LES PETITS CLASSIQUES D'HISTOIRE & TERROIRS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Tavernes Médiévales

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-tm1**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Brouets & potages médiévaux

1. Le brouet de poulaille au gingembre
2. La comminée de volaille au cumin et lait d'amandes
3. Le brouet georgé de chapon au persil
4. Le potage de pois au lard
5. La soupe à l'oignon des pèlerins
6. Le brouet vert aux herbes
7. La cretonnée de fèves nouvelles
8. Le potage de gourdes au lait
9. La soupe de moutarde des routiers
10. Le brouet d'Allemagne aux épices
11. Le potage de poreaux et choux du voyageur
12. La bouillie d'avoine au lait des matines

Chapitre 2 — Pâtés, tourtes & croûtes

1. Le pâté de chair de porc aux épices
2. La tourte de fromage et d'œufs
3. Le pâté de poulaille en croûte
4. La tourte d'herbes et de bettes
5. Le pâté d'anguille des jours maigres
6. La tourte de pommes et de poires au safran
7. Le pâté de venaison du marchand
8. La croûte aux champignons et au persil
9. Le pâté de lapereau aux pruneaux
10. La tourte parmesane à la chair menue
11. Le pâté de menus oiseaux en croûte
12. La tarte aux poreaux et au lait d'amandes

Chapitre 3 — Poissons (jours maigres)

1. La soringue d'anguilles aux épices
2. La comminée de poisson au lait d'amandes
3. Le brouet de carpe au vin
4. Le hareng saur grillé à la moutarde
5. Le brochet à la sauce verte au gingembre
6. La morue salée au lait d'amandes des carêmes
7. Les écrevisses posées en tuiles
8. La truite au verjus et au persil
9. Les tanches au brouet de safran
10. Le maquereau frais à la cameline
11. La seiche en sauce au vin et aux épices
12. Les harengs frais à la sauce moutarde

Chapitre 4 — Viandes en sauce (civés, brouets)

1. Le civé de lièvre au vin et aux oignons
2. Le civé de veau aux épices
3. Le brouet de cannelle au mouton
4. Le hochepot de poulaille
5. Le civé de connin (lapin) au sang
6. Le brouet sarrasinois à la viande
7. Le ragoût de mouton aux navets des auberges médiévales
8. La galimafrée de restes au vin
9. Le brouet de chapon au safran et au verjus
10. Le civé de tripes de mouton
11. La fricassée de porc aux épices
12. Le brouet de bœuf au poivre noir

Chapitre 5 — Rôts & grillades de broche

1. Le chapon rôti à la broche au sel menu
2. Le cochon de lait farci aux herbes
3. L'oie rôtie à la sauce jance
4. Le gigot de mouton rôti à l'ail
5. Les alouettes et menus oiseaux en broche
6. Le lapereau rôti à la cameline
7. La poularde dorée au safran à la broche
8. Le quartier de chevreau grillé aux épices
9. Le canard sauvage rôti à la dodine
10. Les saucisses et andouilles grillées au charbon

Chapitre 6 — Œufs & laitages

1. Les œufs à la tripe au lait et aux oignons
2. L'arboulastre d'œufs aux herbes
3. Les œufs brouillés au verjus et au safran
4. Le fromage frais aux herbes du pré
5. Les œufs pochés au lait d'amandes
6. La crème prise au safran et au miel
7. Les œufs perdus en sauce jaunet
8. Le lait lardé pris en tranches

Chapitre 7 — Porées & légumes

1. La porée blanche aux poreaux et au lait
2. La porée verte aux bettes et au lard
3. Les fèves frasées au lard
4. Le gratin de courges au fromage
5. Les choux au lard des grands chemins
6. Les pois pilés au safran
7. Les épinards à l'huile et aux raisins
8. Les raves et navets au bouillon gras
9. Les champignons de pré à la poêle au persil
10. La purée de pois au lait d'amandes du carême

Chapitre 8 — Sauces médiévales (cameline, jance, poivre jaunet)

1. La sauce cameline à la cannelle
2. La sauce jance à l'ail et au gingembre
3. La sauce poivre jaunet au safran
4. La sauce verte au persil et au verjus
5. La sauce au poivre noir et aux foies
6. La sauce moutarde au vin et au miel
7. La sauce Robert à l'oignon
8. La sauce galantine au gingembre
9. La dodine blanche au lait pour la volaille
10. La sauce à l'aillée aux amandes

Chapitre 9 — Beignets & entremets

1. Les beignets de pommes au safran
2. Les crêpes au lait et au miel
3. Les rissoles aux fruits du voyageur
4. Le taillis aux fruits secs et au lait d'amandes
5. Les darioles à la crème des auberges médiévales
6. Les flans au fromage et au safran
7. Les beignets de fleurs de sureau
8. La tourte de millet au lait sucré

Chapitre 10 — Fruits, hypocras & desserts

1. L'hypocras au gingembre et à la cannelle
2. Les poires cuites au vin et aux épices
3. Les pommes au four au miel et au safran
4. Le coing au miel en pâte de cotignac
5. Les dragées d'épices et fruits confits
6. Les nèfles et noix de la fin de table

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

II. La corporation des taverniers parisiens : les Établissements des métiers d'Étienne Boileau (1268)

La question du vin de Beaune, du vin de Gascogne ou du vin rhénan vendu dans les tavernes parisiennes n'est pas anodine. Le roi de France, soucieux de protéger le commerce des vins de ses domaines — notamment ceux de la région parisienne et de Bourgogne —, impose des réglementations sur l'importation des vins étrangers. Les vins de Gascogne anglaise, rappelons que Bordeaux est sous domination anglaise jusqu'en 1453, font l'objet de restrictions particulières aux périodes de tension politique. Les vins du Rhin, très appréciés de la clientèle cléricale, arrivent par la route de Flandre et sont soumis à des droits d'entrée dans la ville. Le tavernier doit naviguer dans ces eaux commerciales complexes, sous peine d'amendes sévères.

En 1268, Étienne Boileau, prévôt de Paris sous le règne de Louis IX, accomplit un geste qui allait fonder durablement le droit commercial parisien : il rassemble et codifie les statuts de plus de cent métiers de la ville dans un texte capital, le Livre des métiers, que la postérité désignera parfois comme les Établissements des métiers de Paris. Ce document est une source d'une richesse exceptionnelle pour qui veut comprendre l'organisation du commerce alimentaire médiéval, et les taverniers y occupent une place de premier rang.

Les taverniers parisiens forment, au XIIIe siècle, l'un des corps de métier les plus puissants et les plus surveillés de la capitale. Leur rôle économique est considérable : ils assurent la distribution du vin dans une ville dont la population avoisine déjà les deux cent mille âmes, et le vin est, rappelons-le, la boisson quotidienne des Parisiens de toutes conditions, de l'artisan au bourgeois, du clerc au chevalier. L'eau de la Seine, souvent polluée par les activités artisanales et domestiques qui se déversaient sans retenue dans le fleuve, n'est guère consommée pure que par les plus pauvres ou les plus insouciants.

Les statuts de Boileau distinguent avec soin plusieurs catégories de débitants de boisson. Le tavernier proprement dit vend le vin à boire sur place, dans son établissement. L'hôtelier ou aubergiste offre en outre le coucher et parfois le repas complet. Le boulanger-tavernier peut associer la vente de pain à celle du vin. Ces distinctions, qui peuvent paraître subtiles, ont des implications fiscales et réglementaires considérables. Le droit d'exercice — ce que nous appellerions aujourd'hui la licence — est attaché à une catégorie précise ; changer de catégorie requiert une démarche formelle auprès des maîtres jurés de la corporation.

Le statut du tavernier parisien comporte plusieurs obligations fondamentales. Il doit afficher, selon la coutume, une branche de verdure ou un bouquet à la porte de son établissement — le signal universellement compris que la boisson est disponible. Il ne peut vendre que du vin acheté auprès des marchands de vin patentés, soumis eux-mêmes à des réglementations strictes sur la qualité et l'origine des produits. Il est soumis à la censive royale, c'est-à-dire à une taxe perçue par les agents du roi sur chaque mesure vendue.

Le système de taxation est en lui-même révélateur de l'importance économique du secteur. La maltôte sur le vin — impôt royal sur les transactions vinaires — est l'une des sources de revenus les plus stables de la couronne capétienne. Instaurée sous une forme ou une autre dès le XIIe siècle, reformulée et renforcée par Philippe IV le Bel au début du XIVe siècle, cette taxe frappe les taverniers à chaque achat et à chaque vente. Les archives fiscales qui en découlent constituent une documentation précieuse sur le volume des affaires traitées par les tavernes parisiennes.

Ce qui distingue le tavernier du simple revendeur de vin, c'est sa capacité à offrir, outre la boisson, un minimum de sustentation alimentaire. Les statuts de Boileau n'entrent pas dans le détail des mets servis, mais d'autres documents du même siècle nous éclairent sur la pratique. On sert, dans les tavernes parisiennes du XIIIe siècle, du pain — acheté aux boulangers de la ville, le tavernier ne pouvant en principe cuire lui-même —, des viandes froides ou réchauffées, des fromages, des œufs. La cuisine des tavernes est une cuisine d'assemblage plus que de préparation élaborée, une cuisine de ce que nous appellerions aujourd'hui la restauration rapide.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

III. Les Foires de Champagne : Provins, Troyes, Bar-sur-Aube, Lagny

Entre le XIIe et le XIVe siècle, les Foires de Champagne constituent l'événement économique le plus important de l'Occident chrétien. Tenues successivement à Provins, à Troyes, à Bar-sur-Aube et à Lagny-sur-Marne, ces foires attirent des marchands venus de toute l'Europe — Flamands du comté de Flandre, Italiens de Gênes, de Venise et de Florence, Anglais du Plantagenêt, Allemands des villes hanséatiques, Espagnols de Castille et d'Aragon — pour échanger draps, épices, fourrures, métaux précieux et lettres de change. La Champagne, sous ses comtes successifs, est pendant près de deux siècles le carrefour de l'économie européenne.

Cette densité commerciale a des conséquences culinaires considérables. Des milliers de marchands séjournent à Provins ou à Troyes pendant des semaines, parfois des mois. Ils doivent être nourris. Les tavernes et hôtelleries des villes champenoises connaissent une prospérité sans équivalent, et leur cuisine reflète la rencontre des cultures alimentaires de toute l'Europe.

La ville de Provins, aujourd'hui paisible dans sa beauté médiévale préservée, fut pendant un siècle l'une des places les plus vivantes d'Europe. Ses rues grouillaient de changeurs, de drapiers, de porteurs, d'épiciers. Ses tavernes, installées pour certaines dans des caves voûtées qui subsistent encore sous la ville haute, servaient une clientèle cosmopolite qui apportait avec elle ses goûts, ses exigences et ses habitudes alimentaires. L'archéologie culinaire de ces caves — débris de vaisselle, ossements animaux, restes végétaux carbonisés — confirme une alimentation variée et de relative qualité pour les établissements accueillant les marchands de rang.

L'influence italienne est particulièrement notable dans la cuisine des tavernes de foire. Les marchands florentins et génois, habitués à une cuisine plus épicée et plus sophistiquée que la cuisine française ordinaire du temps, créent une demande pour des produits rares : le safran de Catalogne ou d'Orient, le gingembre de Malabar, la muscade des Moluques, le poivre long de Malaisie, la cannelle de Ceylan. Ces épices, précisément les marchandises les plus précieuses des foires de Champagne, sont donc disponibles sur place en quantités bien supérieures à ce que pouvaient se procurer les cuisiniers ordinaires.

La cuisine des tavernes de foire est ainsi une cuisine d'exception dans le paysage culinaire médiéval français. Confrontée à une clientèle internationale aux exigences élevées, stimulée par l'abondance de produits de luxe, elle développe des spécialités locales tout en intégrant des influences extérieures. La civette de porc aux épices chaudes, le brouet sarrasinois (préparation à base de chair hachée, d'amandes et de gingembre dont le nom évoque les influences orientales), les compotes de coings aromatisées au clou de girofle — autant de préparations qui témoignent d'une sophistication culinaire nourrie par ces échanges interculturels.

Le déclin des foires de Champagne, amorcé dès la fin du XIIIe siècle avec l'annexion du comté de Champagne à la couronne française qui en modifie le statut fiscal et diplomatique, et consommé au XIVe siècle avec l'ouverture des routes maritimes atlantiques contournant l'Europe par la mer et la montée en puissance des ports de Lübeck et de Bruges, bouleverse l'économie des villes champenoises et leurs tavernes. Mais l'héritage culinaire de cet âge d'or commercial reste inscrit dans les pratiques gastronomiques régionales et dans les textes qui nous sont parvenus.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

V. Taillevent et Le Viandier : la codification de la cuisine médiévale (~1380)

Les épices occupent une place centrale dans la cuisine de Taillevent. Cannelle, gingembre, muscade, poivre long, clou de girofle, safran, galanga, cardamome — ces produits venus d'Orient et commercialisés à prix d'or par les marchands italiens constituent la signature gustative de la cuisine médiévale élaborée. Leur utilisation n'est pas seulement affaire de goût : les épices ont, dans la médecine galénique qui régit la pensée médicale médiévale, des vertus thérapeutiques précises. Le gingembre réchauffe les humeurs froides du tempérament phlegmatique. La cannelle fortifie l'estomac et aide à la digestion. Le safran illumine le foie et réjouit le cœur. Manger épicé, c'est aussi soigner son corps selon les théories humorales de l'époque.

L'un des documents les plus précieux dont nous disposons pour reconstituer la cuisine médiévale française est Le Viandier, traité culinaire attribué à Guillaume Tirel, dit Taillevent (vers 1310–1395), cuisinier du roi Charles V puis de Charles VI de France. Ce texte, dont les versions les plus anciennes remontent probablement aux années 1380, représente la première grande codification de la cuisine française médiévale de haut rang. Quatre manuscrits complets nous sont parvenus, conservés à la Bibliothèque nationale de France et à la Bibliothèque vaticane, auxquels s'ajoutent plusieurs fragments et versions abrégées.

Qualifier Taillevent de simple cuisinier royal serait réducteur. Son parcours professionnel illustre à lui seul l'organisation hiérarchique de la cuisine médiévale de cour. Entré au service royal comme jeune aide-cuisinier dans l'entourage de Jeanne d'Évreux, il gravit progressivement les échelons de la hiérarchie culinaire jusqu'à devenir premier queux — premier cuisinier — de Charles V, puis maître queux de l'hôtel royal sous Charles VI. Il finit sa carrière anobli, portant des armes qui représentaient trois marmites et deux roses, témoignage de l'estime dans laquelle la royauté tenait ses services.

Mais qualifier Taillevent de cuisinier royal et réserver son texte à l'élite serait une erreur de perspective. Car si les recettes de Le Viandier reflètent effectivement les pratiques culinaires de la cour royale et des grandes maisons nobles, elles sont aussi un reflet — plus élaboré, plus coûteux, plus sophistiqué — de tendances culinaires qui traversent toutes les classes sociales de l'époque. Les cuisiniers des grandes tavernes, ceux des hôtelleries importantes des foires ou des routes de pèlerinage, connaissaient les grandes techniques décrites par Taillevent et en appliquaient des versions simplifiées, adaptées à leur clientèle et à leurs moyens.

Le Viandier s'organise autour de plusieurs grandes catégories de préparations. Les potages — terme qui désigne au Moyen Âge non pas une soupe liquide mais tout mets préparé à la marmite, à base de viande ou de légumes cuits longuement — constituent le cœur du texte. On y trouve le célèbre brouet de cannelle, potage de viande épicé à la cannelle et au gingembre, le civé de venaison (sorte de salmis de gibier à la sauce épaissie de sang et de vinaigre), le blanc mengier (préparation blanche à base de poulet poché, de riz pilé, d'amandes mondées et de sucre, ancêtre lointain du blancmanger moderne).

La cuisine de Taillevent est une cuisine de transformation et de déguisement. L'aliment doit être modifié, amélioré, transcendé par la cuisson et l'assaisonnement. Les sauces — cameline (aux épices chaudes, cannelle et gingembre, avec du verjus), jance (au gingembre et au vin blanc), sauce verde (aux herbes fraîches broyées), sauce galantine (au gingembre et à la canelle, liée au pain grillé) — ont pour fonction de corriger les saveurs naturelles des viandes et de les rehausser. Cette philosophie culinaire, héritée en partie des traités culinaires arabes qui ont influencé la cuisine européenne médiévale par l'intermédiaire de la Sicile normande et de l'Espagne mozarabe, est fondamentalement différente de la cuisine française moderne, qui valorise davantage la saveur naturelle de l'ingrédient principal.

La question des viandes disponibles et servies mérite attention. Le bœuf et le mouton sont les viandes les plus communes pour les classes populaires et moyennes. Le porc, sous toutes ses formes, est omniprésent dans les établissements de toutes catégories. La volaille — poulets, chapons engraissés, oies, canards, pigeons — est réservée aux tables plus aisées. Le gibier — cerfs, sangliers, lièvres, faisans, perdrix — est l'apanage de la noblesse, qui détient le monopole de la chasse sur ses terres. Les tavernes populaires servent peu de gibier, sauf lors des occasions exceptionnelles où un seigneur généreux en distribue à ses gens ou lors des marchés annuels où la chasse est momentanément autorisée.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

VI. Le Ménagier de Paris (1393) : la bourgeoisie médiévale à table

Contemporain de Taillevent, Le Ménagier de Paris est un document d'une nature différente mais d'une richesse comparable. Rédigé vers 1393 par un bourgeois parisien aisé — probablement un officier de la couronne ou un riche marchand — à l'intention de sa jeune épouse, ce traité domestique traite de l'ensemble de la gestion d'un foyer bourgeois de la fin du XIVe siècle. Jardinage, vêture, conduite des domestiques, éducation morale de l'épouse — tous ces sujets y trouvent leur place, mais c'est la cuisine qui occupe la portion la plus développée et la plus précieuse du texte.

L'intérêt du Ménagier pour notre propos est double. D'une part, il nous livre une image détaillée des pratiques culinaires de la bourgeoisie parisienne aisée — artisans prospères, marchands établis, petits officiers de la couronne — qui constitue précisément la clientèle principale des meilleures tavernes de Paris. D'autre part, il fourmille d'informations pratiques sur le marché parisien de la fin du XIVe siècle : où acheter la meilleure viande, comment reconnaître un poisson frais à la Halle aux Poissons de la place du Châtelet, quels vins choisir chez les taverniers de la rue Saint-Denis ou du faubourg Saint-Germain.

Le Ménagier décrit un Paris alimentaire d'une richesse étonnante. Les marchés regorgent de produits — viandes fraîches et salées, poissons de mer arrivés parfois depuis les côtes normandes ou bretonnes en quelques jours par un réseau de courriers et de relais express qui maintient la fraîcheur des produits dans des paniers de glace pendant la belle saison, légumes du jardin maraîcher des faubourgs, épices des boutiques des épiciers de la rue des Lombards. La ville dispose d'une infrastructure commerciale sophistiquée qui permet à un bourgeois aisé de composer des repas d'une qualité tout à fait remarquable.

Les recettes du Ménagier sont plus accessibles que celles de Taillevent — moins d'épices rares, des techniques plus simples, des ingrédients moins coûteux. C'est la cuisine de la table bourgeoise quotidienne, solide et goûteuse, plutôt que la cuisine d'apparat des banquets royaux. Les potages de légumes, les viandes braisées avec légumes et aromates, les tartes et les flans, les fromages locaux y occupent une place plus importante que dans Le Viandier.

C'est dans les pages du Ménagier que l'on trouve les premières descriptions détaillées de préparations qui deviendront des classiques de la cuisine française populaire : les potages de fèves et de pois cassés au lard, les préparations d'abats (tripes à la mode, pieds de porc, oreilles et museau confits dans leur gelée), les recettes d'hypocras — ce vin épicé et sucré qui est la boisson de fête de l'aristocratie et de la haute bourgeoisie médiévales. On y trouve également de précieuses instructions sur la conservation des aliments, la gestion des provisions en cave et en garde-manger, et les techniques pour masquer ou corriger les aliments qui commencent à tourner — réalité quotidienne dans un monde sans réfrigération.

Le Ménagier nous éclaire aussi sur les repas de fête de la bourgeoisie parisienne. Pour un grand dîner de mariage ou de fiançailles, l'auteur décrit en détail l'organisation du service : le nombre de plats, l'ordre dans lequel ils sont apportés, les vins qui les accompagnent, les douceurs qui clôturent le repas. Ces descriptions révèlent une culture du festin bourgeois qui, si elle ne peut rivaliser avec la magnificence des banquets royaux, témoigne d'une vraie sophistication culinaire et d'un sens aigu de la représentation sociale.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

VII. L'Hypocras et la culture des boissons médiévales

L'eau est rarement servie pure dans les tavernes médiévales — non par luxe mais par nécessité hygiénique réelle. L'eau des puits urbains et des rivières citadines est souvent contaminée par les rejets domestiques et artisanaux. On la boit mêlée de vin ou de vinaigre qui en corrigent les effets potentiellement pathogènes, non par un mécanisme chimique que le Moyen Âge ne comprenait pas encore, mais par une intuition empirique transmise de génération en génération.

L'hypocras occupe une place particulière dans l'imaginaire culinaire médiéval. Ce vin aromatisé, épicé et sucré — son nom évoque Hippocrate comme si sa vertu médicale était inscrite dans son étymologie — est la boisson de prestige par excellence des banquets médiévaux. On le sert en fin de repas, après le dessert, comme digestif et comme signe de la générosité de l'hôte. Sa confection requiert des ingrédients coûteux : vin de qualité, sucre ou miel en abondance, cannelle de Ceylan, gingembre frais ou en poudre, giroflée, poivre de Guinée, et parfois, dans les versions les plus luxueuses, de l'ambre gris ou du musc.

Le Ménagier de Paris donne plusieurs recettes d'hypocras qui varient selon la région d'origine et les goûts de l'hôte. L'hypocras blanc se fait avec du vin blanc — souvent du vin de Beaune, de la vallée de la Loire ou de la région d'Auxerre — filtré à travers un entonnoir garni d'un linge fin appelé précisément la manche d'Hippocrate. L'hypocras rouge, plus fort et plus épicé, est fait avec des vins du Midi — vins de Narbonne, du Languedoc, ou vins d'importation espagnols ou italiens. Il existe également un hypocras à la cervoise — à la bière de froment ou d'orge — qui est moins coûteux mais moins prestigieux socialement.

Dans les tavernes, l'hypocras n'est pas servi quotidiennement — son coût le rend inaccessible aux tables les plus modestes. Mais les établissements qui accueillent une clientèle aisée le proposent lors des occasions particulières : banquets de confrérie, repas de fiançailles ou de noces, célébrations de contrats commerciaux importants entre marchands. Il en va de même du piment (vin épicé sans sucre, plus rustique) et du clairet (vin léger de première pression, plus accessible que les grands vins), qui constituent le bas et le milieu de gamme des vins de cérémonie médiévaux.

À côté du vin, les tavernes des régions septentrionales servent de la cervoise — terme générique pour désigner les bières médiévales brassées à partir d'orge, de seigle ou d'épeautre, sans houblon. Le houblon n'est en effet intégré à la brasserie française que

progressivement à partir du XIVe siècle, sous l'influence des brasseurs flamands et germaniques. Avant cette adoption, les bières médiévales françaises sont aromatisées avec du gruit — mélange de plantes amères et aromatiques dont la recette est jalousement gardée par les abbés et les seigneurs qui en détiennent le monopole. Ces cervoises, moins conservables que la bière houblonnée, sont consommées fraîches dans les jours suivant leur fabrication.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Tavernes Médiévales » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-tm1**.