire : les livres de cuisine. Les habitudes alimentaires changeaient selon l'époque, la mode et l'accès au produit. Dans cet article, nous voudrions présenter un recueil de recettes culinaires en français, exécuté au XVI^e siècle, conservé dans le manuscrit gall. fol. 220 de la collection berlinoise à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie, aussi sur le fonds de l'art culinaire français antérieur et contemporain du recueil en question.¹

Le ms. gall. fol. 220 porte un titre qui lui a été attribué anciennement : *Recueil de recettes pour la cuisine et la pâtisserie*. Ce livre de cuisine n'est pas encore connu largement. Il a été examiné par le groupe de recherche *Fibula* qui a étudié les manuscrits en langues romanes appartenant à la collection berlinoise conservée dans la Bibliothèque Jagellonne, et notamment par M. Piotr Tylus qui en a élaboré une notice (Tylus 2010 : 95–98)². Toutes les données qui suivent, relatives à l'aspect codicologique du manuscrit et à son histoire, ont été puisées dans cette notice. J'en ai seulement examiné récemment le contenu textuel.

Linguistiquement le manuscrit est homogène : composé entièrement en français, probablement en France, mais le fait d'écrire en français à cette époque-là n'exclut pas d'autres contrées de l'Europe. Vu les filigranes identifiés par M. Tylus : principalement la lettre *P* visible aux feuillets 29, 30, 31, et le type d'écriture, le manuscrit date, comme il vient d'être dit, du XVI^e siècle. Il contient 59 feuillets, mais quelques-uns sont restés blancs. C'est un recueil anonyme. On ne connaît ni le nom du / de la copiste ni le nom du / de la propriétaire (peut-être était-ce un même nom). Cet exemplaire est en mauvais état, avec beaucoup de traces d'humidité et taches d'encre, mais surtout son écriture est très difficilement lisible (cf. plus bas la reproduction d'une page du manuscrit). De plus, les bords des feuillets sont si endommagés qu'il est impossible de don-

¹ Je prépare actuellement une thèse de doctorat concernant un autre recueil de recettes de cuisine, conservé dans un manuscrit français du XVII^e siècle, dans la même collection.

² Cette notice est également accessible sur le site du groupe *Fibula* : info.filg.uj.edu.pl/fibula.

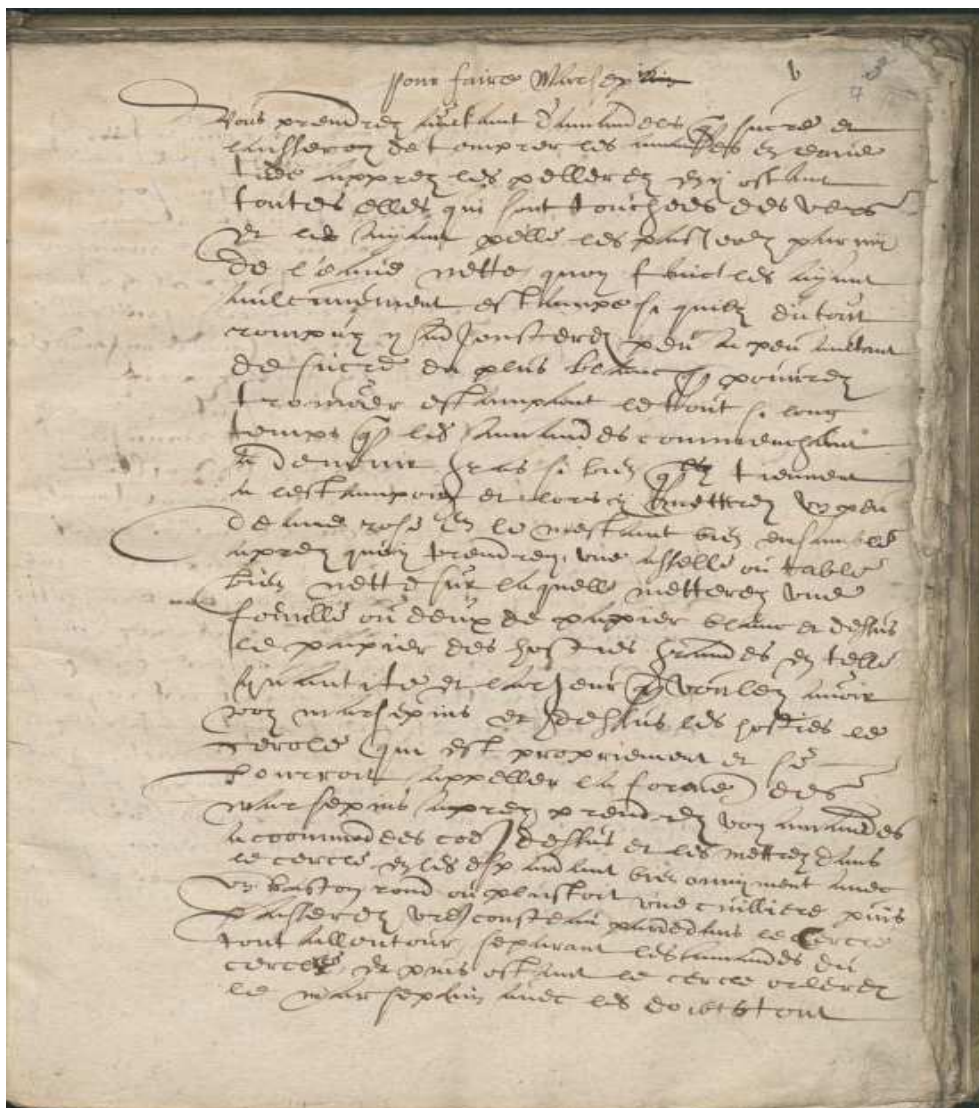
ner les dimensions précises du livre. La foliotation ancienne est exécutée à l'encre noire en chiffres romains (elle commence par le chiffre *ijj*), ce qui nous indique un manque du texte au début. Nous pouvons aussi remarquer une foliotation postérieure faite au crayon, en chiffres arabes, mais elle n'apparaît pas aux quatre feuillets initiaux. Le dernier feuillet qui porte le numéro *Liiij* a changé de place et il se trouve aujourd'hui au début du manuscrit en constituant le 1^{er} feuillet. La dernière page numérotée en chiffres romains porte le numéro *Lijj*.

La reliure est en assez bon état. C'est une reliure en papier blanc dont les gardes collées sont aussi en papier blanc. Le papier des gardes volantes est plus neuf que le papier du manuscrit, alors, cette reliure est bien postérieure au manuscrit.

S'il s'agit de l'histoire de ce manuscrit, il y a quelques pistes à suivre. Au dos, on peut trouver deux pièces en maroquin rouge avec les inscriptions : *Recettes* et *Manuscr*, ce qui nous suggère que la reliure a été probablement exécutée en France et le manuscrit se trouvait dans ce pays. En outre, le contre-plat initial contient une brève notice imprimée : 2345. *RECUEIL DE RECETTES POUR LA CUISINE ET LA PATISSERIE, In-fol. vél. (55 fol.) / Manuscrit d'une écriture cursive du XVII^e siècle*. Mais le *XVII^e siècle* y est barré et il est suivi de *XVI^e*, mais noté à la main. Cette notice donne vraisemblablement la preuve que le recueil se trouvait en France à l'époque de sa composition. Au folio 41v^o, on trouve une note en néerlandais, créée au *XVII^e* ou au *XVIII^e* siècle. C'est un indice, selon lequel il s'est déplacé aux Pays-Bas. Puis, le recueil faisait partie de la collection d'un bibliophile allemand qui s'appelait Georg Freund dont l'ex-libris se trouve à la garde collée initiale (écu héraldique divisé en deux compartiments : un lion dans l'un et une fleur de lis dans l'autre). Georg Freund était un médecin qui s'intéressait à l'art culinaire. A la garde volante initiale, il y a la cote ancienne de la collection de Freund – *Fr. 87*. Il faut dire ici que ce bibliophile possédait aussi d'autres livres de cuisine qui ont été intégrés dans le fonds de la Bibliothèque Royale de Berlin et qui sont conservés aujourd'hui dans la Bibliothèque Jagellone de Cracovie. Ils portent tous les cotes de la collection de Freund : *Fr. 88, Fr. 89, Fr. 90* et *Fr. 91*. Cependant, l'histoire de tous ces recueils n'était pas la même avant qu'ils se soient trouvés dans la collection de Freund.³ Le 8 février 1916, le manuscrit gall. fol. 220 a été inscrit au registre des acquisitions de la Königliche Bibliothek de Berlin.

Le manuscrit a été copié par trois mains qui changent au cours du texte. La première main qui a commencé la copie, occupe la plus grande partie du manuscrit (fol. 5r^o–44r^o). La deuxième intervient au cours d'une recette et copie quelques pages (fol. 44r^o–55v^o). Enfin, la troisième ne compose que le supplément à l'index alphabétique (fol. 56r^o–58v^o) avec les renvois aux folios. C'est celle-ci qui a folioté le manuscrit en chiffres romains, pour pouvoir faire lesdits renvois aux folios. M. P. Tylus considère les deux premières mains comme mains d'hommes qui ont probablement été professionnels. Leur écriture était très peu soignée et pose aujourd'hui beaucoup de difficultés.

³ Sur ces recueils voir Tylus 2009.



Fol. 7r° Pour faire marsepain

Le troisième copiste c'était peut-être une femme qui utilisait certainement ce livre pour préparer les plats dans sa maison ou bien dans la maison dans laquelle elle était cuisinière. Pour exécuter ses activités avec plus de commodité, elle a numéroté les feuillets, puis, elle a composé une table des matières avec les renvois aux folios convenables. Même si elle s'est donné la peine de préparer cette table, elle ne l'a pas faite d'une façon soignée. Elle n'a pas mentionné tous les plats, mais probablement seulement ceux qu'elle préparait habituellement. Par exemple, au folio 49r°, on trouve une

recette pour faire les gaufres, mais dans la liste établie par elle il n'en y a pas – elle n'aimait pas les gaufres soit ses maîtres ne les aimaient pas, on ne le sait pas. Bref, ce supplément est un choix personnel fait par quelqu'un qui a utilisé seulement les recettes qui lui convenaient. Il est probable que ce manuscrit a été exécuté dans une maison, mais à des périodes différentes, peut-être par les membres d'une famille. Les deux premières personnes qui, probablement, étaient professionnelles, ont composé le texte, ou bien, elles ont copié et amélioré un texte déjà connu. Certes, elles ont préparé ce livre de cuisine pour leur usage personnel et non pas pour quelqu'un d'autre, vu l'écriture très peu soignée. Enfin, la troisième personne n'a ajouté qu'une table de matières avec ces plats qu'elle faisait le plus souvent.

Maintenant, nous voudrions présenter brièvement le *Viandier*, un livre de cuisine français qui a joui d'une longue vie et qui doit constituer un point de repère dans une analyse textuelle préliminaire du manuscrit gall. fol. 220.

Le *Viandier*, un « livre de cuisine français le plus fameux, celui qui a bénéficié au Moyen Age de la diffusion la plus large [...], est aussi l'un des plus anciens » (Lauriou 1997 : 23). Déjà au début de son livre, Bruno Lauriou souligne l'importance de ce recueil parmi les autres livres de cuisine⁴. Le *Viandier* était le premier livre de cuisine français qui a joui des honneurs de l'impression. Il a eu de nombreuses rééditions, tout en étant imprimé jusqu'au début du XVII^e siècle (Ory 1998 : 31), qui l'ont rendu bien plus connu que les autres livres du même genre. C'est un recueil très intéressant. Son présumé auteur aurait été Guillaume Tirel dit Taillevent, c'est ce que l'on croyait pendant longtemps. Taillevent a fait une longue carrière culinaire au XIV^e siècle comme, entre autres, le queux de Philippe VI et le premier queux de Charles V. Mais, en 1953, Paul Aebischer, un médiéviste de marque, a contredit l'hypothèse que Tirel avait composé *Viandier* nommé souvent *de Taillevent* (cf. Aebischer 1953). Il a établi, en présentant des preuves solides et sûres, que le plus ancien manuscrit du *Viandier*, dit *Manuscrit de Sion*, date de la deuxième moitié du XIII^e siècle ou des débuts du XIV^e, ce qui exclut la personne de Tirel comme son auteur, car, à cette époque-là, il n'était pas encore en vie ou bien il venait de venir au monde. Cependant, il faut souligner que ce cuisinier royal connaissait le noyau originel du *Viandier*, car il est intervenu dans le texte (entre 1364 et 1387) en améliorant recettes, en ajoutant des annexes techniques qui facilitaient l'usage et, par conséquent, il a anobli cette œuvre grâce à son statut de cuisinier royal. Encore au XX^e siècle, étaient conservés six témoins manuscrits datés du *Viandier* (dont deux ont été détruits pendant la Seconde Guerre Mondiale). Dans ceux qui nous restent le choix de recettes n'est jamais le même et leur nombre varie de l'un à l'autre. Nous disposons également de nombreuses éditions imprimées du *Viandier*, comme il vient d'être dit, mais elles ne sont pas identiques.

De plus, il ne faut pas oublier ici une grande influence du *Viandier* sur l'œuvre culinaire française la plus volumineuse du Moyen Age – *Ménagier de Paris*, composée à la fin du XIV^e siècle. C'est un livre pédagogique d'un bourgeois créé pour sa jeune épouse, qui contient, parmi d'autres conseils, plus de 400 recettes culinaires. Pour com-

⁴ Il faut mentionner ici les autres livres de cuisine français datant du Moyen Age, mais moins connus que le *Viandier* : *Les Enseignemenz qui enseignent a appareiller toutes manieres de viandes*, *Le Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria* et *Le Ménagier de Paris*.

poser un si grand livre, l'auteur a utilisé beaucoup de sources écrites et orales et il a fait une vraie compilation. Et donc, il a tiré 148 recettes du *Viandier*, facilement repérables, bien sûr, en ajoutant nombreuses modifications dans ses recettes (Laurieux 1997 : 150). En outre, il les a élargies pour expliquer les procédés qui ont été évidents pour les cuisiniers professionnels, mais non pas pour sa femme.

Le *Viandier* était le livre le plus important et le plus connu à l'époque de la composition de notre manuscrit. Y a-t-il eu une influence de l'un sur l'autre, y a-t-il des rapports entre le *Viandier* et le manuscrit conservé à Cracovie ? Ou bien est-il original ? Son auteur choisit-il de nouvelles recettes, plus à la mode à la Renaissance et ainsi rompt-il avec la tradition culinaire médiévale ? Pour y répondre il faut comparer les recettes. J'ai choisi comme point de référence un post-incunable du *Viandier* imprimé en 1518 et non pas un manuscrit, car il est bien plus probable, voire certain, que l'auteur de notre manuscrit aurait mis éventuellement à profit un imprimé de son époque, plutôt qu'un manuscrit médiéval.

D'abord, nous allons nous concentrer sur les données statistiques, donc sur les chiffres. Le manuscrit gall. fol. 220 contient 227 recettes variées qui appartiennent aux catégories différentes, et le *Viandier* on n'en trouve que 168. On y voit donc tout de suite un grand progrès, s'il s'agit du nombre de plats. Notre recueil manuscrit se présente donc comme bien plus volumineux. On y trouve même bien plus de recettes que dans la version la plus développée du *Viandier*, conservée dans le manuscrit de la Bibliothèque Vaticane, qui compte 199 recettes (Laurieux 1997 : 76). A huit recettes, présentes dans le *Viandier*, pour faire les tartes, correspondent trente-neuf recettes dans le manuscrit de la collection berlinoise. A six recettes pour préparer les chapons dans le premier, correspondent dix recettes dans l'autre. A deux soupes de la cuisine royale dans l'un, correspondent treize soupes dans le recueil du XVI^e siècle. Bien sûr, on trouve dans celui-ci les recettes pour lesquelles l'auteur propose les mêmes produits que ceux que l'on trouve dans le *Viandier*, mais rien ne laisse prouver que celui-là a profité des recettes présentes dans le *Viandier*. Probablement ou peut-être connaissait-il le *Viandier*, mais on ne trouve pas de recettes identiques dans l'un et l'autre. Est-ce donc une cuisine originale, et une cuisine nouvelle, celle que l'on trouve dans le manuscrit de Cracovie ?

Le manuscrit gall. fol. 220 présente une grande variété de recettes par rapport au *Viandier*. La première nouveauté qui se présente dans ce recueil, c'est un nombre immense de recettes pour les plats sucrés. Comme nous venons de le dire, les tartes constituent une grande partie de ce texte. Nous avons ici des tartes aux pommes, aux cerises, aux prunes, aux melons et même aux dattes⁵ que l'on ne trouve pas dans le *Viandier* transmis par l'imprimé du XVI^e siècle. On peut ajouter à cette liste quelques gâteaux, les fruits confits, mais aussi une vraie nouveauté venue d'Italie – le *massepain* qui est attesté pour la première fois en France en 1544⁶. Avec ces saveurs douces, nous avons affaire à une vraie cuisine de la Renaissance dans laquelle les plats sont plus délicats et moins acides. De plus, cette évolution est bien visible, dans notre manuscrit, également dans l'utilisation augmentée de légumes. On y voit l'*épinard*, le *navet*, la

⁵ L'auteur de ce manuscrit, pour ajouter ces fruits, utilise le terme de *dades*.

⁶ Cette date est un *terminus post quem* de l'exécution du manuscrit gall. fol. 220.

bette, ou bien, une plante intéressante, nommée *pourpier*⁷. Ensuite, le mets qui est vivement représenté dans le manuscrit et, cependant, absent du *Viandier*, ce sont les raviolis⁸ préparés de différentes façons : aux poissons, à la viande et aux pommes. On ne peut pas non plus oublier l'utilisation du beurre dans notre livre de cuisine. Comme le constate Patrick Rambourg : « Autre caractéristique des sauces du Moyen Age, elles ne comportaient quasiment pas de matière grasse, alors que les cuisiniers des siècles suivants utiliseront abondamment le beurre, l'huile et la crème » (Rambourg 2010 : 35). Dans le manuscrit gall. fol. 220, on trouve déjà le beurre dans les sauces, mais aussi dans d'autres plats, comme, par exemple, pour faire la *chair(e)* (= la viande) de mouton, alors que dans la version du *Viandier* du XVI^e siècle, on n'utilise pas le beurre pour faire une sauce quelconque. En outre, le manuscrit gall. fol. 220 évoque également les modes de préparation de beaucoup de poissons (brochet, lamproie, carpe, morue) et de beaucoup de volailles (canard, perdrix, pigeon, chapon). Il est donc à noter qu'il s'agit là des produits connus des classes sociales élevées (Flandrin & Montanari 1996 : 486).

D'autre part, notre recueil ne contient pas de recettes p. ex. avec le paon, comme le fait le *Viandier*. On peut en trouver une explication dans la célèbre *Histoire de l'alimentation* : « Entre la fin du XV^e siècle et la seconde moitié du XVII^e ont progressivement disparu des livres de cuisine et des marchés de pourvoirie le cormoran, la cigogne, le cygne, la grue, le butor, la spatule, le héron, le paon » (Flandrin & Montanari 1996 : 661). Les gens ont commencé, petit à petit, à considérer ces oiseaux comme immangeables, même si dans la version du *Viandier* du XVI^e siècle une telle recette a persisté.

Mais on ne peut pas taire que notre recueil et le *Viandier* se côtoient sur plusieurs points, p. ex. s'il s'agit de l'utilisation du pain blanc. Cet aliment est en même temps une preuve de plus que ceux à qui notre recueil était destiné appartenaient à une classe sociale élevée. Or, selon le mot de Madeleine Ferrières qui, d'ailleurs, s'occupe de la cuisine des pauvres : « une certaine facilité historiographique nous a conduits à opposer le pain blanc des riches [...] au pain noir des pauvres » (Ferrières 2007 : 241). Ce produit est souvent cité dans le manuscrit gall. fol. 220, tout comme dans le *Viandier* qui, lui aussi, était destiné aux riches. De plus, dans ces deux livres, le porc – la viande la plus vulgaire – est quasi absent : deux recettes dans le *Viandier* et trois dans le ms. gall. fol. 220.

Pour conclure, il faut dire que dans le manuscrit gall. fol. 220, on trouve des recettes d'une cuisine originale, par rapport à la cuisine médiévale : celle que l'on a dans le *Viandier* toujours à la mode au XVI^e siècle. On y trouve une cuisine française qui s'inscrit déjà dans le cadre de la Renaissance, une cuisine nouvelle. Nous y avons affaire à un changement des préférences françaises. Il s'agit d'une cuisine de transition, avec l'utilisation abondante de sucre et de beurre. Ce recueil appartenait aux gens aisés : aristocrates ou riches bourgeois – difficile de trancher, faute de preuves solides,

⁷ L'auteur du manuscrit donne une recette pour une soupe de *pourcelaine* – un autre nom pour désigner cette plante. Ceci peut nous suggérer éventuellement que le manuscrit a peut-être été composé dans le sud de la France : le pourpier pousse en général dans les climats chauds.

⁸ L'auteur du manuscrit gall. fol. 220 pour désigner les *raviolis* utilise la forme *rafiolis*. Cette forme avec le *f* n'est attestée dans aucun dictionnaire de l'ancienne langue française.

et on ne peut formuler que des conjectures. Le manuscrit gall. fol. 220 constitue un livre de cuisine très intéressant et original par rapport à la cuisine médiévale représentée par le *Viandier*. Assez peu connu jusqu'à présent, il mérite certainement d'être étudié profondément et édité.

BIBLIOGRAPHIE

- AEBISCHER Paul, 1953, Un manuscrit valaisan du Viandier attribué à Taillevent, *Vallesia* 8 : 73–100.
- FERRIÈRES Madeleine, 2007, *Nourritures canailles*, Paris : Seuil.
- FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), 1996, *Histoire de l'alimentation*, Paris : Fayard.
- LAURIOUX Bruno, 1997, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*, Paris : Publications de la Sorbonne.
- ORY Pascal, 1998, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris : Gallimard.
- RAMBOURG Patrick, 2010, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris : Perrin.
- TYLUS Piotr, 2009, Cookery books among the French manuscripts in the Jagiellonian Library Berlin Collection in Kraków, *Fibula* 1(2) : 43–52.
- TYLUS Piotr, 2010, *Manuscrits français de la collection berlinoise disponibles à la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie (XVI^e–XIX^e siècles)*, « Fibula II » [Collectio Fibulae], Cracovie : Wydział Filologiczny UJ.

Summary

A 16th century culinary book from the Berlin collection. An original cuisine? A new cuisine?

The manuscript gall. fol. 220 belongs to the Berlin Collection of Jagiellonian Library in Cracow. It is a French-speaking set of recipes from the 16th century. This old cookbook is not well known and has never been published. In this manuscript can be found plenty of dishes, products popular in the Middle Ages, but also such recipes that indicate the presence of new renaissance French cuisine.

Key words: berlin collection, French cuisine, recipes, manuscripts, 16th century.

Streszczenie

Szesnastowieczna książka kucharska w kolekcji Berlinki. Kuchnia oryginalna? Kuchnia nowa?

Rękopis gall. fol. 220 należy do kolekcji berlińskiej w Bibliotece Jagiellońskiej w Krakowie. Jest francuskojęzycznym zbiorem przepisów kulinarnych, powstałym w XVI wieku. Ta stara książka kucharska jest mało znana i dotychczas nie została opublikowana. Znajdujemy w niej liczne potrawy i produkty popularne już w epoce Średniowiecza, ale można w niej wyczuć także nadejście nowej renesansowej kuchni francuskiej.

Słowa kluczowe: kolekcja berlińska, kuchnia francuska, przepisy kulinarne, rękopisy, XVI wiek.