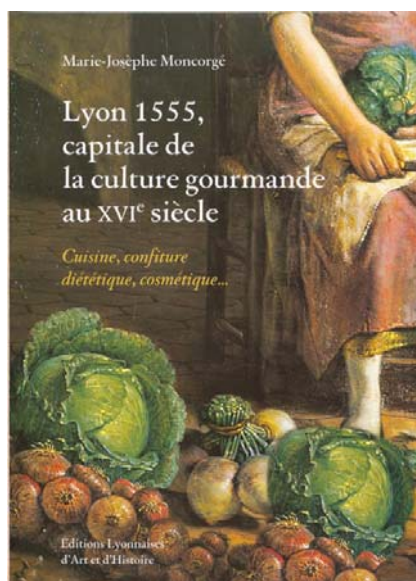


Marie-Josèphe Moncorgé

Lyon 1555, capitale de la culture gourmande au XVI^e siècle.

Marie-Josèphe Moncorgé
***Lyon 1555, capitale de la culture
gourmande au XVI^e siècle.***
**Éditions Lyonnaises d'Art et
d'Histoire,**
Cartonné et illustré, 240 pages.
ISBN 2 84147 198 5



Aujourd'hui et malgré les travaux de nombreux historiens, le Moyen-âge traîne encore une image de période obscurantiste, froide et triste qui ne se serait terminée qu'avec la Renaissance et sa magnificence.

Il est vrai que, sémantiquement, faire suivre «moyen-âge» par «renaissance» incline à penser noir puis lumière, mort et renouveau, hiver et printemps. Il faudrait donc débaptiser ces deux périodes et les nommer, puisque l'homme nomme, réellement pour ce qu'elles furent et représentèrent.

Un des grand mérites de l'ouvrage de Marie-Josèphe Moncorgé est de mettre en lumière la vivacité de cette époque et sa proximité avec la nôtre, en laissant entendre, mais cela est une interprétation personnelle, qu'entre le Moyen-âge et l'âge moderne, le XX^e siècle, nous aurions vécu une période sans conscience, du moins une longue parenthèse dans laquelle l'homme, devenu objet du corps social, contraint au moule, aurait 'oublié' l'individuation, ne se manifestant qu'au cours de brefs et fugaces sursauts révolutionnaires (ouvriers, paysans ou artistiques).

L'histoire de l'alimentation (1), jeune pousse d'une bien vivante science, a l'immense avantage de toucher à l'un des seuls dénominateurs communs à tous les habitants de notre petite planète et donc dans laquelle, chacun, nous pouvons nous reconnaître comme être mangeant, quelques soient nos habitudes, rituels ou interdits.

Et l'histoire de l'alimentation, associée à celle du livre et de l'édition, prenant pour cadre Lyon, capitale mondiale de la gastronomie, selon le bon mot de Curnonsky, ne pouvait, vu les qualités de l'auteur, que nous offrir un livre riche et généreux.

Il pourrait paraître étonnant qu'aucun érudit ne se soit penché plus tôt sur les nombreux ouvrages de cuisine et de diététique publiés ici, dans les débuts de l'imprimerie, mais Lyon, ses édiles et ses sociétés savantes ne se sont, elles-même, intéressées à cela que tardivement et n'ont admis l'intérêt économique de l'affirmation forte d'une identité culinaire qu'au début du XXe siècle (2).

Marie-Josèphe Moncorgé nous livre un travail qui ne ravira pas seulement les amoureux de cette belle ville, mais aussi les amateurs d'histoire, contextualisation des auteurs et de leurs œuvres, les cuisiniers, recettes anciennes et adaptées, les bibliophiles, description précise des différentes éditions, les nutritionnistes, approche conjointe médecine et cuisine, les sociologues, intéressant chapitre sur les usages alimentaires, etc.

Hormis les incontournables Taillevent, Rabelais et Nostradamus (plus connu à l'époque pour son traité des confitures que pour ses soi-disant prophéties), l'ouvrage nous fait, également, découvrir des auteurs que le temps et les aléas de l'histoire ont oubliés, alors que leurs apports en connaissances dépassent souvent ceux des premiers cités.

Ainsi, Maître Chiquart, cher au cœur de l'auteur (3), « cuisinier du duc Amédée VIII de Savoie qui a écrit, en français, en 1420, un manuscrit de 78 recettes de cuisine : *Du fait de cuisine*. »

Alors que l'on sait que Taillevent n'est pas réellement l'auteur du « Viandier », il n'y a pas de doute que Maître Chiquart soit l'auteur de ce réceptuaire qui porte bien son nom. Car au-delà des formules qui, à l'époque, s'adressant à des professionnels lettrés, étaient rédigées au plus court, celles-ci font transparaître l'ambiance de la cour et de ses cuisines, l'attachement de l'auteur à l'hygiène et à la précision des déroulements, le tout enchâssé dans un soin littéraire.

Ce livre, que des rivalités politiques de l'époque fit disparaître, ne fut redécouvert qu'en 1985 et édité dans une revue d'histoire suisse (4).

Ainsi également du grand-œuvre de Jean Bruyérin-Champier, (5), qu'il mit trente ans à écrire, édité à Lyon en mai 1560, énorme somme de connaissances, forte de plus de 1000 pages, sur ce qui poussait, se mangeait ou soignait et s'échangeait dans la région. Encore une fois, cet auteur, médecin, ne fait pas preuve du détachement classique aux textes de l'époque, mais relate précisément les usages, les produits et ses observations de terrain, montrant une richesse qui nous fait mieux appréhender l'importance géographique de cette ville, carrefour, axe de passage et d'importantes foires, peut-être à l'origine, logique, de son titre actuel.

Lyon 1555 s'attarde aussi sur les livres de confitures (je souhaite à tous d'essayer au moins une fois la recette de blancs de laitue de Michel de Nostredame !) et de cosmétique, souvent réunis ensemble puisque les premières, loin de trôner en stars du petit-déjeuner, avaient à l'époque un statut de dessert, mais aussi médical ; l'alimentation, la médecine et la diététique étant encore intelligemment réunies.

Les épices et les herbes aromatiques, plus communes en ce temps là, ne sont, bien sûr, pas oubliées et parsèment les pages, rappelant un temps et des usages que nous redécouvrons aujourd'hui.

Bien bel ouvrage...

B Pichetto, pour le CRNHR, 15/04/2009.

Notes et repères pour aller plus loin :

« Saveurs et goût en diététique - Jean-Louis Flandrin » :

http://www.lemangeur-ocha.com/uploads/tx_smilecontenusocha/07_saveur_gout.pdf

« Le Moyen-âge fut longtemps une époque "maudite"... :

<http://grande-boucherie.chez-alice.fr/UntitledFrameset-15.htm>

« Medieval and Renaissance Food: Sources, Recipes, and Articles :

<http://www.pbm.com/~lindahl/food.html>

«Welcome to Gode Cookery» :

<http://www.godecookery.com/>

«BNF – Gastronomie médiévale» :

http://expositions.bnf.fr/gastro/arret_sur/index.htm

- (1) *Histoire de l'alimentation, quels enjeux pour la formation ?*, Julia Csergo et al., Éducagri, 2004, ISBN 2-84444-349-4.
- (2) *Lyon, première « capitale mondiale de la gastronomie » 1925-1935*, Julia Csergo, in *Voyages en gastronomies – L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Coll., (sous la direction de Julia Csergo et Jean-Pierre Lemasson), éditions Autrement, 2008, ISBN 978-2-7467-1218-8.
- (3) <http://www.oldcook.com/index.htm>
- (4) http://www.oldcook.com/maitre_chiquart.htm
- (5) <http://www.patricedupuy-editeur.com/publications/alimentation-peuples.shtml>