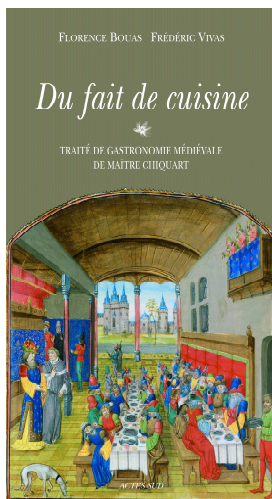


Florence Bouas et Frédéric Vivas

DU FAIT DE CUISINE

Traité de gastronomie médiévale
de Maître Chiquart



Le présent ouvrage est une adaptation en français moderne du manuscrit médiéval *Du fait de cuisine*. L'unique exemplaire de ce manuscrit appartient à la Médiathèque Valais-Sion (Suisse). L'édition critique du document original a été publiée en 1985 par le Prof. Terence Scully dans le tome XL de la revue *Vallesia* éditée par les Archives de l'Etat du Valais »

Maître Chiquart est le cuisinier d'Amédée VIII de Savoie, un des seigneurs les plus influents de l'Europe médiévale. En 1420, en l'honneur du Duc de Savoie, le maître queux réalise près de 80 recettes en trois jours de réjouissances et rédige un ouvrage, intitulé *Du fait de cuisine*, dont le contenu est passé par l'étamine de nombreux spécialistes de la cuisine. Or, ce manuscrit constitue une pièce essentielle sur l'échiquier de notre histoire gastronomique. C'est la seule version connue à ce jour de l'organisation d'un banquet au Moyen Âge. Notre cuisinier décrit avec précision le ravitaillement de l'office, l'ordonnement des provisions, les ustensiles en usage dans les cuisines seigneuriales. Par ailleurs, une large place est laissée aux recettes pour gras et carême, mais aussi aux remèdes pour malades. Ces préparations sont organisées sous le mode du "menu", à la différence des autres traités de l'époque qui se présentent comme un assemblage de recettes. Le cuisinier nous livre aussi les secrets de la préparation de ces chefs-d'œuvre exposés entre les différents services, que l'on appelait "entremets".

C'est cette étonnante histoire, ce concentré de science et d'art que Florence Bouas et Frédéric Vivas ont souhaité traduire, commenter et adapter pour les gourmets d'aujourd'hui. « On y découvre un art de vivre où les recettes festives côtoient un poème contre la maladie, où la tradition, telle la rose du roman, laisse éclore ses inventions. Si des recettes inédites, à base de pierres précieuses, font appel à l'imaginaire médiéval, la plupart de ces délices courtois aux accents méditerranéens sont réalisables par tous.

À l'aube de la Renaissance culinaire, la cuisine du château de Ripaille fleurit bon le vin clairet, les herbes du jardin et les épices d'Orient.

Florence Bouas, diplômée de l'École Hôtelière et Tourisme, est titulaire d'une maîtrise d'Histoire médiévale. Elle est actuellement bibliothécaire et responsable d'un atelier d'archéologie. Elle organise, tous les deux ans, le "Festival International du Film Archéologique de Toulouse". Ses recherches portent sur la seigneurie et la vie quotidienne au Moyen Âge.

Frédéric Vivas, diplômé de l'École Hôtelière et d'Ethnologie à l'EHESS, est actuellement président de l'association "La Plume & La Toque". Ses recherches portent sur l'histoire du métier de cuisinier et des techniques culinaires de l'Antiquité à nos jours. Organisateur de banquets historiques, il participe à différents colloques et formations auprès d'un large public.

Relations presse :

Régine Le Meur /0562669463

r.lemeur@actes-sud.fr

18, rue Séguier, 75006 Paris
Tél. 01 55 42 63 00 Fax 01 55 42 63 01
e-mail: presse@actes-sud.fr
<http://www.actes-sud.fr>

Actes Sud BP 90038,13633 Arles cedex
RTél. 04 90 49 86 91 Fax 04 90 96 95 25
Le Méjan, Place Nina Berberova

FORMAT : 13 X 24 / 176 PAGES / 23 EUROS

NOVEMBRE 2008