

Le Moyen Âge, fou d'épices

PAR LAURENT VISSIÈRE

La cuisine médiévale se distingue par un usage immodéré des épices. Mais celles-ci servent-elles, comme on l'a longtemps répété, à masquer le goût d'une viande trop souvent avariée ? Que nenni ! L'idée s'avère d'autant plus absurde qu'on n'aurait pas gaspillé ces épices importées d'Orient à prix d'or pour assaisonner de la bidoche juste bonne à donner aux chiens ! Le terme « épices » regroupe d'ailleurs une gamme de condiments bien plus large qu'aujourd'hui : à côté des différents types de poivre, on apprécie naturellement la cannelle, le clou de girofle, le cumin, le galanga, la noix de muscade, le gingembre, la cardamome, le safran, mais aussi le sucre de canne... Au total, une vingtaine de produits exotiques. Si le safran est cultivé en Europe et la canne en Méditerranée, la plupart des épices proviennent d'un Orient aussi lointain que mal défini (« les Indes ») et n'arrivent en Occident qu'au terme d'interminables périples – d'où leur prix.

Une cuisine digne de ce nom ne saurait cependant se passer d'épices, et elles se retrouvent conservées dans 80 % des recettes médiévales. On les saupoudre généreusement sur les plats, on en fait des sauces comme la cameline, à base de cannelle, on invente aussi des pâtisseries, telles ces gaufres confectionnées à partir de farine, d'œufs et de gingembre, que les Parisiens appellent des « gros bâtons ». Leur emploi témoigne, bien sûr, d'un certain niveau social, mais pas seulement. Selon les médecins, les épices recèlent toutes sortes de vertus : elles favoriseraient la digestion, mais aussi l'ardeur combative (et érotique) des hommes – ce qui convient parfaitement à des aristocrates qui ont fait de la guerre leur raison d'être. C'est sans doute pour cela que l'on a appelé hypocras ce vin fortement sucré et épicé qui coule à flots lors des banquets : il tirerait son nom du



Import-export De retour des « Indes », on décharge les épices (en haut).

Un marchand surveille la récolte du poivre dans le royaume de Quilon (Kerala actuel).

Le Devisement du monde, par Marco Polo, enluminure du Maître de Boucicaut (v. 1410), BnF.

célèbre médecin grec Hippocrate. Jamais médicament ne connut plus franc succès ! Une aura de légende entoure d'ailleurs, et depuis l'Antiquité, ces épices venues d'un Orient fabuleux, d'abord païen, puis christianisé. C'est du jardin parfumé d'Éden que seraient issues la plupart des plantes aromatiques. Lors de la croisade d'Égypte, au

XIII^e siècle, Joinville affirme que les autochtones pêchaient dans le Nil (qui coule depuis le paradis terrestre) gingembre, rhubarbe, bois d'aloès et cannelle venus d'Éden. De son côté, le Gange (qui y prend aussi sa source) charrie en vrac l'ambre, l'encens, le poivre, la cardamome, le gingembre et la cannelle. Bref, de quoi pimenter l'imagination !