

Fiche thématique

Poste n°20 : Porte du Four

Les manuscrits valaisans

Le Valais et en particulier la médiathèque de Sion peut s'enorgueillir de posséder deux textes majeurs de la cuisine médiévale. Il s'agit de deux manuscrits dont vous pouvez voir des reproductions dans la vitrine qui vous fait face et qui représente la fin de cette balade à Saillon.

Le Viandier de Sion

Les spécialistes croyaient avoir trouvé dans le *Viandier* de Guillaume Tirel, dit Taillevent, le plus ancien livre de cuisine médiéval datant du milieu du 14^{ème} siècle. C'était sans compter sur la découverte et la publication en 1953 du *Viandier de Sion* datant des années 1300.

Il se présente sous la forme d'un rouleau de parchemin de 13 cm de large et de 194.5 cm de long. Il contient 130 recettes disparates, de viandes, de poissons, d'entremets et de sauces diverses. Le texte à l'encre noire est particulièrement soigné. Il est rehaussé de la présence de lettres rubriques et de quelques mots en rouge.

Bouilly lardé prenez vostre grain lardés et metez cuire en yaue et vin et y metez cuire du masit sel et saffren qui veult **venoison**

venoison de cherf fraiche parboullie lardee au long par dedans puis metés cuire en autre yaue et du masit et du vin grant foison a la cameline. Et en pasté parboullie et puis lardee **sangler**

Sangler frais faites cuire en vin & en yaue et getez le premier boullon a la cameline ou au poivre aigret

Sangler sallé et cerf metez tamber puis lavés tresbien & getés le premier boullon & laver d'eaue fraiche & lessiez refroidier puis le metés par lachez & metez boullir une petite onde en yaue & moitié vin blanc puis pelés chataingnez cuites en la bresse & le metez en plast & drecez vostre boullon avecques de la venoison mangier a la motarde

Vous trouvez reproduit sur la gauche la traduction de quelques recettes pour voir la manière dont l'auteur médiéval donne ses conseils culinaires au rythme d'un plat par rubrique. On remarque facilement qu'il n'entre pas dans les détails de quantités ou ne précise pas la recette d'ingrédients qu'il estime connue comme la sauce cameline. Ceci tend à démontrer que le document n'est pas destiné à de simples profanes mais à des gens qui doivent déjà connaître le milieu de la cuisine et certains tours de main.



Document tiré de l'Article de Jacques Cordonnier in *Le Nouvelliste*, 19 février 2003 Photo Dominique Quendo

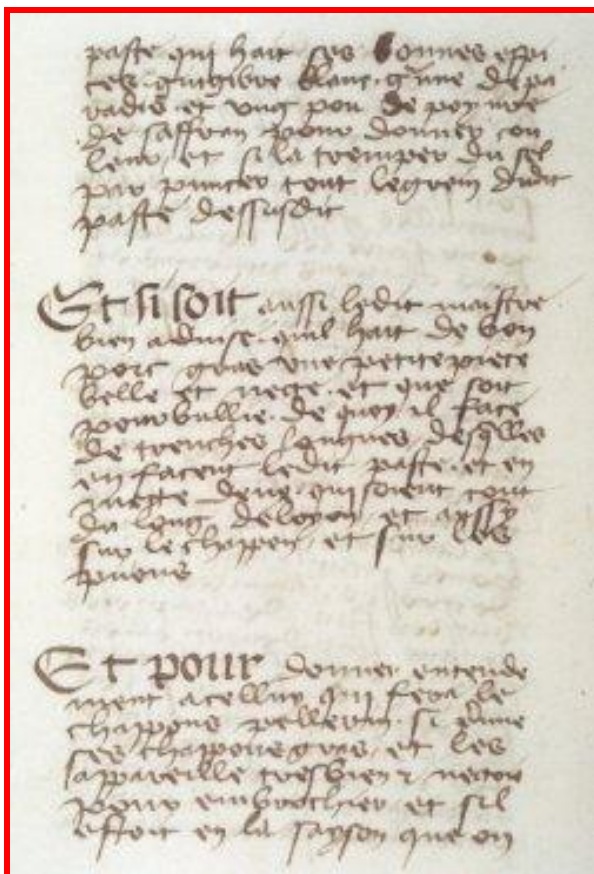
Le Fait de cuisine de Maître Chiquart

A l'égal du *Viandier de Sion* qui provient de la bibliothèque de l'évêque Supersaxo (15^{ème} s.), un autre texte majeur apparaît lorsque l'Etat du Valais rachète ce fonds en 1925, *Du Fait de cuisine* par Maître Chiquart.

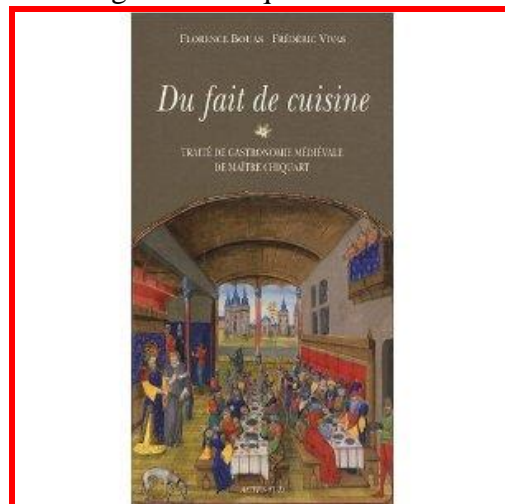
C'est en 1420 que Maître Chiquart, maître queux des cuisines du Duc Amédée VIII de Savoie, dicte *Du fait de cuyisine* au clerc Jehan de Dudens à Annecy. Il le fait à la demande de son maître qui l'a sommé de mettre par écrit son art de cuisinier à la gloire de la cour de Savoie.

Ce texte ne se résume pas à une collection de recettes mais est remarquable car il recèle en lui tous les préparatifs nécessaires à 4 jours de réceptions extraordinaires à la cour de Savoie. On y trouve ainsi mention du personnel nécessaire, des ustensiles, des ingrédients à préparer en quantités « pantagruéliques », des règles d'hygiène sans cesse répétées.

Encore plus remarquable est le détail des menus prévus. Non seulement Chiquart prévoit des solutions de menus pour jours gras (où on peut manger de la viande) et pour jours maigres (où on doit se contenter de poissons) mais il prévoit également des menus adaptés pour les malades à supposer qu'un des hôtes illustres dût suivre un régime particulier. On trouve ainsi plus de 78 recettes décrites.



Le texte a été transcrit une première fois par Terence Scully, un universitaire canadien, et édité par la revue *Vallesia* en 1985. Il est désormais plus facilement accessible au public car il a été publié aux éditions *Actes Sud* en 2008. Les auteurs Florence Bouas et Frédéric Vivas ont traduit et adapté le texte original écrit en franco-provençal du 15^{ème} siècle afin de donner une nouvelle vie à cet univers gastronomique.



Après cet itinéraire historique et « gourmand », rendez-vous aux fêtes médiévales du 7 au 11 septembre 2011 où vous allez pouvoir véritablement déguster des mets d'époque. N'oubliez pas de réserver vos billets ; comme dans une autre histoire, les places à la table du festin sont comptées.

Références / Pour en savoir plus :

- http://www.oldcook.com/taillevent_sion.htm
- <http://www.diachronie.be/quatorzieme/1325-sion/texte.html> : le texte du *Viandier de Sion*
- *Du fait de cuisine, Traité de gastronomie médiévale de Maître Chiquart*, Florence Bouas, Frédéric Vivas, Actes Sud, 2008.

© Stéphane Roduit 2010