



Pour comprendre la cuisine française au temps de la Renaissance

Notre connaissance de la gastronomie de la Renaissance reste lacunaire en raison du peu de livres de cuisine nouveaux parus en France au cours de la période (XVI^e siècle).



L'ouvrage de référence est sans aucun doute le **Livre de Cuisine tresutile & prouffitable**, paru en **1539**. **Quiconque veut avoir une idée de ce en quoi consistait la cuisine française de la Renaissance doit consulter cet ouvrage** – réimprimé en 1542 et 1555 sous le titre *Livre fort excellent de cuisine*.



Comment caractériser la cuisine de la Renaissance ?

Il n'existe pas une cuisine de la Renaissance radicalement originale, qui serait en rupture avec le Moyen Âge. Trois traits essentiels de la cuisine médiévale demeurent, que ce soit en France ou en Italie :

- Comme au Moyen Âge, même si la gamme se restreint quelque peu, on retrouve des **épices** dans tous les types de plats. Elles étaient principalement importées d'Asie, du sous-continent indien et de l'Indonésie actuelle, parfois d'Afrique – ainsi la maniguette. Le safran, couramment employé, était quant à lui cultivé en France. Dans *Livre de Cuysine tresutile & prouffitabile*, le gingembre occupe le premier rang, devant la cannelle ou le clou de girofle notamment. Des mélanges appelés « menues épices » se retrouvent dans de nombreux plats ; s'y mêlaient du gingembre, du poivre rond, de la cannelle, de la muscade et du clou de girofle voire du poivre long ou de la maniguette. Scappi, quant à lui, ne lésine pas davantage sur le gingembre, la noix de muscade ou la cannelle. On prêtait à ces épices des vertus médicinales et, du fait de leur prix élevé, leur utilisation était en soi une marque de distinction sociale, raison première de leur faveur. Il convient par contre d'oublier la légende selon laquelle ces herbes, ces poudres et racines servaient à masquer le goût faisandé des viandes.
- Les **saucés** de la Renaissance sont d'une nature très différente des nôtres. Épicées, elles sont à base de verjus, de vinaigre, de bouillon gras, de lait, de lait d'amandes éventuellement... Surtout, si les sucs des viandes peuvent être réduits par cuisson, la farine ne sert pas d'agent de liaison, on lui préfère la mie de pain – séchée ou grillée. D'autres liants sont également employés : jaunes d'œufs, foies de volaille, blancs de chapon, amandes en poudre...
- On constate aussi une continuité dans les **saveurs**. Sans revenir sur l'abondant recours aux épices, on retiendra que l'aigre-doux n'est pas passé de mode au XVI^e siècle et que le penchant français pour l'acide ne se dément pas davantage – d'où la récurrence du verjus et du vinaigre dans les apprêts du temps.



Les traits originaux introduits à la Renaissance

- **le beurre**

Encore très peu utilisé dans les recettes du XV^e siècle, on constate un recours beaucoup plus grand au beurre. La cuisine carnée, elle, se fait cependant toujours avec du lard. Cette montée en puissance du beurre – pareillement perceptible en Italie – constitue une évolution fondamentale sur la longue durée. Il gagnera ensuite tous les types de préparations au point de devenir l'un des piliers de la cuisine française.

- **le sucre**

La forte présence du sucre constitue sans doute la grande originalité de la cuisine de la Renaissance. On en retrouve dans des plats où l'on n'attendrait guère cet ingrédient aujourd'hui : que ce soit dans des recettes de « pieds de mouton », de « chapon bouilli » ou de « tarte à la moelle de bœuf »... Le sucre est alors une épice et, comme les autres épices, son utilisation est un outil de distinction sociale des deux côtés des Alpes. Il n'est pas rare de saupoudrer les mets avant de les servir : il ne faut pas seulement sucrer mais donner à voir que l'on sucre.

Des idées reçues à abandonner

Contrairement à ce qui est souvent affirmé, **la naissance de la grande cuisine française** – qui, si l'on doit choisir une date, interviendra au XVII^e siècle – **ne doit rien à l'Italie**. Catherine de Médicis, qui arriva en France en 1533, n'est certainement pas venue avec une armée de cuisiniers et de pâtisseries dans ses valises. À oublier, donc, les légendes entourant la pâte à chou et les choux à la crème, les glaces, la frangipane... Autant de produits qui ne sont en rien des dons de l'Italie à la France.

Cela ne signifie pas que l'Italie n'a eu aucune influence sur les usages culinaires français mais cette éventuelle influence se révèle difficile à mesurer. La plus grande place que semblent occuper les légumes dans l'alimentation des élites françaises de la Renaissance pourrait découler d'une imitation des goûts italiens. Au passage, notons que l'artichaut est, lui, certainement venu en France depuis l'Italie.



La liste des **produits originaires des Amériques** est longue : maïs, tomate, pomme de terre, avocat, citrouille, potiron, courge, courgette, poivron, cacao, vanille, piment, ananas, toutes les variétés de haricots qui sont les nôtres...

L'inventaire est impressionnant mais, là encore, contrairement à ce que l'on peut lire sous de nombreuses plumes, **la découverte des Amériques n'a pourtant rien changé à la cuisine européenne du XVI^e siècle** car ces produits ont mis de très nombreuses décennies avant de s'imposer – et de faire leur apparition dans les livres de cuisine. Il faut par exemple attendre le XVIII^e siècle pour voir la tomate se banaliser au sein des potagers de la France méridionale. La pomme de terre ne suscite pas davantage d'enthousiasme : rares sont les contrées où on la consomme à la fin du XVI^e siècle. Nourriture de pauvres, elle ne gagnera toutes les régions qu'au XIX^e siècle. La seule véritable exception à cette lente acclimatation des denrées américaines est le dindon, qui fut très vite adopté en France et ailleurs. Dès 1534, Rabelais évoque les « poulies d'Inde ». Une viande qui resterait longtemps réservée aux plus riches.

☞ Repère : quels fruits, légumes et épices consommait-on en France à la Renaissance ?

Légumes suscitant un intérêt nouveau¹	Epices les plus couramment utilisées	Produits absents de la cuisine française au XVI^e siècle
Artichauts Asperges Champignons Chicorée Concombres Epinards Laitue Melons Navets	Gingembre Cannelle Clou de girofle Safran « Menues épices » mélange variable : gingembre/poivre rond/cannelle/ muscade/clou de girofle, poivre long/maniguette/garingal)	Ananas Avocat Cacao Café Courges (Citrouille, potiron, courgette...) Haricots Maïs Poivron/piment Pomme de terre Thé Tomate Vanille

¹ Cet intérêt nouveau représente cependant une part très mince des ingrédients présents dans le *Livre de Cuisine tresutile & prouffitabile* (1539). Moins de 10% des recettes comprises dans celui-ci ont un légume comme ingrédient principal.



À table : déroulement d'un repas

Dans les cuisines

Dans les cuisines des châteaux – du Val de Loire et d'ailleurs –, le foyer de la cheminée est le lieu où l'on cuit, sur feu ouvert ou sur braises. Toute une gamme d'ustensiles est à la disposition des hommes qui œuvrent à la satisfaction de leurs maîtres :

- Des chaudrons que l'on suspend à une crémaillère, ce qui permettait de les éloigner ou de les rapprocher des flammes.
- Des marmites sur trépieds ou posées à mêmes les braises.
- Des récipients en terre multiples, à fond plat pour la cuisson des viandes et/ou des légumes dans du bouillon.
- La lèche-frite, une plaque permettant de récupérer le jus des viandes.
- Des poêles à manches longs.
- Des poêles fermées d'un couvercle, que l'on entourait de braises, servaient à confectionner les préparations en croûte, pâtés et tourtes, alors très appréciées. Des fours servaient également à ce type de réalisation.

Festins et art de la table

Il n'existe aucune salle spécifiquement dédiée au repas. La table, simple planche posée sur des tréteaux, est dressée, au sens propre, là où le maître des lieux le souhaite. Lorsqu'un festin est organisé, les grandes salles des châteaux sont investies à moins que l'on choisisse d'élever des tentes dans la cour.

Le banquet est d'abord un spectacle avec le maître d'hôtel dans le rôle du chef d'orchestre. La dimension visuelle est essentielle et les mets constituent le premier ornement d'une table qui, en elle-même, reste relativement dépouillée, pour la France du moins. **La vaisselle d'apparat, précieuse, richement décorée, est exposée sur un meuble prévu à cet effet, le buffet ou dressoir** : y sont exposés des plats, des aiguères, des flacons, des bassins... Symboles de l'opulence de l'hôte. Ces dressoirs consistent soit en des meubles permanents soit en des gradins, aux proportions parfois impressionnantes, spécialement montés pour une occasion particulière.



Sur la table médiévale, partout en Europe, les couverts étaient :

- Le **tailloir**, une plaque ronde ou carré sur laquelle on dépose une épaisse tranche épaisse de pain rassis, le **tranchoir**, qui sert de support aux aliments, viandes et poissons en sauce, rôtis ou grillés. Deux convives se partagent généralement ce tailloir/tranchoir.
- L'**écuelle** : pour les aliments liquides, individuelle.
- **La cuillère et le couteau**, que les invités apportaient avec eux.
- Pour les boissons, les possibilités sont multiples, **de la coupe en métal aux verres à pied, en passant par les gobelets de verre ou d'étain**. Quel que soit le type de contenant posé sur la table, il devait en tous les cas être partagé avec son voisin.

Deux évolutions notables à la Renaissance :

- **L'assiette moderne**, individuelle, supplante progressivement le tailloir/tranchoir au cours du XVI^e siècle ;
- La **fourchette**, couvert individuel, le plus souvent à deux dents, se répand au sein de l'aristocratie italienne dès le XV^e siècle. Elle gagne du terrain au cours du XVI^e siècle en France mais ne triomphera totalement qu'au début du XVIII^e siècle.

Si la belle vaisselle d'usage de la haute noblesse est en **argent**, mêmes les grandes maisons mangent au quotidien dans de la vaisselle d'**étain**.

La **faïence** (terre cuite à base d'argile) est de plus en plus appréciée par les élites françaises durant cette période. Certains font venir des pièces d'Italie – des faïences appelées *majoliques* – mais ce savoir-faire se développe aussi en France, à Lyon notamment, où s'installent des artisans transalpins. Ces majoliques relevaient avant tout de la vaisselle d'apparat, exposée sur les dressoirs.

Quant à la **verrerie**, si elle n'a évidemment rien d'une innovation, la supériorité italienne – vénitienne en particulier – ne souffrait guère de contestation. Depuis le XIV^e siècle, des productions italiennes étaient importées et copiées en France, à Paris et ailleurs.



Sur la table, le plus bel objet est sans doute la **nef**, attribut des monarques et des puissants mais que des seigneurs plus modestes possèdent aussi. Ces coffrets en forme de navire accueillent cuillère, couteau, serviettes, cure-dents et épices. Les plus splendides, en or ou en argent doré, étaient serties de pierres précieuses, pesaient plusieurs dizaines kilos et pouvaient mesurer jusqu'à près d'un mètre de haut. Celle des rois de France était disposée face à eux à chaque repas. À partir du règne d'Henri II (1547-1559), apparaît l'« assiette à cadenas », une sorte de plateau carré en argent muni de compartiments ; sur le **cadenas** étaient posées les couverts et la serviette du roi tandis que les compartiments abritaient sel et épices.

Ordre des mets

Règne alors ce que les historiens appellent le « **service à la française** ». Le repas est divisé en plusieurs séquences qui se succèdent, ces séquences étant appelées « services ». À chaque service tous les plats sont disposés en même temps sur la table, selon les plans fixés par le maître d'hôtel.

Le nombre de séquences varie mais, pour la France, on retiendra la structure-type suivante :

- Entrée de table
- Potages
- Rôt
- Issue de table

Ces services doivent leur nom à leur place dans le déroulé du repas bien plus qu'à la nature des mets qui y sont servis.

- **Entrée.** Elle se caractérise par une grande diversité : pâtés de viandes, abats, charcuteries, viandes en sauce, salades crues ou cuites... Comme au Moyen Âge, on y trouve même des aliments sucrés, des fruits à jus voire des pâtisseries – chose qui ne se fera plus au XVII^e siècle.
- **Potages.** Le service des potages compte une vaste palette de préparations et non pas seulement des « potages » au sens actuel. On y trouve effectivement des soupes, légères ou épaisses, mais aussi des plats en sauce, des viandes bouillies, avec ou sans légumes, et des préparations à base de légumes.



- **Le rôti.** Ce temps du festin ne se limite pas à la consommation de viandes à la broche. Celles-ci dominent bien sûr mais des poissons et des pâtés sont aussi servis. Parmi les viandes rôties, certaines sont assaisonnées d'une sauce, voire même recuites dans la sauce après une première cuisson à la broche. Volailles de basse-cour, gibiers à plume et à poil, cochons de lait, telles étaient les viandes à rôti par excellence.
- **L'issue de table.** Ce que nous appellerions le dessert. On y retrouve beaucoup de fruits, à jus et secs, crus et cuits, des tartes et tourtes, aux fruits notamment, des pâtisseries sucrées, des crèmes, des fromages frais... Les mets salés, rares, n'en sont toutefois pas (encore) totalement exclus.

Et le vin ?

En France à la Renaissance on aime les vins légers, blancs ou clarets – on parlerait de rosés ou de rouges légers. Des vins jeunes que l'on buvait coupés d'eau. Au XVI^e siècle, l'habitude de réchauffer le vin a petit à petit cédé le pas à celle de boire frais. Une imitation des pratiques italiennes peut-être.

Les vins les plus prestigieux venaient de Bourgogne, de la région de Beaune, et de Champagne, des environs d'Ay – il s'agissait de vins tranquilles. Pour le val de Loire, les vins de Touraine n'étaient alors guère réputés, à l'inverse de ceux de l'Orléanais, qui sont bus à Paris et par la famille royale. Certains vins étrangers étaient également très estimés, parmi ceux-ci, les vins liquoreux importés de Méditerranée orientale, de Chypre en particulier, étaient certainement les plus chers.

Ajoutons que, en Italie au moins, la notion d'accords mets-vins n'est pas totalement ignorée. Ce sont des accords verticaux qui sont envisagés, c'est-à-dire l'enchaînement des vins au cours du repas : des blancs légers pour l'entrée aux nectars capiteux pour les desserts.

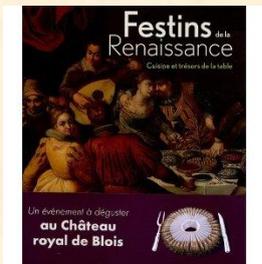
Quant à l'hypocras, il en existait de nombreuses variantes ; celui à base de vin blanc se buvait plutôt en début de repas tandis que celui à base de vin rouge ou de claret venait le clore, en compagnie des « épices de chambre » – ces épices confites dans du sucre ou du miel, destinées à aider la digestion.



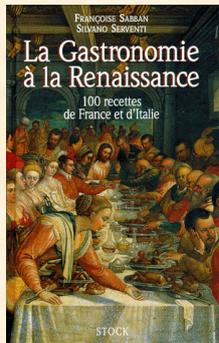
Quelques ouvrages de référence, disponibles en librairie, en bibliothèque, ou pouvant être commandés sur Internet :



Marie VIALLON-SCHONEVELD
(direction scientifique)
Le boire et le manger au XVI^e siècle
Publications de l'Université de Saint-Etienne, 2004.



Festins de la Renaissance - Cuisine et trésors de la table au XVI^e siècle
(Collectif)
Editions d'art Somogy, 2012.



Françoise SABBAN et Silvano SERVENTI,
La Gastronomie à la Renaissance - 100 recettes de France et d'Italie,
Stock, 1997.

Loïc BIENASSIS
Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation
pour la Région Centre-Val de Loire

IEHCA
Villa Rabelais
116 boulevard Béranger
37000 TOURS
loic.bienassis@iehca.eu
☎ 02 47 66 65 66
📞 06 59 35 73 77