

E 8

GRHIS - UNIVERSITE DE ROUEN - CNRS URA 1274
dirigé par Françoise THELAMON

114

LA SOCIABILITE A TABLE

COMMENSALITE ET CONVIVIALITE
A TRAVERS LES AGES

Actes du Colloque de Rouen
Avec la participation de Jacques LE GOFF
14-17 novembre 1990

Textes réunis par
Martin AURELL, Olivier DUMOULIN et Françoise THELAMON

PUBLICATIONS DE L'UNIVERSITE DE ROUEN N° 178



Ouvrage publié avec le concours du C.N.R.S. et du Centre National des Lettres

LES MENUS DE BANQUETS
DANS LES LIVRES DE CUISINE DE LA FIN DU MOYEN AGE

Bruno LAURIOUX

Les livres de cuisine de la fin du Moyen Age sont encore mal connus. Les médiévistes se sont le plus souvent contentés d'extraire quelques recettes, déclarées "typiques", des rares textes qui furent, aux XVIII^e et XIX^e siècles, publiés par des érudits.

Il y a plus grave : nous ne savons pas véritablement à qui ni à quoi servaient ces livres de cuisine. La recherche de leurs possesseurs, longue et ingrate, doit être combinée avec une analyse des motivations qui poussèrent certains "auteurs" à en écrire¹. Or ceux-ci, restés le plus souvent anonymes, sont peu diserts sur leurs intentions. C'est finalement le contenu même des livres qui est susceptible de nous fournir le plus d'informations en la matière : quel type de recettes jugeait-on utile d'intégrer dans ces livres ? quelle est la représentativité de la cuisine qu'on y trouve ? Autant de questions qu'il faut avoir sans cesse à l'esprit.

C'est dans cette perspective qu'on peut s'interroger sur la présence, dans certains livres de cuisine, de séries plus ou moins développées de menus : sur la bonne centaine de manuscrits conservés², 15 au moins renferment un total de 80 menus environ (voir liste en annexe). A première vue, rien de plus naturel que cette association ; ne peut-on penser que les auteurs ont ainsi voulu, à l'instar de nos chefs actuels, montrer comment intégrer dans un repas les plats dont ils donnaient par ailleurs la recette ? Mais, dans bien des cas, les plats cités dans les menus n'apparaissent aucunement dans les recettes, comme nous le verrons plus loin. On est donc en droit de se demander quelle était la fonction de ces menus dans l'économie des livres de cuisine médiévaux.

Mais d'abord à quels types de menus avons-nous affaire ?

Il faut considérer à part le témoignage tout à fait exceptionnel du *Menagier de Paris*. Ce n'est pas vraiment un livre de cuisine, en ce sens que les recettes culinaires y sont insérées dans un traité d'enseignement moral et pratique aux visées beaucoup plus vastes. S'adressant à sa jeune épouse, qui devra exercer après sa mort les fonctions de "souverain maître" de son

hôtel, le bourgeois parisien qui en est l'auteur entend en effet exposer tous les aspects de l'approvisionnement, depuis la dénomination, la qualité et le prix des produits jusqu'à leur transformation et leur consommation. La série unique de 23 menus qu'il a fait figurer dans son livre est donc constituée de ce que l'on pourrait appeler des menus-types, des menus prévisionnels, qui devront permettre à la maîtresse de maison de faire face à toutes les occasions. Il y a ajouté trois menus bien réels, dont il note précisément les circonstances et les coûts - détails qui lui ont été vraisemblablement fournis par les amis qui organisèrent ces repas³.

Le Menagier de Paris n'est pas seul à ainsi donner des menus-types, à la manière des livres de cuisine actuels. C'est aussi le cas de certains recueils anglais : le scribe du *Noble boke off Cookry* a ainsi entamé une série de menus mensuels - sans aller d'ailleurs plus loin que février⁴ ; un autre manuscrit britannique décrit des repas donnés pour différentes fêtes (Saint-Michel, Pâques, Pentecôte)⁵, tandis que certains menus sont censés convenir plutôt à des tables de rois ou de chevaliers⁶. Mais ces menus-types sont ici généralement consignés en même temps que des banquets prestigieux qui se sont réellement déroulés⁷. Ce second genre, ce que j'appellerais le menu-exemple, constitue la grande majorité des menus conservés dans les livres de cuisine.

On a ici affaire à de véritables instantanés des fastes aristocratiques, dans lesquels les noms et les qualités des convives ainsi que les dates et les circonstances sont des précisions aussi indispensables que redondantes⁸. Ces banquets ne peuvent évidemment avoir lieu que dans les milieux les plus élevés de la société, cour royale, haut clergé ou haute aristocratie laïque ; significativement, l'évêque ou le prince remplacent peu à peu, au XV^e siècle, le roi comme modèle de sociabilité⁹ - tout comme ils se substituent à lui en tant que commanditaires des livres de cuisine. Les prétextes à festivités ne manquent pas dans ces milieux : couronnement, intronisation, noces, voire funérailles¹⁰. Mais les auteurs ou les scribes des livres de cuisine ont reproduit de préférence des menus d'actualité, dont le souvenir est encore dans les mémoires : si le plus ancien banquet rapporté dans un livre anglais des années 1430-1440 remonte à 1399, la plupart des autres datent ainsi des années 1410-1420¹¹.

Ces banquets sont l'occasion d'une véritable mise en scène, culinaire, théâtrale et sociale. Les récits se modèlent sur la structure du repas aristocratique, qui fait se succéder un nombre variable de services - trois à cinq en général¹² mais plus de dix dans certains menus italiens¹³ - scandés par l'apparition des entremets ou "soteltees"¹⁴. Compositions à la fois architecturales et culinaires, les entremets sont, avec le nombre élevé des services et des plats, les symboles même du caractère aristocratique du repas¹⁵ et, puisqu'ils sont censés créer la surprise, requièrent une description particulière et développée¹⁶. La société des convives n'étant pas égale et chacun étant disposé dans la salle et autour de la table en raison de sa condition, le menu peut enfin distinguer ce que l'on sert au haut et au bas-bout de la table¹⁷.

Le menu-exemple n'obéit donc pas aux mêmes motivations que le menu-type. Il est davantage récit que memorandum et s'apparente aux descriptions de banquets que l'on trouve dans les chroniques et qui insistent également beaucoup sur les entremets¹⁸. Les listes de menus convenables pour différents moments de l'année, quant à elles, tirent peut-être leur origine des manuels de maîtres d'hôtel qui apparurent également à la fin du Moyen Age et où l'on trouve ce type de liste. Il est d'ailleurs intéressant de remarquer que ces manuels ne sont vraiment répandus qu'en Angleterre : le *Boke of Nurture* de John Russell (première moitié du XV^e siècle) renferme trois menus-types et le traité intitulé *Ffor to serve a Lord* (fin XV^e-début XVI^e siècle) deux¹⁹. L'Italie est en retard, puisque les premiers manuels de maître d'hôtel y apparaissent seulement au XVI^e siècle²⁰ et ne s'imposent qu'à la fin de ce siècle²¹. Si l'on ajoute qu'on n'a aucune trace de tels manuels pour la France, il faut convenir que leur géographie concorde tout-à-fait avec celles des menus contenus dans les livres de cuisine : en mettant une fois de plus à part le *Menagier de Paris*, l'Angleterre y est en effet surreprésentée.

Les liens entre les menus et les livres de recettes qui les environnent sont souvent peu évidents. Le *Fait de cuisine* de maître Chiquart apparaît comme un cas isolé et sans suite : le cuisinier du duc de Savoie a en effet structuré son recueil autour des repas dont il a

probablement supervisé lui-même la préparation lors de plusieurs journées de fêtes²² - et ce sont exclusivement les plats cités dans ces menus dont il fournit la recette²³. Mais le traité de Chiquart a été composé sur l'ordre d'Amédée VIII, afin d'illustrer la munificence d'un prince qui venait d'accéder à la dignité ducale et se cherchait des légitimités ; il s'agit donc d'un véritable manifeste politique²⁴ qui ne pouvait se concevoir qu'autour des menus proclamant cette munificence.

Le rapport est plus ténu entre les recettes de cuisine transcrites au XV^e siècle par un scribe de Campanie²⁵ - recettes d'ailleurs très proches de celles de Martino - et les repas des potentats locaux qu'il a copiés à la suite²⁶. Dans la plupart des autres cas, les menus apparaissent comme de simples ajouts, entièrement indépendants des livres de recettes et mis là au hasard. Ainsi, alors que des livres anglais "ordinaires" ont pu parfois s'ornier de récits de banquets royaux²⁷, ne trouve-t-on de menus que dans un seul manuscrit du *Forme of Cury* - qui est pourtant supposé avoir été écrit par les "maîtres queux du roi Richard II" ; et encore ces menus n'ont-ils rien à voir avec la cour royale²⁸ ! La compilation dont témoigne la première édition du *Viandier* offre un aspect tout aussi hasardeux : au texte "canonique" du *Viandier* se sont en effet agglomérés non seulement un groupe de recettes d'origine toute différente, mais aussi une série de menus offerts dans les années 1450 par des personnages proches du roi Charles VII²⁹. Taillevent s'étant vanté dans sa préface de ses états de service auprès du roi de France (dans son cas Charles VI), le compilateur a dû chercher des récits de banquets gravitant dans l'entourage royal - à son époque ? - et les a ajoutés aux recettes, sans se préoccuper de la discordance manifeste entre les deux séries.

Bien souvent, en effet, la cuisine des menus et celle des recettes qui les entourent sont fort différentes. D'abord tous les plats des menus ne font pas l'objet d'une recette : sur les quelque 288 préparations mentionnées dans les menus du *Menagier de Paris*, 95, soit un tiers, ne se retrouvent nulle part ailleurs dans le recueil. C'est aussi le cas de plus de la moitié des plats contenus dans les huit menus du *Fait de cuisine*. Sont en effet exclues du livre de recettes les préparations qui, ne dépendant pas de l'art du cuisinier, n'en constituent pas moins des éléments essentiels du repas. Ainsi des assiettes d'entrées légères qui ouvrent les grands banquets³⁰ : y figurent des fruits - figues ou pommes rôties ou encore cerises - des gâteaux légers type échaudés, et des dragées. Les premiers sont du ressort du fruitier³¹, on peut se procurer les seconds auprès d'un boulanger³² et les troisièmes sont fournies par l'apothicaire³³. Il en est de même pour les "issues de table", fruits secs, dragées encore, et "mestier" (c'est-à-dire gaufre), sans compter les épices "de chambre" du "boute-hors"³⁴. Les pâtes et charcuteries peuvent être également achetées à l'extérieur chez les nombreux pâtisseries ou "traiteurs"³⁵ - tant il est vrai qu'au moins dans les grandes villes existait un vaste secteur du "prêt-à-manger"³⁶.

D'autres préparations figurant dans les menus sont en revanche les bases de l'art culinaire et les professionnels auteurs des livres de cuisine n'éprouvent nul besoin de les détailler : dans un des manuscrits du *Viandier* sont ainsi expédiés d'un trait de plume :

D'autres menus potaiges comme poree de bettes, chouz, navetz, poreaulx, veel au jaunet, et potaiges de ciboules sans autre chose, poys, feves frasees, pillez ou coulez ou atout le haubert, chaudun de porc, brouet aux yssues de porc - femmes en sont maistresses et chacun le sçait faire ; et les trippes, que je n'ay pas mises en mon Viandier, sçait on bien comment elles se doivent mengier³⁷.

Il est vrai qu'on a là des plats communs. Le *Menagier de Paris*, dominé par les vertus d'économie, guidé par un souci pédagogique, constitue là encore l'exception, en fournissant précisément ces recettes³⁸ ; c'est que la correcte gestion des réserves et des approvisionnements nécessitait chez sa jeune épouse la connaissance des moyens de conservation et de recettes faciles à contrôler comme à réaliser, et surtout peu coûteuses. Ce qui l'amène, à l'inverse des autres livres de cuisine, à exclure de son recueil des recettes jugées trop sophistiquées ou onéreuses, comme les épaules de mouton farcies³⁹ ... qui figurent

pourtant dans un des menus qu'il reproduit⁴⁰ ! On peut se demander si, pour ces plats qui, selon ses propres termes, ne sont "pas ouvrage pour le queux d'un bourgeois", il ne fallait pas recourir aux services d'un extra de haute gamme, queux ou traiteur - comme c'était visiblement la pratique pour les banquets de quelque importance⁴¹.

Les originalités du répertoire des menus s'expliquent enfin parce que ceux-ci enregistrent plus finement que les livres de recettes les mutations du goût. En s'appuyant sur une base de données intégrant les noms de plats contenus dans menus et recettes⁴², on peut constater par exemple que les menus du *Menagier de Paris* contiennent des préparations dont les livres de cuisine ne donneront la recette que plus tard. C'est le cas de la "cretonnée d'Espagne", décrite quelque vingt ans après par Chiquart⁴³. Pour le "gravé de fleurs de pêchers", il faut attendre la deuxième moitié du XV^e siècle et les ajouts que fit, précisément à un manuscrit du *Menagier*, Hotin, cuisinier du seigneur du Roubaix⁴⁴.

Le fait est encore plus marqué pour les plats sucrés. On sait que pendant longtemps la cuisine française est restée réfractaire au sucre, contrairement à ses voisines ; plusieurs études ont montré que c'est au XV^e siècle que s'y produisit un véritable "boom sucrier"⁴⁵ : les recettes de cuisine contenant du sucre (y compris les plats de viande et de poisson) deviennent alors très nombreuses et si, par la suite, l'usage du sucre se répandra dans la population, il sera désormais presque exclusivement limité aux entremets et desserts⁴⁶. Le large accueil que lui fait le livre de maître Chiquart dès 1420 doit être rapporté à la situation périphérique de la Savoie qui facilite les influences italiennes. En revanche, l'abondance des préparations sucrées dans les menus du *Viandier* imprimé marque nettement le retournement du goût français qui s'est opéré au XV^e siècle, plus encore que les recettes nouvelles incorporées à cette édition ; on peut dire qu'ici les menus amplifient et consacrent les tendances observées au niveau des recettes.

Certains plats du *Menagier* restent en revanche des *unica* : apparaissent ainsi à plusieurs reprises dans les menus des "ravioles" et des "losenges" ; il est tentant d'y voir une influence italienne⁴⁷ - tout comme pour les "tourtes pisanes" ou "lombardes" citées également plusieurs fois - mais la graphie peut laisser penser aussi à une importation d'Angleterre⁴⁸. Quelle qu'en soit l'origine, ces dénominations attestent une ouverture aux cuisines étrangères, plus sensible dans les menus que dans les recueils de recettes.

A l'inverse de tout ce que nous venons de voir, certaines recettes des livres de cuisine ne sont pas reprises dans les menus qui les environnent : c'est le cas pour 57% de celles du *Menagier de Paris*. Il est évident que les "soupes dépourvues" que l'auteur recommande de préparer lorsqu'on arrive en hâte à une hôtellerie, sans rien y trouver à manger⁴⁹, n'entrent pas dans le cadre d'un banquet, ni même d'un repas normal - pas plus que les plats pour malades auxquels s'intéressent souvent les livres de cuisine médiévaux⁵⁰.

Que les menus fussent ordinaires ou de luxe, il n'était pas davantage question d'y faire figurer les plats par trop plébéiens - andouilles ou choux⁵¹ - que l'auteur du *Menagier de Paris* destinait probablement à ses domestiques⁵².

Dans les livres de cuisine sont également copiées des préparations archaïques qui ont disparu des menus et des pratiques. La recette de "brouet sarrazinois" continuera ainsi à être reproduite jusqu'au XVII^e siècle ... par le simple fait qu'elle figurait dans le manuscrit qui servit de base à l'édition *princeps* du *Viandier* ; mais aucun texte nouveau du XV^e siècle ne la mit à son répertoire. Même destinée pour le "hochepot de pouaille" qui semble avoir complètement disparu au XV^e siècle⁵³. Il faudrait évidemment pouvoir dépasser l'étude de cas grâce à la statistique, mais il me paraît clair que c'est dans les menus - plus que dans les livres de recettes - qu'on suit le mieux les mutations enclanchées à la jointure des XIV^e et XV^e siècles et qui devaient aboutir à une "nouvelle cuisine française".

On comprend que ces menus d'actualité, davantage en prise sur la réalité, aient fini par constituer un élément essentiel des livres de cuisine, élément qui a assuré leur vogue mais modifié leur aspect.

L'adjonction de menus aux livres de cuisine est un fait du XV^e siècle ; parmi les manuscrits qui en contiennent, seulement un en effet - si l'on met à part le *Menagier de Paris* - remonte au XIV^e siècle ; et encore certains de ses menus ne lui furent-ils probablement ajoutés qu'au siècle suivant⁵⁴. La floraison des menus, apparue dès le début du XV^e siècle en Angleterre, n'atteint la France et l'Italie que tard dans le siècle. Mais le succès de cette nouvelle formule ne va pas tarder.

Nul doute que le *Viardier* imprimé ne doive à ses menus une partie de son étonnante longévité : jusqu'au début du XVII^e siècle, c'est le recueil de base de la cuisine française, le plus souvent réimprimé⁵⁵ - et ceci malgré la concurrence de nouveaux titres apparus vers 1530-1540, qui intègrent d'ailleurs des menus⁵⁶.

La mutation est en Italie encore plus spectaculaire. Alors que l'*Epulario*, imprimé à partir de 1516, ne fait que reproduire le texte de Martino et ne comprend donc pas de menus⁵⁷, les compilations qui vont suivre en intègrent au contraire des séries de plus en plus impressionnantes : seulement 14 chez Messsibugo en 1549 - mais 14 menus qui occupent le quart du volume⁵⁸ - 365 (un par jour) chez Romoli (1560)⁵⁹, tandis que Scappi (1570) leur consacre 170 folios⁶⁰. Le livre de cuisine n'est désormais qu'un des éléments d'une encyclopédie "domestique", aux objectifs beaucoup plus vastes, intégrant menus, techniques de découpe, service du vin et de la table ; cette encyclopédie, dont l'auteur n'est plus forcément un cuisinier⁶¹, s'adresse certes aux maîtres d'hôtel et à leurs subordonnés, mais peut aussi fort bien être utilisée par de simples particuliers, voire des maîtresses de maison bourgeoise. Pourtant, du fait des états de service de ces auteurs⁶², les menus n'avaient pas absolument perdu leur caractère aristocratique.

Autrement dit, à mesure que la diffusion s'en est démocratisée, le contenu du livre de cuisine a tendu de plus en plus par certains aspects à l'élitisme. Et il ne fait pas de doute que cela a en grande partie contribué au succès du genre.

Bruno LAURIOUX
Université de Paris-VIII

NOTES

1. Bruno LAURIOUX, "Entre savoir et pratiques : le livre de cuisine à la fin du Moyen Age", *Médiévales*, 14, 1988, p. 59-71.
2. Pour une vue d'ensemble de la production des livres de cuisine dans l'Occident médiéval, on dispose désormais d'un inventaire collectif publié en collaboration (B. Lauriou, C.B. Heatt, A. Prentki, C. Lambert) dans les Actes à paraître du colloque *Du manuscrit à la table. Colloque international sur la cuisine médiévale* (Montréal, 3-6 mai 1990).
3. L'auteur est un proche de Jean de Haute-court, dont il reproduit le repas de nocce avec toutes les dépenses engagées ; il connaît jusqu'aux frais de location de l'hôtel de Beauvais lors des nocces dont Jean du Chesne supporte les frais, lequel du Chesne appartient au même milieu de la finance et de la judicature parisiennes (éd. Brereton et Ferrier, p. 184-188 : pour toutes les références aux menus des livres de cuisine, voir à l'annexe). Je développe ces aspects dans ma thèse en cours sur "Les livres de cuisine en Occident à la fin du Moyen Age" (III^e partie, ch. 3).
4. N° 2, p. 13 (les numéros renvoient à la liste en annexe).
5. N° 1.
6. N° 8.
7. C'est le cas dans les mss n° 1 et 2 de l'annexe.
8. Citons par exemple les menus suivants : "This is the purviaunce made for Kinge Richard, beinge with the Duc of Lancastre at the Bisshoppes place of Durham at Londone, the xxiii day of September, the yere of the kinge forsaïd .xij." (liste d'approvisionnement suivie d'un menu, ms. n° 7, p. 67) ; "Ordine del pranzo fatto da Monsignore Ascanio allo principe de Capua" (n° 12, f° 85r°).

9. La répartition des convives figure dans le tableau ci-après, p. 282.
10. Le ms. n° 6 reproduit successivement les menus du couronnement d'Henri IV (p. 57), des noces du même (p. 58), de l'entrée en fonctions de John Chaundeler comme évêque de Salisbury (p. 60), des funérailles de Nicolas Bubbewyth, évêque de Bath et Wells (p. 61).
11. *Ibid.* Le menu de 1399 est celui du couronnement d'Henri IV ; les autres menus sont datés - ou peuvent être datés - de 1403 (noces d'Henri IV, probablement avec Jeanne de Bretagne), 1417 (installation de John Chaundeler), 1420 ? (banquet de l'évêque Flemmyng de Lincoln), 1424 (funérailles de Nicolas Bubbewyth), 1425 (installation de John Stafford sur le siège de Wells).
12. Sur cette question, on pourra bientôt consulter l'ouvrage de Jean-Louis Flandrin, *L'ordre des mets*.
13. Le "convito del Conte Jeronimo" (n° 12, f° 77^v - 80^r) ne comprend pas moins de 24 rubriques numérotées ; on peut cependant douter qu'il s'agisse de services successifs et supposer que le scribe a en fait numéroté les groupes de mets qui furent servis aux différentes tables, plusieurs groupes pouvant participer du même service : par exemple les n° 8 ("rosto minuto"), XVI ("rosto"), XVIII ("rosto grosso"). On aurait donc affaire à une description complexe, exposant d'abord le noyau commun du repas puis les groupes propres aux diverses tables dans un ordre hiérarchique (du haut vers le bas). Les quelques exemples de menus italiens repérés hors des livres de cuisine montrent néanmoins une structuration du repas italien plus fragmentée et plus difficile à saisir que celle des repas français ou anglais (voir les textes reproduits dans Massimo MONTANARI, *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*, Roma 1989, p. 485-491).
14. Alors que, dans les menus du *Menagier de Paris*, les entremets constituent un service (placé généralement à la suite des rôts), ils sont servis en Angleterre à la fin de chacun des services.
15. Voir Bruno LAURIOUX, "Table et hiérarchie sociale à la fin du Moyen Age", à paraître dans les Actes du XV^e colloque de l'Institut d'Etudes Médiévales de Montréal, *Du manuscrit à la table, Colloque International sur la cuisine médiévale* (Montréal 3-6 mai 1990).
16. Les menus contenus dans les manuels de maître d'hôtel (voir plus loin) décrivent également dans le détail les entremets, leur sujet et leurs devises, signe de l'importance primordiale qu'ils avaient dans la réussite du festin.
17. Ou plus exactement partie haute et partie basse de la salle de banquet : intronisation de John Stafford à l'évêché de Wells et noces du comte de Devonshire (s.d. mais antérieure à 1440), n° 6, p. 62-63. J'ai comparé en détail ces menus doubles dans "Table et hiérarchie sociale", *art. cit.*
18. Voir les quelques extraits donnés par Agathe LAFORTUNE-MARTEL, *Fête noble en Bourgogne au XV^e siècle*, Montréal 1984, *Cahiers d'études médiévales*, 8, p. 45-54.
19. Publiés par Frederick J. FURNIVALL, *The Babees Book. Manners and Meals in Olden Time*, London 1868 (E.E.T.S.-O.S.), p. 164-171 et 370-377.
20. Cola DA BENEVENTO, *Del governo della corte d'un Signore in Roma*, 1542 ; le *Refugio de Povero Gentiluomo* de Francesco COLLE (1520) n'est qu'un manuel d'écuyer-tranchant ; l'*Opera nova che insegna apparecchiare una mensa a uno convito* d'Eustachio CELEBRINO (Cesena, Girolamo Soncino, vers 1526) intègre en revanche une liste de mets à servir mais non structurés en menu, dans le cadre d'un court recueil (8 feuillets) qui relève davantage de la littérature des secrets.
21. Giovanni Battista ROSSETTI, *Dello Scalco*, 1584 ; Cesare PANDINI, *Il Maestro Di Casa*, 1593 ; Cesare EVITASCANDOLO, *Dialogo del Maestro di Casa*, 1598.
22. C'est probable en tout cas pour le menu "maigre" donné sur 2 jours en l'honneur du duc de Bourgogne, sans doute après 1416 (Terence SCULLY, *op. cit.*, dans l'annexe n° 14, p. 201 ; la date de 1403 proposée *ibid.*, p. 109 est contradictoire et manifestement trop haute) ; ce menu correspond assez exactement à la partie maigre du menu "idéal" qui organise le recueil de Chiquart (*ibid.*, p. 116-118), tandis que l'origine des plats gras n'est pas indiquée.
23. A l'exception des plats pour malades (*ibid.*, p. 187-197), car si le cuisinier doit se préparer à ce "[qu]" en une telle noble, grande et notable feste comme dessus (...) [il y ait des] fellés ou acterves de personnes, ou detenez d'aucunes infirmités et maladies" (*ibid.*, p. 187), les préparations qui leur sont destinées n'ont pas évidemment à être proclamées dans le menu !
24. Comme l'a bien souligné Terence Scully (*op. cit.*, p. 107) la composition du *Fait de cuisine* est à rapprocher d'autres oeuvres entreprises à l'instigation du duc, afin d'asseoir sa légitimité : histoire du lignage (par Cabaret), recueil des chartes sabaudiennes (*Statuta Sabaudiae*).
25. Annexe n° 12. Désigné dans le catalogue comme "Cuoco napoletano", ce livre de cuisine semble bien en effet d'origine campanienne, comme viennent de le montrer Odile REDON, Françoise SABBAN et Silvano SERVENTI (*La Gastronomie du Moyen Age*, Paris 1991, p. 87), en y relevant la présence de la variété typique de fromage dite *provatura*.
26. Les menus clairement identifiés sont : "Convito de lo Archiepiscopo de Benevento" (f° 77^r et repris sans titre au f° 83^r), "Convito del Conte Jeronimo" (f° 77^v), "Ordine del pranzo fatto da Monsignor Ascanio allo principe de Capua" (f° 85^r).
27. Voir n° 6, 7 et 8 de l'annexe.
28. N° 1 : les menus qui accompagnent le livre de recettes (f° 61^v - 72^v) sont des menus-types, tandis que les deux menus royaux ont été visiblement ajoutés par la suite.
29. N° 15 : seul le premier menu est daté (6 juin 1455) ; me paraît significative la présence à ce repas, aux côtés du comte du Maine et de Mlle de Chateaubrun, d'Antoinette de Maignelais, veuve d'André de Villequier depuis 1454, et surtout maîtresse en titre de Charles VII après la mort d'Agnès Sorel. Les "puissances invitantes" des autres banquets renvoient au même milieu : le comte de Foix est probablement Gaston IV, qui vit constamment à la cour de France depuis 1445, et Mgr d'Etampes, Robert II, conseiller de Charles VII, mort en 1453.

30. Au moins dans les menus français, les pratiques anglaises et italiennes n'étant pas forcément identiques.
31. La fruiterie constitue un des 6 offices domestiques de l'hôtel des rois de France (avec la panèterie, l'échansonnerie, la cuisine, l'écurie et la fourrière). Dans les hôtels moins développés, l'approvisionnement en fruit était du ressort du panetier.
32. Françoise DESPORTES, *Le pain au Moyen Age*, Paris 1987, p. 98-99.
33. Comme l'attestent de nombreux comptes d'approvisionnement, la dragée est un bonbon au sucre dont les vertus sont avant tout médicales.
34. Fruits et épices confits, dragées encore, que l'on prend, une fois la table levée, dans une autre pièce que celle où l'on a mangé.
35. Ce terme commode nous sert à désigner les "cuisiniers" (*coquinarii* dans les textes latins) qui vendent des mets tout préparés, et qu'il ne faut pas confondre avec les queux (*coci*), attachés quant à eux à une maison.
36. Pour une première approche très sommaire de ce secteur, voir B. LAURIOUX, "Table et Hiérarchie sociale", *art. cit.*, et ID., *Le Moyen Age à table*, p. 113-115.
37. *Viandier* conservé à la bibliothèque Vaticane (Terence SCULLY, éd., *The Viandier of Taillevent*, Ottawa 1988, p. 217-218).
38. Annexe n° 13, p. 198 et 201 (porée de bettes), 203-204 (choux), 194 (navets), 199 (fèves frisées), 214 (chaudun de porc), 207 (tripes).
39. Cette recette suit les "poules farcies couloureuses ou dorées", devant la difficulté desquelles l'auteur renonce : "mais il y a trop affaire, et n'est pas ouvrage pour le queux d'un bourgeois, non mye d'un chevalier simple. Et pour ce, je le laisse" ; le cas des épaules de mouton est réglé encore plus rapidement : "Item des espaulles de mouton, quia nichil est nisi pena et labor" (*ibid.*, p. 281).
40. *Ibid.*, p. 180.
41. C'est ainsi qu'un queux a été engagé pour le repas de noces supervisé par Jean du Chesne, (*ibid.*, p. 190).
42. Fichier collectif réalisé dans le cadre d'un programme de recherches sur les noms de plats dans les sources anciennes (E.H.E.S.S.-C.R.H., équipe du Pr Flandrin) ; le dépouillement des livres de cuisine français du Moyen Age a été réalisé par Jean-Louis FLANDRIN.
43. N° 14, p. 185, "Gratunée d'Espaigny".
44. "Brouet de fleur de peschier", éd. J. PICHON, *Le Menagier de Paris*, Paris 1846, t. II, p. 276.
45. Bruno LAURIOUX, "Modes culinaires et mutations du goût à la fin du Moyen Age", dans *Artes Mechanicae en Europe médiévale*, Actes du colloque de Bruxelles, 16 octobre 1987 (*Archives et Bibliothèques de Belgique*, numéro spécial), Bruxelles 1989, p. 199-222 ; Jean-Louis FLANDRIN, "Le sucre dans les livres de cuisine français, du XIV^e siècle au XVIII^e", dans *Le sucre et le sel*, n° spécial du *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée*, tome XXXV, 1988, p. 215-232.
46. J.-L. FLANDRIN, *ibid.*
47. M. Rodinson a rapproché, avec des arguments solides, les "losanges" du *lawzinag*, gâteau arabo-persan aux amandes (Maxime RODINSON "Sur l'étymologie de *losange*", dans *Studi orientalistici in onore di Giorgio Levi della Vida*, t. II, Roma 1956, p. 425-435), hypothèse reprise par Mme Bolens dans ce colloque (voir *supra*, p. 269). Il n'est pas impossible cependant que les "losanges" dérivent des *lasagne* italiennes (Alice VOLLENWEIDER, "Der Einfluss der italienischen auf die französische Kochkunst im Spiegel der Sprache", *Vox Romanica*, t. 22/2, 1964, spécialement p. 440-443).
Sur la diffusion des pâtes alimentaires, voir le récent dossier paru dans *Médiévales*, n° 16-17, 1989, "Contre Marco Polo : une histoire comparée des pâtes alimentaires" (art. de J.-L. FLANDRIN, p. 68 et d'O. REDON et B. LAURIOUX, p. 51).
48. Les *losenges* - ou *losyns* dans le *Forme of Cury* - ainsi que les *ravieles* - ou *ravioles* dans le *Forme of Cury* - apparaissent dans les livres de cuisine anglais dès le début du XIV^e siècle (C.B. HIEATT et S. BUTLER, *Curye on Inglysch. English culinary Manuscripts of the Fourteenth Century*, London 1985, p. 46 et index ; C.B. HIEATT et R.F. JONES, "Two Anglo-Norman Culinary Collections...", *Speculum*, t. 61/4, p. 863).
Les livres anglais connaissent également des *makerouns*, dans lesquelles on reconnaît les macaronis (HIEATT et BUTLER, *op. cit.*, p. 119).
49. N° 13, p. 204.
50. *Le Menagier de Paris*, à l'instar de bien d'autres livres de cuisine, consacre un chapitre aux "buvrages pour malades" et un autre aux "potâges pour malades".
51. Recettes : *ibid.*, p. 192 et 202-204.
52. *Ibid.*, p. 136, où l'auteur évoque la "refection prise a midi" des serviteurs de son hôtel, ce qui implique qu'ils étaient nourris sur place.
53. Même si les manuscrits du *Viandier* continuent à en reproduire la recette.
54. N° 1.
55. Philip et Mary HYMAN, dans leur livre à paraître sur les livres de cuisine française du XVI^e au XVIII^e siècles, recensent 22 éditions du *Viandier* de 1486 à 1615.
56. C'est le cas du *Petit traicté* (1536 ?) qui formera le noyau du *Livre de cuisine tresutile menu prouffitable* (1539-1540), à son tour intégré, avec des recettes médiévales, dans la *Fleur de toute cuisine* (1543) devenu *Grand Cuisinier de toute cuisine*, comme le montrent P. et M. Hyman dans leur ouvrage à paraître (voir note précédente).
57. Giovanni ROSSELLI, *Opera nova chiamata Epulario*, Venise, Agostino Zanni da Portese.
58. 30 feuillets sur 115 au total dans l'édition consultée : Cristofaro di MESSISBUGO, *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivante*, Venise, heredi di Giovanni Padovano, 1557 (repr. Bologna 1980).

59. Domenico ROMOLI, *La Singolare Dottrina*, Venise, Michele Tramezzino, comprend tous les menus pour une année du mercredi 10 mars 1546 au 9 mars suivant (f° 32 - 127^v). C'est d'ailleurs plus un manuel de maître d'hôtel qu'un véritable livres de cuisine (les recettes occupent les f° 128-166 et 183-197).
60. Sur quelque 436 folios dans la première édition, *Opera di M. Bartolomeo Scappi, Cuoco Secreto di Papa Pio Quinto*, Venise, Michele Tramezzino.
61. Romoli était écuyer de cuisine et Messisbugo maître d'hôtel.
62. Messisbugo était au service d'Hippolite d'Este, cardinal de l'illustre famille ducale de Ferrare ; Romoli déclare avoir été *"Scalco Secreto"* de plusieurs très nobles seigneurs et cardinaux et aussi d'un pape ; Scappi était le cuisinier privé du pape Pie V.

ANNEXE

Liste des livres de cuisine contenant des menus

(Nota : la date indiquée est celle du manuscrit ou du recueil de recettes et non des menus.)

Manuscrits anglais

1. DURHAM, University Library, Cosin viii 11, f° 1 et 61 = 9 menus (2 fêtes à la cour royale, ca 1397, copie du début XV^e et 7 menus-types, fin XIV^e-début XV^e: éd. C.B. HIEATT & S. BUTLER, *Curye on Inglysch. English culinary Manuscripts of the Fourteenth Century*, Oxford 1985, p. 39-41).
2. HOLKHAM HALL, Library of the Earl of Leicester, 674, f° 1v^o-12v^o = 15 menus ("The fest ryalle and the servys to a kyng or a prince": menus réels et menus-types; après 1467 : éd. A. R. NAPIER, *A Noble Boke off Cooky ffor a Prynce Houssolde or eny other estateley Houssolde*, London 1882, p. 3-14).
3. LONDON, British Library, Additional 5467, f° 23r^o-25r^o (XV^e siècle).
4. LONDON, British Library, Arundel 334 (XV^e siècle ; édit. de variantes dans HIEATT et BUTLER, *op.cit.*, p. 40-41).
5. LONDON, British Library, Cotton Julius D VIII, f° 90r^o-v^o (1^{re} moitié du XV^e siècle).
6. LONDON, British Library, Harley 279, f° 45-48 = 7 menus ("Convivia" réels, ca 1430-1440 : éd. Thomas AUSTIN, *Two Fifteenth Century Cookery Books*, London 1888, p. 57-64).
7. LONDON, British Library, Harley 4016, f° 1r^o-2r^o = 2 menus (banquets réels, ca 1440/1450 : éd. AUSTIN, *op. cit.*, p. 67-69).
8. LONDON, British Library, Sloane 442, f° 3r^o = 3 menus (menus-types "ffor the knightys tabyll" et "ffor the kyngges tabyll" (2) ; XV^e siècle : éd. Constance B. HIEATT, *An ordinance of potage. An edition of the fifteenth century culinary recipes in Yale University's Ms Beinecke 163*, London 1988, p. 110).
9. LONDON, British Library, Sloane 1986 = 4 menus (1422/71 ; éd. Richard MORRIS, *Liber Cure Cocorum*, Berlin/London 1862).
10. LONDON, Society of Antiquaries of London, 287, f° 20v^o-34r^o = 16 menus ("Festys Ryalle", 2^e moitié du XV^e siècle).
11. OXFORD, Bodleian Library, Ashmole 1439, f° 48v^o-49v^o (début du XV^e siècle).

Livres italiens

12. NEW YORK, Pierpont Morgan Library, Bühler 19, f° 77r^o-89r^o = 6 menus (en fait 4 ; XV^e siècle).

Livres français

13. *Menagier de Paris* = 26 menus ("aucuns disners et souppers de grans seigneurs et autres" : 27 - 1 ; 23 [24 -1] menus-types + 3 menus-exemples ; fin XIV^e siècle ; éd. Georgine E. BRERETON et Janet M. FERRIER, *Le Menagier de Paris*, Oxford 1981, p. 174-190).
14. Maître Chiquart, *Du fait de cuisine* = 8 menus (banquets réels ; 1420 : éd. Terence SCULLY, "Du fait de cuisine par Maistre Chiquart, 1420", *Vallesia*, 40 (1985), p. 101-231).
15. *Viandier*, 1^{re} édition = 6 menus (5 + 1 ; banquets réels ; ca 1486 : éd. Jérôme PICHON et Georges VICAIRE, *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, Paris 1892).

NIVEAU SOCIAL DES CONVIVES
DANS LES "MENUS-EXEMPLES" DES LIVRES DE CUISINE

Menus anglais

Types de convives	XIV ^e	Dates (des menus)			Total
		XV/1	XV/2	sd	
Cour royale	3	4		3	10
Aristocratie laïque				4	4
Episcopat		8	3		11
Total anglais	3	12	3	7	25

Menus français
(hors *Menagier*)

Aristocratie laïque	8	6			14
---------------------	---	---	--	--	----

Menus italiens

Aristocratie laïque			1		1
Episcopat			2		2
Sans précision			1		1
Total italiens			4		4

<i>Récapitulation</i>	XIV ^e	XV/1	XV/2	sd	Total
Cour royale	3	4		3	10
Aristocratie laïque		8	7	4	19
Episcopat		8	5		13
Sans précision			1		1
TOTAL GENERAL	3	20	13	7	43