

**Zeitschrift:** Annales fribourgeoises  
**Herausgeber:** Société d'histoire du canton de Fribourg  
**Band:** 72 (2010)

**Artikel:** La sauce aux raisins de l'abbé de Cerlier  
**Autor:** Robbiani, Damiano  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-817928>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 23.12.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

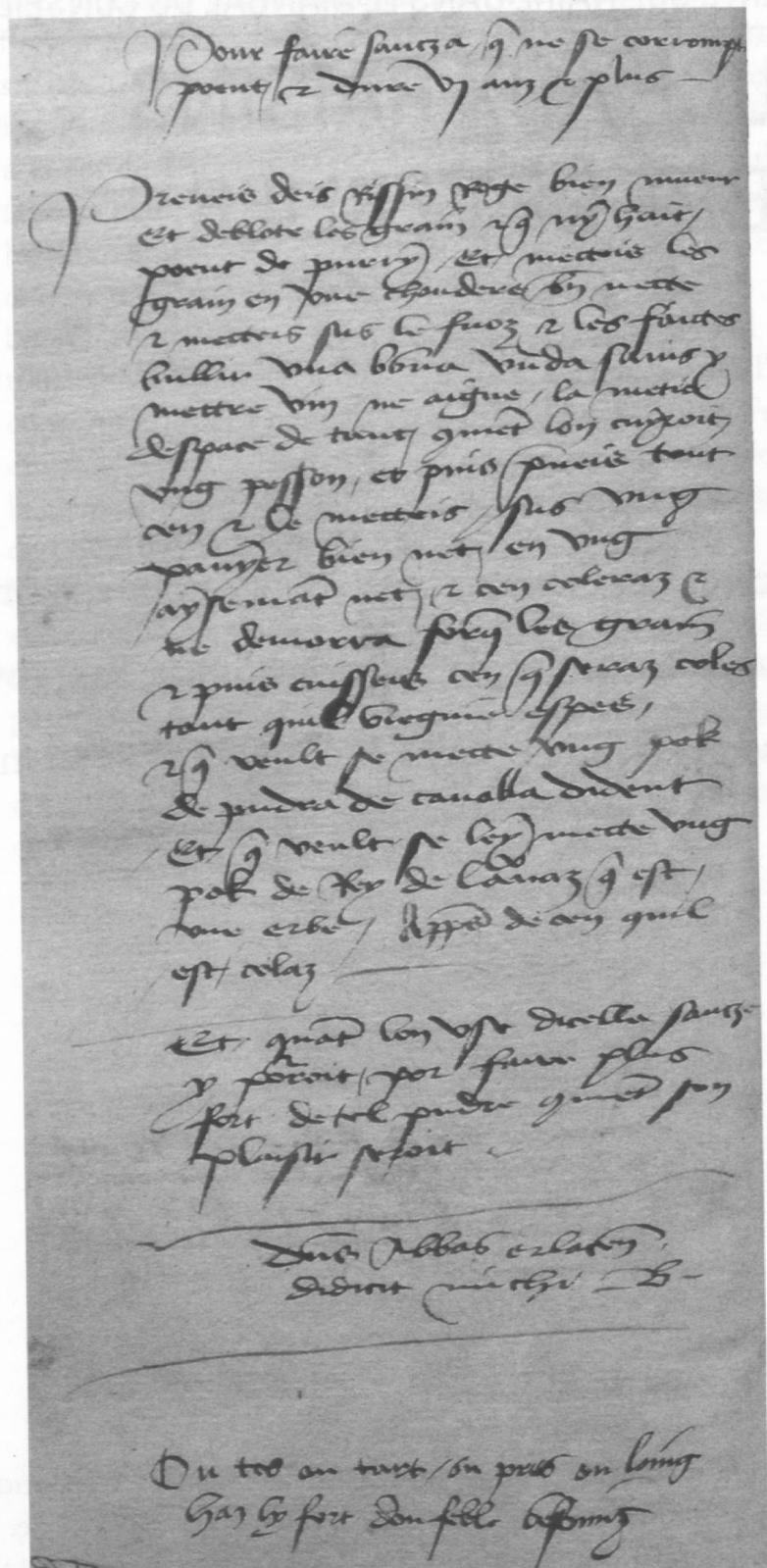
## UNE DÉCOUVERTE CULINAIRE DANS LE MANUAL DU CONSEIL

# LA SAUCE AUX RAISINS DE L'ABBÉ DE CERLIER

Ce qu'une recette fortuitement mise au jour nous apprend sur le chancelier Berhard Chaucy, l'usage des plantes aromatiques, l'approvisionnement de la ville en épices et la façon de parler des Fribourgeois au milieu du XV<sup>e</sup> siècle.

PAR DAMIANO ROBBIANI

Doctorant en histoire médiévale à notre université, le Tessinois Damiano Robbiani prépare une thèse sur les Comptes des trésoriers de la ville de Fribourg au XV<sup>e</sup> siècle. Il contribue également aux *Annales fribourgeoises* par des recensions d'ouvrages relevant de sa spécialité.



La recette transcrise de  
la main du chancelier.  
AEF, RM 1.  
Photo Damiano Robbiani

Les fouilles dans les archives réservent très souvent des surprises à l'historien qui tourne son attention vers un tout autre domaine de recherche. Il m'est ainsi arrivé de faire la découverte d'une recette culinaire restée jusque-là inédite, copiée au milieu du XV<sup>e</sup> siècle par Berhard Chaucy, secrétaire de la ville de Fribourg, dans le premier des Manuaux du Conseil conservés aux Archives de l'Etat (cote RM 1).

## LE MANUSCRIT ET SA RÉDACTION

Le cadre d'un tel document, officiel et d'usage quotidien, peut au premier regard apparaître insolite, pour ne pas dire extravagant. Dans le Manual, recueil des procès-verbaux du Conseil de la ville de Fribourg, le chancelier notait en effet les résolutions des autorités locales: ordonnances législatives, délibérations et sentences judiciaires. Mais les philologues nous rassurent sur l'usage, pas rare du tout, d'insérer de brefs écrits "profanes" – fréquemment littéraires – en fin de cahier ou de volume, afin de remplir les espaces restés blancs dans les écrits de chancellerie ou de notariat. Notre texte pourrait suivre cette coutume, mais le mode de reliure des cahiers ne permet pas une compréhension facile de la structure d'origine.

La recette est située au verso du folio 124, troisième et antépénultième feuillet d'un cahier au milieu du volume composé de deux parties reliées l'une dans l'autre, les feuilles étant intercalées. Les dates inscrites dans les pages vont de 1438-1439 pour les deux derniers feuillets (juste après la recette), à 1441-1443 pour le reste du cahier. Les notices ne sont pas insérées dans un ordre strictement chronologique.

Ecrite dans une graphie plus soignée que le reste de la source, cette recette fut notée avec attention par le secrétaire de ville, qui dans le moment n'aurait pas eu sous la main d'autre papier vierge et pas trop coûteux. Par chance, le colophon de cette page nous donne des renseignements précieux pour connaître l'origine et les circonstances de la notation de notre recette, ce qui en augmente encore l'intérêt. Le verso du folio 124 du manuscrit contient, après le texte culinaire, une phrase latine: *Dominus Abbas Erlacensis didicit michi -B-*. Suit un sympathique dicton en français sur la revanche finale des hommes faibles sur les forts.<sup>1</sup> Les mots latins nous renseignent sur la source de cette recette, le Père abbé du monastère bénédictin de Cerlier (Erlach, BE), et sur son probable récepteur, qui a

<sup>1</sup> Proverbe du XII<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècle cité dans le *Roman de Renart*. Attesté dans: *Thesaurus Proverbiorum Medii Aevi - Lexikon der Sprichwörter des romanisch-germanischen Mittelalters*, begründet von Samuel Singer, ed. Kuratorium Singer der Schweizerischen Akademie der Geistes- und Sozialwissenschaften, Berlin/New York 1995-2002, 13 vol. + Quellenverzeichnis (sigle TPMA), X, p. 271.

\* Antoine de Salixoit (Saliceto, ville piémontaise), fils de Othon, Lombard, bourgeois de Fribourg en 1440 et conseiller de la ville entre 1441 et 1446. Il fit un pèlerinage en Terre Sainte en 1436-1437. Originaire du Montferrat, il était grand propriétaire foncier, un des hommes les plus riches de son temps. Suite à sa position prise dans le parti savoyard pendant la période troublée qui aboutit à la domination de la Maison de Savoie (1452-1477), et son engagement actif contre les Fribourgeois, il eut la tête tranchée dans la Tour Rouge en 1460.

Voir Ernst TREMP, «*Volksunruhen in der Freiburger Landschaft beim Übergang Freiburgs von der österreichischen zur savoyischen Herrschaft (1449-1452)*», in *Fribourg: ville et territoire*, éd. G. Gaudard et al., 1981, pp. 139-159.

signé par un B écrit entre deux petits traits. L'attribution ne demande pas trop d'efforts, car le prénom du secrétaire de ville était Berhard.

La datation a été proposée en confrontant les textes qui entourent la recette, qu'on arrive ainsi à situer vers 1441-1442. La lecture d'une notice occupant le recto du folio 120 du même manuscrit, datée du mercredi après la fête de l'Apparition de Notre-Seigneur 1441 (soit le 12 janvier 1442, nouveau style), confirme cette hypothèse, tout en nous donnant de nouveaux éclaircissements sur les circonstances historiques. Berhard Chaucy rencontra le Père abbé bénédictin lors d'une audience judiciaire devant l'avoyer et dix conseillers de la ville.

Il s'agissait de résoudre un différend qui avait surgi entre le monastère de Saint-Jean de Cerlier et Antoine de Salixoit\*, sur un prêt d'argent demandé par le monastère à Othon de Salixoit, père d'Antoine et important banquier exerçant à Fribourg. L'abbé de Cerlier, Lienhart de Cléron, attesté dans cette charge entre 1421 et 1435, devait encore régler la somme de 200 florins. La recette fut transmise, soit lors de cette audience ou d'une rencontre suivante vouée à la résolution de ce différend, soit lors d'une mission diplomatique vers Bienne ou Bâle que Berhard était tenu de suivre de par ses fonctions, l'abbaye de Cerlier se trouvant sur la route.

Mais l'absence dans les comptes des trésoriers d'indications de dépenses effectuées à Cerlier par les diplomates fribourgeois entre 1441 et 1442 ferait plutôt pencher pour la première hypothèse.

## LE CHANCELIER BERHARD CHAUCY

Berhard Chaucy (Chauce ou Calige), fils d'Antoine de Montagny, est cité dans plusieurs documents fribourgeois datés entre 1418 et 1460. Il épouse Margareta, fille de Perrod, aubergiste de Domdidier. Il est notaire (actif entre 1425 et 1457), clerc de la curie du diocèse de Lausanne pour le décanat de Fribourg, et hôte de la Croix-Blanche certainement de 1423 à 1438, puis peut-être ultérieurement. Cette maison appartenait dès 1297 au duc de Savoie et était louée à un aubergiste<sup>2</sup>; elle accueillait nobles, marchands, pèlerins et messagers de passage à Fribourg, et les clients prenaient leurs repas sur place. La fonction d'aubergiste pourrait être en rapport direct avec la notation de la recette par Berhard Chaucy.

Notre homme a-t-il effectivement occupé cette fonction après 1438? Il faut laisser ouverte la question, mais nous proposons les hypothèses

<sup>2</sup> Pierre DE ZURICH, *Les origines de Fribourg et le quartier du Bourg aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles*, Lausanne 1924, p. 176-177.

les plus plausibles. La première est que le nouveau secrétaire de la ville Jacques Cudrifin, rédacteur du Compte de 1452 (la seule source de cette période désignant explicitement «*Berhard Chauce, hoste de la Croix Blanche*») pourrait avoir retenu une attribution professionnelle ancienne, et Berhard avoir logé des hôtes entre 1452 et 1454 dans sa propre maison, qui était située à côté de la Croix-Blanche. Une deuxième possibilité revient à supposer que, tout au début de sa suzeraineté sur Fribourg, la maison de Savoie aurait placé l'auberge sous la responsabilité de deux personnes, aubergiste et tenancier, pour bénéficier du soutien d'un des notaires les plus appréciés de Fribourg, membre du parti savoyard.

Berhard est chancelier de Fribourg de juin 1427 à juin 1447. Membre du Petit Conseil dès 1447 et représentant du parti savoyard, il est révoqué par le duc d'Autriche Albert VI de Habsbourg en 1449, mais réélu en 1450. En 1452, il négocie les conditions du passage de Fribourg sous la suzeraineté du duc de Savoie.

Son riche registre notarial nous transmet un autre dicton profane noté à deux reprises sur le contre-plat inférieur du manuscrit, qui s'ajoute à celui donné après la recette:

«*Trop haz la conscience dure et met son ame en grant ardure qui de ce monde pour l'ardure pert paradix quiconc jour dure* ».<sup>3</sup>

## UN TÉMOIN D'HISTOIRE CULINAIRE

L'histoire de l'alimentation fribourgeoise au Moyen Age est un domaine malheureusement négligé par les chercheurs. Même si de véritables livres de recettes n'ont pas été conservés, les sources permettant l'étude de plusieurs facettes du sujet ne font pas défaut. Il faudrait, en particulier, mettre en valeur la richesse documentaire des sources pragmatiques, comme les comptes des différents officiers de la ville et les ordonnances dans le domaine alimentaire.

Le texte analysé nous transmet la recette d'une sauce aux raisins noirs qu'on pourrait conserver, selon l'intitulé, six années et même plus. Les livres de cuisine médiévaux renferment un grand nombre de procédés pour la fabrication de conserves. La préoccupation d'éviter tout gaspillage des produits du verger s'exprime dans un riche éventail de possibilités

<sup>3</sup> AEF RN 295. Proverbe absent du TPMA; il est attesté, avec variantes, dans une chronique de famille gasconne au début XVI<sup>e</sup> siècle: «*Il a bien la conscience dure / et met son ame à l'aventure / pour ce monde qui si peu dure / pert Paradis qui tous jours dure*» (P. TAMIZEY DE LARROQUE, «*Livre de Raison de la famille Dudrot de Capdebosc (1522-1675)*», in *Revue de Gascogne: Bulletin Mensuel de la Société Historique de Gascogne*, XXXII (1891), p. 347).

\*\* Voir page 17

\*\*\* *Id.*

de *confire* des aliments de toute sorte. Les agents conservateurs les plus employés, outre le séchage, sont le sucre, le miel, le sel et le vinaigre. Notre recette profiterait tout simplement du sucre présent dans les fruits eux-mêmes quand ils sont *bien mueurs*.

La composition de cette conserve est vraiment basique; seul un ajout d'épices vient rehausser la simplicité du plat. Les arômes conseillés sont celui de la cannelle, très commun dans les recettes du XV<sup>e</sup> siècle, et celui plus insolite de la racine d'aunée (*Inula Helenium*). L'usage de cette plante médicinale était néanmoins très répandu au Moyen Age.<sup>4</sup> Cultivée ou récoltée à l'état sauvage, elle était utilisée contre les troubles digestifs, les affections pulmonaires et les fièvres, ou simplement pour enrichir la saveur d'un plat et de boissons comme le *helnatum*, sorte de vin épicé à l'aunée.<sup>5</sup> Sa racine, très aromatique mais amère, peut être utilisée fraîche ou séchée, râpée comme celle du gingembre.<sup>5</sup>

La racine d'aunée a laissé peu de traces dans les documents culinaires du XV<sup>e</sup> siècle. Son emploi devait être principalement réservé au cadre médical et, peut-être, aux classes moins aisées qui l'auraient substituée aux plus prestigieux et exotiques gingembre blanc et *mesquin*<sup>\*\*\*</sup> – également des rhizomes – qui étaient parmi les épices les plus appréciées par les palais fribourgeois. Le commerce de cette racine était limité par la culture locale et, en moindre partie, par la cueillette. Sa double qualité de plante aromatique et médicinale lui assurait une présence courante dans l'*herbularius* monastique: son utilisation dans notre recette, qui provient d'une abbaye bénédictine, ne doit donc pas surprendre.

## LA RECETTE DE MAESTRO MARTINO

Les sauces, pendant les repas, avaient la fonction d'accompagner le service des rôts comportant viandes et poissons cuits d'une façon simple, qui se distinguait de celui des potages ou brouets, les viandes mijotées en sauces.<sup>6</sup> Les sauces à base de raisin sont assez fréquentes dans les livres de recettes conservés. Souvent on propose des compositions bien plus élaborées, ce qui est légitime dans des recueils culinaires transmettant des recettes à impact social élevé, créées pour la cuisine du prestige et de l'excentricité. Maestro Martino, l'un des plus grands cuisiniers du XV<sup>e</sup> siècle, livre entre autres recettes une version assez simple et proche de la nôtre: il y ajoute seulement du vinaigre pour donner une note

<sup>4</sup> Voir BOUAS, VIVAS 2008.

<sup>5</sup> BOTINEAU 2003, p.136. Voir aussi F. JACQUET, *Catalogue raisonné des plantes vasculaires du Canton de Fribourg et des contrées limitrophes*, Fribourg, Fragnière Frères, 1930, p. 308; F. COTTET, F. CASTELLA, *Guide du Botaniste dans le Canton de Fribourg*, Fribourg, Librairie de l'Université, 1891, p. 14; K. KLAUBER, G. WAGNER, *Flora Helvetica. Flore illustrée de Suisse*, Berne, Paul Haupt, p. 1072; Hubert SAVOY, *Essai de flore romande*, Fribourg, Fragnière Frères, 1900, p. 82, atteste la forme *réy à l'auna*.

<sup>6</sup> LAURIoux 2002, pp. 231-238.

supplémentaire d'acidité, en respectant le goût de l'époque, et de la mie de pain pour en augmenter l'épaisseur. Il conseille d'y mettre aussi de la cannelle et du gingembre, un assortiment très populaire au XV<sup>e</sup> siècle et qui rappelle celui proposé par l'abbé de Cerlier, en variant le rhizome employé.<sup>7</sup>

Une recette semblable est rapportée également par *Le Mesnagier de Paris*; l'auteur donne la composition d'un *moust pour hetoudeaux* (jeunes chapons), où sont présentes encore les mêmes épices mais avec l'ajout de sucre, le raisin employé étant encore jeune et donc encore pauvre en glucose et fructose.<sup>8</sup> Taillevent, dans son *Viandier*, note lui aussi la recette d'une *saulce au most*. La composition est toujours presque la même: aux raisins il ajoute cannelle, gingembre et sucre. Il propose de la servir avec des «*herondeaux, chapons ou aultre rost, sur eufz fris, sur poisson et sur toutes aultres frictures*»<sup>9</sup>; à défaut de raisins, on peut les remplacer par des mûres.

## LE GOÛT DES ÉPICES

La recette proposée nous permet d'approfondir la question de l'approvisionnement de Fribourg en épices. Une ordonnance du 12 février 1419 (PCL 286), adressée aux épiciers (*epicoley* ou *especiour*), réglemente la vente des mélanges d'épices; elle donne ainsi la recette des diverses compositions proposées aux acheteurs fribourgeois. Chaque mélange proposé était enrichi de bon safran. La vente des produits en poudre était réservée aux apothicaires de la ville, les étrangers ne pouvant commercialiser que les épices entières, non broyées.<sup>10</sup> Dès 1470-1471, les épices non broyées vendues aux foires de Fribourg par des étrangers seraient contrôlées par trois inspecteurs.<sup>11</sup>

Cette ordonnance, selon une notice ajoutée postérieurement, fut adressée également aux taverniers et aubergistes, qui donc préparaient eux-mêmes leurs mélanges. L'apothicaire Jean Malchi rectifia ces recettes le 16 décembre 1428; outre la définition des assortiments qui peuvent être commercialisés, cette dernière ordonnance donne les proportions des différentes épices admises dans les mélanges. Les bannerets étaient chargés d'assurer le respect de ces prescriptions, synthétisées dans les deux tableaux suivants.

Voici pour l'ordonnance du 12 février 1419:

taigne de = (40) vent 1  
66 meunis = (66) vent 1  
cannelle

<sup>7</sup> REDON, SABBAN, SERVENTI 1995, p. 246.

<sup>8</sup> *Le Mesnagier de Paris*, II, v. 290.

<sup>9</sup> TAILLEVENT (2001), p. 48.

<sup>10</sup> PCL, 286.

<sup>11</sup> AEF, Besatzungsbuch 1.

1 livre (lb.) = 16 onces  
 1 once (on.) = environ 30 grammes

Pudra finna	Pudra de pevro communal	Pudra de deus	Pudra finna communal
- gingibre blan (1 lb.)		- gingibre (2 on.)	- gengibre blan (1/2 lb.)
- canalla (1 on.)		- canalla finna (2 on.)	- canalla (1/2 on.)
- cloz de giroffle (1/2 on.)		- giroffle (1/2 on.)	- cloz de giroffle (1/2 on.)
- noes moscates (1/2 on.)			
- pevroz long (1 on.)	- mesquin (1 et 1/2 lb.)		- mesquin (1 et 1/2 lb.)
	- pevre (1/2 lb.)		
		- sucro (1 lb.)	
		- macis (1/4 on.)	
- saffran (1/2 on. et 1/8)	- saffran (1 on.)		- saffran (1 on.)

Et voici les prescriptions du 16 décembre 1428, par Jean Malchi:

Pudra finna	Pudra communal	Pudra de doux	Epices dont la vente au détail est explicitée
- gingebre blan		- gingibre blan	- gingibre blan
- canala		- canala	
- clo de giroflo	- clo	- clo de giroffle	
- noee de moscaul			
- pevre lon			
	- mesquin		
	- grana de Ceta <sup>12</sup>		
	/ pevroz		
		- sucre	
- saffran	- saffran	- (saffran)	- pevre

La poudre douce, si l'affirmation présente dans le *Mesnagier de Paris*<sup>13</sup> est applicable au contexte fribourgeois, servait à la préparation du vin *claret*. Jean Malchi, dans l'ordonnance de 1428, propose un nouveau mélange, situé entre la poudre fine et la poudre commune. Le gingembre, de toutes les épices, était l'épice la plus appréciée et occupe une place dominante dans les mélanges proposés. Le safran est lui aussi ajouté systématiquement; l'ordonnance de 1428 dit d'employer de préférence celui d'Orta ou de Montferrat, qui sont les variétés les plus savoureuses, et celles qui donnent le plus de couleur au plat. Gingembre et poivre semblent être, en 1419, les épices les plus vendues au détail par les apothicaires. Le macis (arille de la noix muscade) apparaît seulement dans la composition de la poudre douce de Malchi. Les diverses épices, achetées principalement aux foires de Genève à des marchands italiens, témoignent d'un goût conforme aux saveurs

<sup>12</sup> Cubèbe (*Piper cubeba*) [?].

<sup>13</sup> *Le Mesnagier de Paris*, II, v, 317: «Et nota que la pouldre [d'ypocras] et le succre meslez ensemble font pouldre de duc».

dominantes de la cuisine du XV<sup>e</sup> siècle en contact avec les traditions culinaires de la France et de l'Italie, même si la cuisine des bourgeois de Fribourg s'offre un éventail d'épices légèrement réduit.

Pendant le XV<sup>e</sup> siècle, la consommation d'épices ne semble pas avoir subi de grands changements, excepté la proscription déjà citée du gingembre de mesche. L'Hôpital de Notre-Dame achetait régulièrement ces mêmes épices pour préparer les repas de ses malades. Les listes contenues dans les comptes ne mentionnent pas explicitement le macis et le mesquin; en revanche, *figues, rissins et amandalez* figurent parmi les *especez* notées.

En 1449, lors des banquets organisés en l'honneur de la princesse d'Ecosse fiancée au duc d'Autriche Sigismond, de passage à Fribourg, la ville acheta à ses apothicaires plusieurs sortes d'épices. Parmi les *especerias* sont notés également les vins épicés (*hypocras et claret*), huile d'olive, miel, amandes, figues, raisins secs, anis confit, coriandre et autres sortes de dragées confites (les épices de chambre, si appréciées après les repas).

D. R.

\*\* Dans le *Regimen sanitatis salernitanum*, traité médical en vers du XII<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècle, au chapitre LXVIII *De Enula Campana [Inula Helenium]*, il est indiqué: *Enula campana reddit praecordia sana. / Cum succo ruta si succus sumitur huius, / affirmant ruptis nil esse salubrius istis.* Un autre traité, le *Theatrum sanitatis* (XV<sup>e</sup> siècle), basé sur l'ouvrage arabe de Ibn Butlan (XI<sup>e</sup> siècle), donne les qualités médicales de la plante: elle est de nature chaude et sèche en deuxième degré, elle permet donc de fortifier l'estomac et de nettoyer les poumons: *Fortificat os stomaci et munidificat pectus.* Elle possède la contre-indication de provoquer des maux de tête; cet inconvénient peut être évité en mangeant des *coriandis confectis*, c'est-à-dire de la coriandre confite.

Voir le *Theatrum Sanitatis di Ububhasym de Baldach. Codice 4182 della Biblioteca Casanatense di Roma*, Parma, Franco Maria Ricci, 1970-1971, 3 vol.

\*\*\* Gingembre de La Mecque ou gingembre de Mesche. On utilise, à la période médiévale, principalement deux variétés de gingembre: le gingembre blanc ou colombin (de la région de Madras, il est défini comme "blanc" car séché sans son écorce) et le gingembre de Mesche (qui a transité par La Mecque, négocié par les arabes qui allaient le chercher en Inde ou en Malaisie). Le *mesquin*, à l'écorce plus foncée, était la qualité la plus chère; il est plus tendre et sa chair est plus blanche que celle du gingembre blanc. Une livre de gingembre de Mesche, à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, pouvait coûter plus du double du colombin (*Le Mesnagier de Paris*, pp. 576, 749). Déjà au début du XV<sup>e</sup> siècle, la situation semble avoir cependant changé, au moins dans une partie de l'Europe. En 1419, le *mesquin* remplace le gingembre blanc dans les mélanges d'épices moins prestigieuses vendues à Fribourg; l'appréciation de cette épice semble avoir diminuée parallèlement à son prix. En 1484, la vente de *mesquin* fut prohibée à Fribourg (AEF Législation et variétés, 6, fol. 58v) comme dans d'autres villes. Sa proscription fut vraisemblablement causée par le fait que certains apothicaires malhonnêtes la substituaient, dans les mélanges, au gingembre colombin, qui était devenu plus cher. L'emploi du *mesquin* fut peut-être aussi déconseillé par les savants à cause de ses qualités médicinales différentes de celles du gingembre blanc (voir Antonin FAVRE, «Les épices dans l'ancienne cuisine fribourgeoise», *Etrennes fribourgeoises* XXXII (1898), pp. 85-92).

## Bibliographie

Chantal AMMANN-DOUBLIEZ, *La “Première Collection des Lois” de Fribourg en Nuithonie [PCL]*, Bâle 2009

Florence BOUAS, Frédéric VIVAS, *Du fait de cuisine. Traité de Gastronomie médiévale de Maître Chiquart*, Arles 2008

Michel BOTINEAU, *Les plantes du jardin médiéval*, Paris 2003

Bruno LAURIOUX, *Manger au Moyen Age. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris 2002

*Le Mesnagier de Paris*, G. E. BRERETON, J. M. FERRIER (éds), Paris 1994

O. REDON, F. SABBAN, S. SERVENTI, *La gastronomie au Moyen Age. 150 Recettes de France et d'Italie*, Paris 1995

TAILLEVENT, *Le Viandier, d’après l’édition de 1486*, Houilles 2001

## L'établissement du texte et la langue

L'édition du texte résout les abréviations en italique et respecte l'alignement proposé par le manuscrit. La langue employée par le rédacteur est celle utilisée par l'administration fribourgeoise aux XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles (*scripta fribourgeoise*); avec prétention normative calquée sur la langue d'oïl – en particulier sur ses prononciations les plus proches, c'est-à-dire celles des dialectes de l'Est – elle laisse transparaître plusieurs caractéristiques propres au parler de la région. Le caractère profane du texte édité accentue cette coloration dialectale, en livrant au lecteur de précieux témoignages lexicaux, phonétiques et morphologiques.

Ce texte nous transmet plusieurs exemples du vocalisme franco-provençal du XV<sup>e</sup> siècle:

- la conservation de **a** tonique libre et **-a** final (*aunaz, colaz, saucza, bona, pudra, canalla*). Un résultat normalisé est témoigné par les formes *saucze* et *colés*. L'emploi du **-z** en fin de mot atteste uniquement la présence d'une voyelle tonique, donc prononcée d'une façon marquée;
- le résultat de **é** fermé tonique (*preneis, metteis, cuisseis*). L'article partitif **DE** + **LES** > *des* > *deis* se comporte de la même façon. La forme *debloté*, était vraisemblablement prononcée avec diphthongaison. Les formes *cuyroit, pourroit, seroit* sont traitées comme en français;
- **é** fermé tonique suivi d'une nasale se comporte de la même façon et subit l'influence de la consonne (*sains*) (HAFNER<sup>14</sup> p. 91);
- le suffixe latin **-ARIUM, -ARIA**, a subi une transformation qui lui est propre. En francoprovençal il donne un résultat similaire à celui de **é** fermé tonique. **CALDARIA** aboutit, dans notre texte, à *chaudere*. Le Compte des Trésoriers de la ville de Fribourg du premier semestre 1404, atteste la forme *choudeire* avec diphthongaison. Le mot était donc déjà prononcé d'une façon très similaire à son correspondant patois moderne [tsaoudeir(e)];
- **e** prétonique s'est souvent fermé jusqu'à aboutir au son *i* (*dident*). De là aussi la forme *rissin* (A- initial + *yod*, donne *e* ouvert, écrit 'ai', qui passe à *e* fermé dans les langues francoprovençales, puis à *i*);

<sup>14</sup> Hans HAFNER,  
*Grundzüge einer  
Lautlehre des  
Altfrankoprovenzalischen*,  
Berne, A. Francke, 1955.

- E- initial suivi d'un *yod* est resté intact (*metié, pesson*). La traduction française de la *Handfeste* (début XV<sup>e</sup> siècle) emploie les variantes normalisées pl. *peissons* et *poyssons*. La forme *pesson* est amplement attestée, entre 1367 et 1446, dans les ordonnances de la PCL;
- o ouvert et o fermé toniques libres sont traités de la même manière et se diphonguent en *ou*. Le mot *fuoz* suit une évolution irrégulière; il atteste un état archaïque de son évolution dans la langue française. *Forque* est une forme française;
- o initial reste intact (*por*);
- dans le mot *pok* (lat. PAUCUM) le c latin n'a pas dégagé de *yod* et AU a évolué en o fermé, contrairement à l'évolution habituelle de AU dans la langue française, qui aboutit à o ouvert;
- o fermé tonique entravé reste intact (*roges*);
- o initial, libre ou entravé, se comporte de la même façon et reste o (*colaz, coleraz*);
- u fermé n'avait pas encore connu de palatalisation dans la langue francoprovençale. De là la présence des graphies *bullir, unda, purry*. La PCL, dans une ordonnance de 1367, atteste la forme *pyrriz*<sup>15</sup>, alors que la traduction française de la *Handfeste* (début XV<sup>e</sup> siècle) écrit *pourry*.

En outre, on peut relever quelques traits de consonantisme:

- le groupe latin QU intervocalique présente une évolution complexe, à laquelle Hafner a essayé de donner une explication. Dans le mot AQUA > *aigue*, QU s'est premièrement sonorisé en g, puis il est passé par un son semi vocalique, avant de revenir à l'occlusive g (*aigue*). Cette évolution et la diversité des formes attestées dans les parlers fribourgeois sont la conséquence du large emploi du mot;
- la lettre s devant consonne s'était conservée seulement dans la tradition graphique, mais elle n'était pas prononcée. A la finale, elle subit le même sort (*espes, sus*).

D. R.

<sup>15</sup> PCL, 20.

## TRANSCRIPTION

RM fol. 124 v. (vers 1441)

*Pour faire saucza qui ne se corrompt  
poent et dure VI anz et plus*

Preneis deis rissin roges bien mueur et debloté les grain *et que n'y ait poent* de purry et metteis les grain en une chaudere bien nette et metteis sus le fuoz *et les faittes bullir una bona unda sains y mettre vin ne aigue, la metié d'espace de* tant *comment l'on cuyroit ung pesson*<sup>16</sup>, et puis preneis tout cen *et le metteis sus ung panyer bien net en ung aysemant net et cen coleraz et ne demorra forque les grain et puis cuisseis cen que seraz coles tant qu'il viegnie espes, et qui veult se mette ung pok de pudra de canalla dident, et qui veult se ley mette ung pok de rey de l'aunaz*<sup>17</sup> *qui est une erbe*<sup>18</sup>, appres de cen qu'il est colaz.

Et quant l'on use d'icelle saucze y pourroit, por faire plus fort, de telle pudre *comment son plaisir seroit.*

*Dominus Abbas Erlacensis  
didicit michi -B-*

Ou tos ou tart, ou pres ou loing  
haz ly fort dou feble besoing

*Pour faire une sauce qui ne périme pas et dure 6 ans et plus*

*Prenez des raisins noirs bien mûrs et sortez la partie centrale du fruit de la peau sans laisser de pourriture. Mettez les fruits dans une casserole bien propre, mettez sur le feu et faites-les bouillir une bonne ondée sans y ajouter ni vin ni eau, la moitié du temps nécessaire à la cuisson d'un poisson. Ensuite, prenez tout cela et mettez-le sur un linge bien nettoyé dans un ustensile propre. Il coulera jusqu'à ce que ne resteront [sur le linge] que les pépins des fruits. Faites cuire ce qui aura coulé jusqu'à le faire épaissir et, qui le désire, pourra y ajouter un peu de cannelle en poudre et un peu de racine d'aunée, qui est une herbe, après que la sauce sera coulée.*

*Quand on utilise de cette sauce, on peut, pour donner plus de goût, ajouter un mélange d'épices selon son propre plaisir.*

*Le Père Abbé de Cerlier me l'a transmise  
-B[erhard Chaucy]-*

*Tôt ou tard, ici près ou plus loin  
l'homme fort aura besoin du faible*

D. R.

<sup>16</sup> La moitié du temps de cuisson d'un poisson. L'informateur pourrait avoir donné l'exemple du poisson, car il était d'usage de l'accompagner de cette sauce.

<sup>17</sup> Racine de l'aunée (*Inula Helenium*).

<sup>18</sup> La nécessité de spécifier qu'il s'agit d'une herbe témoigne de l'emploi limité de l'aunée dans la cuisine bourgeoise.

## Glossaire

**aigue**, s. f., eau. Forme francoprovençale prédominante dans les textes fribourgeois du XV<sup>e</sup> siècle.

**aunaz**, s. f., aunée.

**aysement**, s. m., GODEFROY: «*aisement*: chose dont on use, objet dont on se sert, effets, affaires, ustensiles». Le GPSR atteste l'emploi du mot *aisement*, présent déjà anciennement sur le territoire fribourgeois à côté de son synonyme *aise*, pour indiquer un vase de cuisine, vaisselle.

**canalla**, s. f., cannelle. Le GPSR atteste la forme *kanala*, qui persiste dans les patois francoprovençaux.

**cen**, pron. neutre, ce. Forme spéciale du francoprovençal du Nord. GPSR: «*sin* ou *chin* appartient sémantiquement à la série *ILLE* (cela)».

**debloter**, v., GODEFROY: «*deboter*: Repousser, pousser, faire sortir». GPSR: «*deblyota*: 7. enlever la première enveloppe de certains fruits».

**espace**, s. f., GPSR: «*espace*: 3. durée, laps de temps».

**espes**, adj., épais.

**fuoz**, s. m., feu.

**mueur**, adj., mûr [MATURU > afr. *meur* > mûr / anc. frib. *mour*, avec diphtongue *óu* (HAFNER pp. 155-157)].

**panyer**, s. m., morceau d'étoffe, linge, torchon. Forme non attestée ailleurs [dérivé de PANNUM plus suffixe -ELLUM ou -ITTUM].

**pesson**, s. m., poisson.

**poent**, adv. de nég., point.

**pok**, adv., peu.

**puis**, adv., ensuite.

**purry**, s. m., pourriture.

**rey**, s. f., racine. L'accent s'est déplacé sur le *e*, comme en témoigne son correspondant patois moderne *rê* [RAD(I)CINA].

**rissin**, s. m. raisin [RACEMU > \*RACIMU].

**saucza**, s. f., sauce.

**unda**, s. f., ondée [UNDA]. Expression attestée à deux reprises dans le Ms. S 103 *Du fait de cuisine* par Chiquart de 1420, rédigée dans une langue aux traits francoprovençaux: «*Flettes bullir une onde*<sup>19</sup>». Le *Mesnagier de Paris* atteste lui aussi cet emploi du mot dans l'expression *boulir une ondee*<sup>20</sup> [UNDATA].

D. R.

<sup>19</sup> Terence SCULLY, "Du fait de cuisine par Maistre Chiquart 1420", in *Vallesia*, XL (1985), 95r, 117r.

<sup>20</sup> *Le Mesnagier de Paris*, II, v, 57.