



Taillevant, les goûts... et les couleurs

Guillaume Tirel, de son vrai nom, a gravi tous les échelons dans les offices royaux dès sa plus tendre enfance. Devenu maître queux, il a cuisiné pour les souverains de France, notamment Charles V et Charles VI, appliquant à ses plats typiquement médiévaux une présentation esthétique et chatoyante. **PAR BRUNO LAURIOUX**

Taillevant fut le premier dans la hiérarchie des cuisiniers français de son temps: il occupa en effet les fonctions de premier queux des rois de France Charles V et Charles VI. Il fut aussi le premier cuisinier français auquel on associa un recueil de recettes perpétuant son nom bien après sa mort. Enfin, c'est le premier professionnel de cuisine dont la biographie revêt une certaine consistance. Nous connaissons son prénom (Guillaume), son nom de famille (Tirel) et même le sobriquet qu'on lui donnait en cuisine (Taillevant). Nous avons conservé plusieurs exemplaires du livre de cuisine qui lui fut attribué de son vivant, *Le Viandier*. Grâce à une trentaine de documents d'archives, notamment des menus qu'il a composés et dont il a dirigé l'exécution en 1378, on

Agapes royales En 1378, Charles V reçoit Charles IV, empereur du Saint Empire dans son palais de la Cité. Taillevent déploie alors des monceaux d'inventivité pour des repas aussi beaux que bons.

Grandes Chroniques de France (v. 1420), BnF.

peut reconstituer précisément sa carrière. La dalle tombale où il est représenté entre ses deux épouses successives est encore visible dans une église de Saint-Germain-en-Laye et atteste la date de sa mort, le 30 novembre 1395. On connaît jusqu'à la robe de son cheval: il était bai avec une étoile blanche sur le front!

La carrière du cuisinier Guillaume Tirel a été exceptionnellement longue, de 1326 à 1392 au moins. Elle s'est exclusivement déroulée à la cour royale française, où il a franchi successivement tous les niveaux du travail en cuisine. La première fois que l'on entend parler de lui, c'est en mai 1326. Cette année-là, le roi Charles IV, le dernier des derniers Capétiens directs, fait couronner son épouse Jeanne d'Évreux.

Un sceau à trois marmites

À cette occasion, des vêtements sont distribués à tous les employés de l'hôtel. Dans cette longue liste de plusieurs centaines de bénéficiaires, parmi les «enfants de cuisine» attachés à la nouvelle reine figure Taillevent. C'est un engagé de fraîche date, dont les origines sont peut-être normandes. Lorsque, un an plus tard, nous le retrouvons lors d'une nouvelle distribution de vêtements, il est flanqué de deux autres enfants de cuisine, surnommés Heurtebise et Galerne (vent de nord-ouest). Ce qui pourrait évoquer l'agitation frénétique des enfants que l'on emploie aux menues tâches de la cuisine. En 1330, un premier document officiel appelle notre jeune apprenti non pas par son surnom mais par son nom de famille, Tirel. L'affaire est sérieuse: le roi lui fait don d'un «quartier de terre» à Saint-Germain-en-Laye. Il est toujours au service de la reine de France, mais plus la même. Charles IV étant mort, c'est Philippe VI de Valois qui monte sur le trône en 1328. L'épouse du roi, la nouvelle «patronne» de Taillevent, est Jeanne de Bourgogne.

Seize ans plus tard, en 1346, Guillaume est devenu «queux», c'est-à-dire cuisinier, l'un de ceux qui conduisent en alternance la brigade de cuisine. Un parcours qui pouvait prendre plusieurs décennies: le mérite de Guillaume Tirel doit être bien grand. D'autant qu'il exerce désormais son métier de queux directement auprès du roi, dans sa cuisine de bouche, c'est-à-dire le service qui s'occupe de la table personnelle du souverain et de ses invités.

Voilà Guillaume Tirel bien installé dans ses fonctions de cuisinier royal. Il a acquis incontestablement une certaine surface sociale: cette même année 1346, le roi lui fait rembourser par son Trésor la somme considérable de 228 livres, c'est-à-dire l'équivalent de plus de deux ans de son salaire, somme qui n'avait pas été payée à un certain Jacques Bonart, oncle maternel de sa femme. Il est bien possible que Taillevent ait bénéficié d'un coup...

tailleuēt

Grant cuisinyer du Roy de France.



Top chef Auteur du premier recueil de recettes connu, Guillaume Tirel devient «premier queux», le véritable patron des cuisines royales de Charles V, vers 1370. Frontispice du *Viandier* (dans une édition du XVI^e siècle).

... de pouce de sa famille par alliance, installée depuis longtemps dans les cuisines royales, pour accélérer sa propre carrière. C'est l'ascension politique de Charles, dauphin puis régent et enfin roi en 1364 sous le nom de Charles V, qui fait la fortune de Taillevent. Outre les gages journaliers et les distributions régulières de vêtements, l'entretien d'un cheval et de plusieurs valets qui lui sont personnellement attachés, il bénéficie de dons multiples. Les quittances qu'il délivre sont validées par un sceau

portant ses armes. Armes intéressantes car elles symbolisent le métier de cuisinier et manifestent la fierté que Guillaume Tirel tire de son exercice : elles comportent en effet trois marmites. Dès les années 1370, il atteint le sommet de la hiérarchie en devenant « premier queux », véritable patron des cuisines royales. C'est donc à lui qu'on fait appel, en janvier 1378, pour préparer les somptueux repas offerts à l'empereur Charles IV et à sa très nombreuse suite : au total près de 1000 convives entassés dans la grande salle du palais royal, sur l'île de la Cité.

diététique. Une sauce aussi commune que la camelina (appelée ainsi à cause de sa couleur fauve) rassemble simplement des épices, des substances acides et du pain pour la liaison. Ni graisse, ni farine. Enfin, lors des grandes occasions, comme la réception de l'empereur Charles IV en 1378, dont nous avons miraculeusement conservé les menus, se manifeste la recherche de coloris brillants. Lors du déjeuner du 6 septembre 1378, on servit (et donc Guillaume Tirel prépara) des brouets blancs, jaunes, verts et de toutes les nuances de bleu (indigo, bleu ciel, violet) et même tricolores bleu, blanc, rouge, pour symboliser les couleurs des trois rois qui y participaient. S'y ajoutaient de véritables performances culinaires : tourtes en forme de châteaux, avec créneaux et bannières, chapons revêtus de lamproies censées représenter le bâton des pèlerins, etc.

Le nom de Guillaume Tirel disparaît peu à peu de la mémoire collective après sa mort. C'est celui de Taillevent qui prend le relais, surtout à travers le livre de cuisine auquel il est désormais associé. Véritable best-seller du *xv^e* siècle, *Le Viandier* est imprimé dès

L'Église a toujours interdit le beurre les jours maigres



Durant des siècles, les chrétiens durent suivre les prescriptions alimentaires de l'Église, entre les jours maigres interdits à la consommation de viande et de matières grasses animales, et les jours gras sans restriction. Dès la fin du Moyen Âge, les autorités ecclésiastiques autorisent pourtant la consommation du beurre (la graisse du pauvre) en période maigre, plus particulièrement dans les régions « beurrières », comme la Bretagne et la Normandie. Cette dispense, qui s'adresse d'abord aux plus humbles, change le statut du beurre, que l'on peut désormais utiliser au quotidien. Ainsi, le *Viandier* de 1486 l'emploie dans des recettes maigres et le propose en remplacement de l'huile et d'autres corps gras. Le beurre se fait dès lors plus présent dans les livres de recettes, qui témoignent de son ascension dans la cuisine française. **PATRICK RAMBOURG**

Saveurs pointues et piquantes

La mort de Charles V ne met pas fin à la fortune ni au prestige de Guillaume Tirel. Sous le règne de Charles VI, il retourne dans le corps des écuyers de cuisine qui chapeautaient l'ensemble du service sans prendre concrètement part à la préparation des mets. Il se voit confier la gestion des approvisionnements et de la batterie de cuisine. Toujours actif en 1392, il aura donc travaillé presque jusqu'à son dernier souffle.

On a attribué à Taillevent, de son vivant même, un bref livre de cuisine intitulé *Le Viandier*. En fait, il s'est contenté de reprendre, sans doute en les complétant, des recettes qui circulaient déjà sous forme de recueils à ses débuts en cuisine. En complétant ce *Viandier* par les menus de 1378, qui, eux, furent bien réalisés par le cuisinier royal, on peut avoir une idée assez précise de sa cuisine. Elle a quatre caractéristiques principales. D'abord elle s'applique à tous les types de mets (potages, rôtis, entremets) qui se succèdent sur les tables. Ensuite, une gamme très étendue d'épices orientales est utilisée de manière intensive et différenciée à la fois. Cette importance des épices se combine avec celle des liquides acides (vinaigre, verjus) pour conférer à la cuisine médiévale française une saveur pointue, piquante, qui la différencie des cuisines plus douces et plus sucrées d'Italie et, surtout, d'Angleterre. Par ailleurs, c'est une cuisine légère qui ne déparerait pas dans la

Tourtes en forme de châteaux avec créneaux et bannières, bâtons de pèlerins en lamproies

1485. Mais le texte est très différent de celui sur lequel, un siècle plus tôt, Taillevent avait apposé son nom. Il s'est enrichi de recettes nouvelles et des menus de repas à la cour de Charles VII. Tel quel, *Le Viandier* de Taillevent sera réédité jusqu'en plein *xvii^e* siècle, au moment où allait apparaître et triompher dans toute l'Europe une nouvelle cuisine française, très différente de la cuisine médiévale et matrice en quelque sorte de la grande cuisine qui régnerait jusqu'au *xx^e* siècle.