

## INTRODUCTION DE LA DINDE EN EUROPE

Liliane PLOUVIER\*

*Le dindon est certainement un des plus beaux cadeaux que le Nouveau Monde ait fait à l'Ancien. (Brillat Savarin, Physiologie du goût, 1825)*

Le mot dinde (Olivier de Serres, 1600) (1) est une contraction de coq d'Inde (Rabelais, 1548) — l'Inde visant en l'occurrence les Indes occidentales, c. à. d. le Mexique — via "codinde" (3). Son nom scientifique *Meleagris gallopavo* (Linné 1758) se réfère, d'une part, au coq (*gallus*) et au paon (*pavo*), de l'autre, à Méléagre, héros antique dont le destin est placé sous les couleurs du feu, du charbon et de la braise (qui sont aussi celles de la dinde: rouge vif sur fond noir). Ses soeurs, les Mélagrides, furent transformées en oiseaux après sa mort (4). Il s'agissait probablement de pintades, dont l'appellation savante est, en effet, *Numida meleagris*.

### ORIGINES AMERICAINES

La dinde apparaît en Amérique du Nord et centrale il y a environ un million d'années (5). Elle est domestiquée en Amérique centrale vers 1300 (6). On sait très peu de choses sur sa consommation dans cette région avant la conquête espagnole. Les premiers renseignements se rapportent aux Mayas, qui occupaient la Péninsule du Yucatan (Mexique du Sud) entre les 1er et 15e siècles.

Mais ils sont très maigres. D'après l'étude archéozoologique de Hamblin (7), qui porte sur une dizaine de sites de l'île de Cozumel (située à moins d'une vingtaine de km de la côte nord-est de la Péninsule du Yucatan), les oiseaux ne représentent que 1,83 % du nombre total des restes et ont été trouvés principalement dans les niveaux postérieurs à l'an mil. Au sein de ce taxon, les dindes représentent à elles seules presque la moitié des restes (8).

Quant aux Aztèques, qui sont originaires du Nord et émigrent à partir du 12e siècle pour atteindre la vallée de Mexico au début du 14e siècle (9), les sources se rapportant à la consommation de la dinde sont, en revanche, plus nombreuses. Il s'agit principalement de récits dûs à la plume des *conquistadores*. Les données archéologiques font toutefois défaut. Sophie Coe (10) écrit que jusqu'à présent aucun site privé d'origine inca n'a été découvert.

Les données ethnographiques les plus anciennes proviennent, pour la plus grande partie, des enquêtes menées par :

— Bernal Diaz del Castillo, compagnon d'armes de Cortès, qui débarque au Mexique en 1519. Son *Histoire véridique de la conquête de la Nouvelle-Espagne* (11) a été rédigée à la fin du 16e siècle, lorsque Bernal était au Guatemala (12).

\* Chargée de cours aux Facultés des sciences administratives et des sciences commerciales de la Ville de Bruxelles

— Bernardino de Sahagun, moine franciscain, qui arrive au Mexique en 1529 et commence la rédaction de son *Histoire générale des choses de la Nouvelle-Espagne* (13) l'année suivante (14).

Le premier s'étend longuement sur les habitudes alimentaires des Aztèques (il décrit notamment la table de l'empereur Motecuhzoma — Montezuma en espagnol); mais ne fournit que peu d'informations sur la consommation de la dinde. Celle-ci est néanmoins citée à plusieurs reprises et figure, selon Bernal, régulièrement dans les menus de l'empereur.

Le second, Sahagun, est, en revanche, plus prolixe au sujet de la dinde. Il a aussi appris la langue aztèque (*nuhuatl*), dans laquelle il a, du reste, rédigé son oeuvre. La dinde s'y nomme *totollin*:

“On appelle *totollin* les poules et coqs de ce pays. Ce sont des volatiles domestiques bien connus. Ils ont la queue ronde et de grandes plumes aux ailes, quoi qu'ils ne volent point. Ils sont très bons à manger et leur chair est la meilleure de tous les oiseaux. Ils mangent du maïs mouillé lorsqu'ils sont petits, ainsi que des blettes cuites et moulues et plusieurs autres plantes herbacées. Ils pondent des oeufs et en font éclore des poussins. Leur couleur est variée; il en est de blancs, de roux, de noirs et de gris. On appelle le mâle *uexolotl*; il porte un grand jabot; son poitrail et son cou son charnus. Il a un collier rouge et sa tête est d'un bleu particulier. Quand il se met en colère, il fronce les sourcils. Un masse charnue s'abat sur son bec. Il bouffe, s'enfle, hérissé ses plumes. Lorsqu'une personne en veut à une autre, elle donne à manger à celle-ci de cette chair molle qui retombe sur le bec de cet oiseau, afin que son appendice génital ne puisse pas raidir.

La femelle est plus petite que la mâle. Elle est basse sur jambes; elle a des grains de corail sur la tête et la gorge. Elle s'accouple à son coq, pond des oeufs, les couve et fait éclore des poussins. Sa chair est grasse et savoureuse. Son corps est gros. Elle met ses poussins sous son aile et leur procure à manger en se mettant à la recherche de petits vers ou autre chose. Quand ses oeufs se forment, ils se couvrent d'une membrane qui se convertit bientôt en coquille tendre, laquelle se durcit lorsque l'oeuf est pondu” (15)

J'ai cité ces longs extraits du livre de Sahagun, parce qu'ils contiennent la plus ancienne description zoologique de la dinde. Sahagun affirme, par ailleurs, que la dinde est une nourriture de roi et en donne même plusieurs modes de préparation. Elle peut être accomodée en *tamales* (il s'agit de gaines de maïs farcies d'une pâte à base de farine de maïs et cuites à la vapeur):

“Les seigneurs ou rois consommaient ces nombreuses variétés de pains (*tamales*) avec diverses espèces de poules rôties ou bouillies. Les unes étaient accomodées tout entières en pâté (c. à. d. en *tamales*); les autres étaient dépecées et mêlées à la masse (c. à. d. à la pâte) avec du piment jaune (*capsicum*), ce qu'on appelait 'petits pâtés de poule'.”

Elles sont aussi préparées en ragoût, qui porte le nom de *pipian*:

“Les grands seigneurs consommaient une grande variété de ragoûts. L'un d'eux était fait avec de la poule mêlée de piment rouge, de tomates et de pépins de calebasse [plus probablement de courge] moulus; cela porte aujourd'hui le nom de *pipian*. Un autre de leurs ragoûts, de poule aussi, était assaisonné de piment jaune” (16)

Gilbert A. Voss a, par ailleurs, reconstitué une intéressante recette aztèque de dinde, en s'inspirant de différentes données à la fois archéologiques, botaniques et ethnologiques: *Pavo yerbanis* (17). *Pavo* est le nom espagnol de la dinde, tandis que *yerbanis* désigne une sorte mexicaine de souci *Tagetes lucida*, connue sous le nom de *yerbanis* ou *perican* dans le Sud du Mexique. Elle était fréquem-



ment utilisée dans la cuisine aztèque et possède une saveur anisée rappelant à la fois celle de l'estragon et de l'anis étoilé.

Pour confectionner le *pavo yerbani*, Voss conseille de pocher une dinde dans un bouillon parfumé avec de l'ail et des oignons. Elle est ensuite désossée et découpée en morceaux. Une sauce est préparée à part. A cet effet, de l'ail, des piments et des tomates sont hachés ensemble, mouillés avec un peu de bouillon de la dinde et parfumés avec du souci. Les morceaux de dinde sont placés dans la sauce et le tout est cuit pendant 30 minutes. Ce ragoût est servi avec des *tamales*, farcis de *zoale*, une pâte composée de farine de maïs et de graines d'amaranthe (*Amaranthus*, très appréciée des Incas et riche en protéines) (18) grillées et moulues.

## INTRODUCTION EN EUROPE

Les *conquistadores* rapportent des spécimens de dinde en Espagne dès les premières expéditions. La plus ancienne mention écrite est probablement due à Christophe Colomb (19), qui a rencontré des dindes en accostant au Honduras le 14 avril 1502 (20). Il leur donne le nom de *gallina de la tierra*. Elles ont, dit-il, "des plumes comme une sorte de laine" (21). Mais d'après Lefèvre et Marinval-Vigne, "il n'est pas impossible que Pedro Alonso Niño, dès 1499, et Vicente Yanez Pinzon en 1500 aient rencontré des dindons au Vénézuëla et en aient ramenés en Europe" (22).

Après Colomb, H. Cortès écrit dans ses lettres à Charles Quint que "les indigènes élèvent beaucoup de poules [...] qui sont grosses comme des paons" (23) et G.F. Oviedo y Valdès précise dans son *Histoire naturelle des Indes occidentales* que "ces coqs sont sauvages, mais ils peuvent être domestiqués si on les capture jeunes. Comme ces oiseaux sont nombreux, beaucoup sont tués par des chasseurs. Quelques personnes disent que le coq est clair et que sa poule est noire. D'autres sont de l'avis opposé [...] D'autres encore disent qu'il y a deux espèces, qu'il y a des mâles et des femelles de chaque couleur. Si le chasseur ne touche pas le paon d'Inde à la tête ou en un endroit vital, même s'il l'atteint à l'aile, il fuit prestement à travers bois. Comme ceux-ci sont très denses, le chasseur doit avoir un très bon chien, ou il perdra sa peine et son gibier" (24). A cette description encore toute empirique, il faut ajouter l'analyse zoologique déjà citée de Sahagun.

La diffusion de la dinde dans les autres pays européens est large et immédiate. Sa provenance n'est pas toujours très clairement perçue, comme en témoigne son appellation dans différentes langues européennes. D'aucuns la croyaient originaire de Turquie (cf. *Turkey* en anglais et *Tchourka* en serbo-croate); d'autres de l'Inde, comme les Hollandais (*Kalkoense hen*: de Calcutta), voire du Pérou, comme les Portugais (qui l'appellent *Peru*) (25).

La dinde arrive d'Espagne en France probablement *via* la Navarre (26). En 1534, Marguerite d'Angoulême (Angoulême 1492-Odos, Bigorre, 1549), duchesse d'Alençon et reine de Navarre, fait élever des dindes dans son château d'Alençon (27). En 1538, celles-ci apparaissent dans le marché de pourvoirie de son époux, Henri d'Albret (28). Ensuite elles envahissent très rapidement le reste de la France. Rabelais parle déjà de 'poules d'Inde' dans son *Gargantua*, dont la

première édition paraît en 1534 (29) et, en 1549, 66 dindes sont servies lors du grand festin organisé en l'honneur de Catherine de Médicis par la Ville de Paris (30).

En Angleterre la première mention écrite de la dinde date de 1541 : l'archevêque Cranmer la cite parmi les grands oiseaux, dont il cherche à diminuer la consommation auprès du clergé, atteint par le pêché de gourmandise (31). Elle aurait été introduite dans ce pays par un des officiers de Sébastien Cabot, Sir William Strickland (32). En 1555, les dindes abondent sur le marché londonien et leur prix est fixé officiellement par les autorités (33).

Entre 1551 et 1558 paraissent à Zurich les 4 volumes de l'*Historia animalium* de C. Gessner. Celui-ci donne une description assez curieuse du dindon :

“ Cette peau [du cou] qui semblait auparavant flasque et vide, se gonfle et enfle pour atteindre l'épaisseur du bras lorsqu'il donne de la voix. Cette voix sort avec fracas du cou et porte au loin, pour ainsi dire comme une liqueur versée résonne dans un tonneau [...] Le corps de celui que j'ai vu était très rond, et dépassait la hauteur d'un paon. L'iris de son oeil paraît de couleur bleue et rouge, son acuité approche de celle d'un rapace. Quand quelqu'un s'approche de la poule, il se hérise complètement, et tente d'effrayer les intrus par son aspect formidable ” (34).

C'est à Liège, que la dinde fait sa “ joyeuse entrée ” en Pays-Bas espagnols. Elle est servie en 1557 à l'occasion du banquet donné en l'honneur de Robert de Berges, comte de Walhain, évêque et prince de Liège. Lancelot de Casteau, maître-queu de trois princes-évêques, décrit le menu de ce festin et cite la dinde à trois reprises : pour le premier service (“ Pouille d'Inde bouillie avec des huîtres et cardes, salade d'Espagne ”) et pour le troisième service (“ Coq d'Inde rosty froid ” et “ Pasté de pouille d'Inde ”) (35).

A cette date, la dinde est une nouveauté en Pays-Bas espagnols. Le médecin anversois, Vorselman, ne la mentionne aucune fois dans son nouveau livre de cuisine (*Eenen Nyeuwen Coock Boeck*) édité en 1560 (36). Quelques années plus tard paraît *L'agriculture et la maison rustique* de Charles Estienne et J. Liébault (1564), traduit en flamand sous le titre *De Landwinninghe ende Hoeve*, imprimé par Plantin à Anvers en 1566. Les auteurs y dénigrent complètement le volatile américain : “ C'est un vrai coffre à avoine, un gouffre de mangeaille, les gros crient continuellement et les petits piolent sans cesse, c'est tout le plaisir qu'on en peut attendre : outre que l'un et l'autre sont sales et hideux à voir, à cause de leur difformité de tête [...] Il est vrai que la chair en est délicate, mais fade et de dure digestion [...] Il y a plus de plaisir et de bonté à manger du paon... ” (37).

## PREMIÈRES RECETTES CULINAIRES

Afin de retrouver les premières recettes, j'ai compulsé la littérature culinaire de la plupart des pays d'Europe occidentale et traduit tout les textes pertinents en français. J'ai crû bon de les reproduire ci-après. Leur lecture est sans doute ardue, mais il eut été dommage de ne pas publier les fruits (complètement inédits) d'une longue recherche. Une analyse critique et comparative suit l'exposé des recettes.



## En Italie

Les plus anciennes recettes de dinde se trouvent probablement dans les *Opera dell'Arte del Cucinare* de B. Scappi parus à Venise en 1570 (38). A ce moment la dinde vient seulement de s'implanter en Italie. Messisbugo n'en parle pas dans son *Libro Novo del qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande secondo la diversita de i tempi cosi di carne come de pesce* paru à Venise en 1557 (39). Et, en 1581, Vincenzo Cervio écrit dans *Il Tricicante* que "il gallo d'India è uccello domestico venuti pochi anni sono in Italia" (le coq d'Inde est arrivé en Italie il y a quelques années seulement) (40).

Scappi donne aussi une description de la dinde en ces termes : le coq ou la poule d'Inde ont un corps beaucoup plus gros que le paon. Le coq fait la roue comme le paon. Il a des plumes noires et blanches et le cou recouvert d'une peau ridée. Sur la tête il porte une "corne de chair", qui gonfle quand il se met en colère et grossit de façon à couvrir ses moustaches ("vien grosso in modo che gli cuopre tutto il mostacchio"); sur l'extrémité de la poitrine, il a, enfoui dans ses plumes, un épi de soie, comme le porc. Il a la chair beaucoup plus blanche et tendre que la paon (chap. CXLI du Livre 2).

a) dinde farcie et rôtie à la broche (chap. CXLI du Livre 2)

La farce est faite suivant les préceptes du chapitre 115, qui s'applique aussi bien aux volailles qu'aux quadrupèdes. Scappi propose 4 variantes, reposant toutes sur une association entre lard, herbes (menthe, marjolaine, pimprenelle, persil) et épices (poivre, cannelle, girofle, muscade):

- oeufs, fromage rapé, ail, oignons, verjus, prunes ou cerises
- haché de veau, boeuf ou porc et jambon, raisins secs, champignons ou truffes. La première dinde truffée!
- testicules de veau, cervelles, oeufs, sucre, prunes ou poires
- foie, oeufs, fromage rapé, fenouil, sucre.

b) *polpette* de dinde (chap. CXLI)

Le même chapitre CXLI propose la préparation de *polpette* de dinde, dont la recette générale est donnée au chapitre XLIII. Il s'agit de paupiettes (même origine étymologique: du latin *pulpa* = chair) enfilées sur une brochette et grillées.

c) *balotte* de dinde (chap. CXLI)

Toujours proposées au chapitre CXLI, les *balotte* sont décrites au chapitre XLVII. Il s'agit de petites quenelles de la grosseur d'un jaune d'oeuf pochées dans du bouillon. On peut aussi leur donner la forme d'une poire en les façonnant à la main et en mettant au bout une brindille de fenouil.

d) dinde en pâté (chap. XXXVI et XXXVII du Livre 5)

Le chapitre XXXVI commence par donner la recette du paon en pâté. Celui-ci est plumé à sec, débarassé de ses ailes et pattes, mais garde son cou avec les plumes. Il est ensuite farci, piqué de clous de girofle, lardé et placé à l'intérieur d'une croûte de pâté faite de farine grossière. Le pâté est recouvert, mais la tête reste à l'extérieur, enveloppée dans du vieux papier et maintenue bien droite. Il est cuit au four et destiné, comme beaucoup de pâtés à cette époque, à la conservation: 10 jours en hiver, 4 jours en été.

A la fin de la recette, Scappi stipule: "in questo modo si puo accomodare il gallo d'India giovane, havendogli pero tagliato quella punta del petto, perche altrimenti no si pottrebbe accomodare in pasticcio". En effet, au chapitre CXLI Scappi affirme que la dinde possède sur la poitrine un os plus haut que celui des autres volailles et conseille de le raboter. Pour ce faire, on ouvre la peau près de l'os, détache délicatement la chair, coupe l'extrémité de l'os avec un couteau et recoud la peau.

Quant au chapitre XXXVII, intitulé "Per fare pasticcio di pollancha d'India", il commence par donner l'apprêt de la dinde en pâté (qui est à nouveau farcie de truffes et aussi de cervelats) et s'accommode conformément à la recette précédente, sauf que le cou est enlevé et que le pâté se mange aussitôt sorti du four avec une sauce épicée (girofle, cannelle) et aigre-douce (vinaigre, sucre), qu'on verse dans la cheminée. Scappi termine en spécifiant que "in questo modo si puon acconciare i pavoni nostrali giovane".

e) recettes pour abats

Scappi donne enfin plusieurs recettes pour les abats : les *magoni* (gésiers) de paon et de dinde (chap. CXLVIII) et les foies (*fegati*) de paon et de dinde et d'autres volailles (chap. CL).

## En Allemagne

Marx Rumpoldt donne plusieurs recettes de dinde dans son célèbre livre de cuisine, *Ein New Kochbuch*, paru à Francfort en 1581 (41). Elles ne possèdent que de vagues ressemblances avec celles de Scappi. Rumpoldt commence par donner une série de menus, de dîners et soupers pour grands seigneurs (empereur, rois, électeurs, archiducs et comtes); la dinde y occupe une place d'honneur. Elle est citée 9 fois, contre 5 pour le paon. Tout un chapitre lui est ensuite consacré dans le corps même de l'ouvrage; il comporte 20 paragraphes (p. LXVI r° et v°). Plusieurs préparations sont décrites, dont la plupart s'applique aux autres volailles (principalement chapon, coq, poule, oie).

a) Dinde rôtie ou bouillie, servie chaude ou froide (par. 1); recette lapidaire ou *Kurzrezept*.

b) Pâté (par. 2)

Rumpoldt propose 3 variantes:

— dinde entière en pâté. La recette figure p. CLXXIII (par. 38) au chapitre des pâtés. Contrairement à Scappi, Rumpoldt ne la farcit pas. Mais il la pique également de clous de girofle, la larde et la place à l'intérieur d'un pâté fait d'une pâte grossière, couvert et cuit au four.

— *Kleine Pasteten* (p. LXVI par. 11), petits pâtés farcis avec de la poitrine de dinde hachée. La recette est donnée au chapitre sur le veau (p. XVIII, par. 37) et sur le chapon (p. LXXXIX, par. 33).

— *Spanische Pasteten* (p. LXVI par. 17). La recette se trouve p. XXI (par. 48) sous la rubrique "Veau". Ici, la pâte est feuilletée, non pas selon le procédé moderne du tourage (43), mais suivant une technique dite de l'"enroulement", qui en pose les jalons. Sa plus ancienne recette figure dans un traité culinaire arabe rédigé au 12<sup>e</sup> siècle dans le royaume Al-Andalus et traduit récemment en espagnol par A.H. Miranda (43). L'enroulement est introduit en Allemagne par Rumpoldt, sous le nom de *Spanische Pasteten*, en rappel de son origine mauresque, et en Pays-Bas espagnols par Lancelot de Casteau, qui le nomme également et pour la même raison "Pastez d'Espagne feuiltez". La farce composée, en l'occurrence, de chair de dinde hachée est placée à l'intérieur du pâté feuilleté.

c) *Gefüllte Flügel* (aile farcie)

Elle est grillée et accompagnée d'une sauce, dont Rumpoldt propose plusieurs formules:

— sauce verte. Deux recettes: persil et autres herbes vertes, muscade, bouillon de boeuf (p. LXVI par. 4) ou bien persil, pain trempé dans du bouillon de boeuf, foie, safran, poivre (p. LXVI par. 6)

— sauce acide ou douce (*id.* par. 3)

— sauce jaune (*id.* par. 4)

— sauce blanche (*id.* par. 4)

— sauce poivre (*id.* par. 5)

De ces 4 sauces Rumpoldt ne donne aucune recette. Elles étaient, en effet, bien connues et faisaient partie des grands classiques de la cuisine fini-médiévale.



d) *Burstknödel* (p. LXVI par. 7)

Avec la poitrine de la dinde, Rumpoldt fait aussi des *Knödel* (ou *Nocken*, dont dérivent les mots italien *gnocchi* et français quenelles). Les recettes sont données p. XV (par. 27) (pour le veau), p. LXXXI (par. 6) (pour la poule), p. LXXXIII (par. 13) (pour l'oie). Il s'agit de boulettes façonnées à la main, composées de viande hachée et mélangée à de la graisse (de boeuf ou de rognons de veau), des oeufs, du pain trempé dans du lait et des épices (gingembre, poivre). Elles sont, comme les *balotte* qu'elles rappellent, pochées dans du bouillon. Au par. 10 de la p. LXVI Rumpoldt ajoute que les *Knödel* peuvent être cuits en pâté. La façon de procéder est précisée p. XX (par. 47) à la rubrique "Veau". Au lieu d'être pochés, les *Knödel* sont cuits en vase clos, autrement dit, à l'étouffée.

## e) Blanc-mangers

Le blanc-manger est une célèbre préparation médiévale, qui faisait fureur dans toute l'Europe. Il se prépare avec du blanc de volaille effiloché, de la farine de riz ou de l'amidon, du lait ou du lait d'amandes et généralement du sucre (45). Si fondamentalement il se définit comme un mets de couleur blanche, il est parfois teinté. D'après C.A. Wilson, le blanc-manger est un plat d'origine arabe (46).

Rumpoldt propose de préparer des blanc-mangers avec de la poitrine de dinde. Il suggère deux formules : une première qu'il appelle effectivement *Manscho Blancko* (p. LXVI par. 14); une seconde, qui porte, en revanche, le nom de *Gestossens* (provenant du verbe *stossen* = piler et qu'on pourrait traduire en français par hachis) (p. LXVI par. 8).

La recette du *Manscho Blancko* est donnée p. LXXIX (par. 37) pour le chapon. Le blanc de la volaille préalablement pochée est réduit en charpie (*zupff es fein klein*), mélangé à de la farine de riz, du lait, du sucre, de l'eau de roses et de la graisse de boeuf ou du beurre. Rumpoldt parle à son propos de *weissen Muss* (littéralement mousse blanche) et précise qu'on l'appelle aussi *Spanisch Manscho Blancko*, les Espagnols l'ayant, en effet, hérité directement des Arabes.

Quant au *Gestossens*, Rumpoldt en donne plusieurs recettes : de chapon (p. LXXVII, par. 14), d'oie (p. LXXIII, par. 10), de poule (p. LXXXI, par. 8). Le blanc de la volaille est pilé dans un mortier avec des amandes et mélangé avec du pain blanc trempé dans du bouillon de volaille. Cet appareil peut être passé à l'étamine et doit, en principe, être d'un blanc immaculé. Rumpoldt le surnomme pour cette raison *weissen Speiss* (p. LXXXI, par. 8), littéralement blanc-manger.

Avec ces blanc-mangers, Rumpoldt réalise d'autres confections :

- *Spanische Krapffen* (p. LXVI, par. 13-18), que je traduirais par rissoles plutôt que beignets. La pâte, faite de farine, d'eau, de beurre et de sel, est en effet, pétrie, abaissée et farcie d'un blanc-manger de dinde, conformément à la technique de la rissole. Le tout est frit dans du beurre et ensuite saupoudré de sucre. Pourquoi cette confection est-elle baptisée espagnole? Peut-être parce qu'elle est farcie d'un blanc-manger espagnol ou bien parce que les Arabes étaient passés maîtres es beignets et autres fritures, qu'ils ont transmis aux Espagnols lors de leur occupation de l'Andalousie (47).
- *Spanische Pasteten* (p. LXVI, par. 17), c. à d. des pâtés espagnols feuilletés conformément au mécanisme de l'"enroulement" et farcis d'un blanc-manger.
- *Ungerischen Turten* (p. LXVI, par. 15), des tourtes hongroises; contrairement au pâté qui est dressé à la main et cuit au four, sans moule, la tourte est cuite dans une tourtière (*Turtenpfannen*, cf. p. CLXXVI, par. 1) et sous la braise. Elle garde de ses origines (*panis torta* = pain rond) une forme ronde (48). Cette tourte, dont la pâte est, en outre, plus fine que celle du pâté, est également farcie d'un blanc-manger. Je n'ai pu déterminer pour quelle raison Rumpoldt la qualifie de hongroise.
- *Spanischen Turten* (p. LXVI, par. 16), c. à d. des tourtes feuilletées, toujours d'un blanc-manger.
- *Muss* (p. LXVI, par. 19). *Weissen Muss* est synonyme de blanc-manger (cf. *supra*). Il s'agit donc, comme le stipule Rumpoldt p. LXXX, par. 39 (au chapitre "Chapons"), de faire "ein Muss auss einem andern Muss", à l'instar du proverbe "Ein Muss auss einem Muss oder ein Brey auss einem Brey machen" (*Brey* et *Muss* sont également synonymes). Le blanc-manger est, en l'occurrence, mélangé avec des oeufs et du lait,

placé dans une terrine (*Schlüssel*) et cuit au four. Au moment de servir on saupoudre de sucre.

f) *Gehact* (p. LXVI, par. 9)

Avec la poitrine de la dinde Rumpoldt fabrique un *Gehact*, du verbe *hacken* = hacher. Elle est cuite au blanc dans un bouillon de poule et hachée. On peut aussi la rôtir, la hacher et la servir au jus brun, "eine braune Brüh, die du von einem Braten hast abgossen" avec un bouillon de poule peu salé; ou bien le haché de dinde est servi "nature" et assaisonné de jus d'oranges acides. Une formule analogue s'applique au chapon (p. LXXXI, par. 7).

g) Enfin, Rumpoldt termine le chapitre consacré à la dinde en spécifiant que les abats peuvent également faire l'objet de divers apprêts et conclut que "du darffst nichts davon wegwerffen, kanst alles zu nuss machen", autrement dit, dans la dinde (comme dans le cochon), tout est bon !

### En Espagne

En 1520, paraît l'édition catalane du *Libre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art del coch* de maître Robert (de Nola) (49). La dinde y est complètement absente. C'est normal, puisque l'auteur, qui était cuisinier de Ferdinand I, prince de la maison d'Aragon et roi de Naples, a rédigé son livre pendant le règne de ce dernier, c. à d. entre 1458 et 1494.

Il faut attendre 1599 pour voir apparaître un autre traité culinaire en Espagne : en l'espèce, le *Libro del Arte de cozina* de Diego Granado Maldonado (50). D'après Jeanne Allard, qui l'a examiné, Granado s'est borné à traduire en espagnol une série de recettes (en l'espèce, 587) empruntées à Scappi; 50 recettes proviennent, en outre, de Nola et 125 d'une source inconnue. La dinde y est mentionnée à plusieurs reprises et préparée de la même façon qu'en Italie : en pâte, en quenelles, en paupiettes (51).

Ceci dit, l'interpénétration entre la cuisine espagnole et italienne est une vieille histoire. Dans son édition du *Sent Sovi* (écrit en catalan au début du 14e s.), Grewe démontre l'influence de la cuisine catalane sur l'italienne de la fin du Moyen Age (52). Elle résulte du fait que le royaume de Naples appartenait à la maison de Catalogne-Aragon, qui y introduisit ses coutumes alimentaires. Par la suite s'est produit un mouvement en sens inverse : Nola, qui a séjourné à Naples, s'est à son tour inspiré des livres de cuisine italiens (53). De même Granado.

Après eux, Montino publie en 1611 l'*Arte de Cocina*, qui donne une recette de dinde rôtie, préalablement lardée et piquée de clous de girofle, conformément aux préceptes de Scappi et Granado. Il y ajoute toutefois une sauce froide à base d'amandes mondées, grillées et pilées, de foies de volaille grillés et moulus, de sucre et de cannelle en grande quantité; le tout est détrempe avec un bouillon pas trop gras (54). S'ensuit une recette pour les abats, présentés en pâté (*Una empanada de menudos de pavos*) (55).

### Au Portugal

Le premier livre de cuisine portugais s'intitule *O livro de cozinha da Infanta Dona Maria*, parce que Marie de Portugal (c'est d'elle qu'il s'agit) l'avait emporté avec elle à Naples en 1565 (56). La dinde n'y est pas mentionnée. C'est normal,



étant donné que cet ouvrage a été conçu à la fin du 15<sup>e</sup> siècle, avant le voyage de Christophe Colomb (57).

### En Angleterre

Au 16<sup>e</sup> siècle paraît en Angleterre une série de livres de cuisine, que je n'ai malheureusement pas pu examiner, faute de les avoir trouvés. Cf. notamment *A proper Newe Book of Cokerye* (Londres, 1545); *The good huswifes Jewell* de Thomas Dawson (Londres, 1585); *The good huswifes handmade for the kitchen* (Londres, 1594); *A book of cookrye [...] gathered by A. W.* (Londres, 1591) (58). J'ai, en revanche, pu consulter *The Compleat Cook*, paru à Londres en 1671 (59); il s'agit du livre III d'un traité plus vaste intitulé *The Queens Closet Opened*, dont l'*editio princeps* date de 1655 et qui reprend le livre de recettes de la reine Henriette Marie, veuve de Charles I. La dinde y apparaît dans deux recettes.

#### 1. *The Jacobins Pottage* (p. 64)

De la chair de chapon ou de dinde finement hachée, mélangée à du fromage rapé et assaisonnée (girofle, muscade, macis et sel) est mise sur une tranche de pain recouverte d'un bouillon, que l'on réduit jusqu'à ce qu'elle commence à attacher au fond de la casserole (conformément à la technique française dite de la mitonnade); des morceaux de moëlle gros comme des châtaignes sont disposés sur le hachis de volaille. Au moment de servir on parfume avec du jus d'orange.

Signalons que le *Grand cuisinier de toute cuisine* paru en France vers 1544 (cf. *infra*) donne sous le nom de "soupe jacobine" une recette comparable, mais sans dinde: des perdrix, des poussins ou autres volailles sont rôtis, coupés en pièces (non hachés) et ensuite servis sur des "soupleses quarrées" (c. à d. des morceaux de pain).

#### 2. *To boyl a Pudding after the French Fashion* (p. 106)

Une dinde bien grasse, lardée, assaisonnée (sel, poivre, muscade, girofle et macis) et farcie avec du romarin et du laurier est enveloppée dans un linge et cuite au torchon, comme on dirait aujourd'hui. Elle est servie froide avec de la moutarde et du sucre. Une mixture dont les Anglais raffolent toujours!

### En France

Un série de livres de cuisine est éditée au 16<sup>e</sup> siècle, qui ont fait l'objet d'une étude approfondie (non encore publiée) par Mary et Philip Hyman; ceux-ci l'ont présentée à l'E.H.E.S.S. en 1984. Citons: le *Petit traicté* (1536?), le *Livre de cuysine* (1540?); le *Livre fort excellent* (1542); la *Fleur de toute cuysine* (1543); le *Grand cuisinier de toute cuisine* (1544?); le *Bon cuisinier* (1560?); le *Livre de l'honneste volupté* (1567). Ces livres se bornent à reproduire le *corpus* des recettes fini-médiévales empruntées entre autres au *Ménagier de Paris* et aux différentes versions du *Viandier de Taillevent*. Aussi bien n'introduisent-ils aucun changement et ignorent-ils complètement les produits nouveaux apparus à la Renaissance, y compris l'oiseau américain. Il faut attendre le 17<sup>e</sup> siècle et la grande révolution culinaire, qui se produit alors en France (60), pour y voir apparaître les premières recettes de dinde.

C'est La Varenne qui, en 1651, ouvre les hostilités et déclare la guerre à la cuisine médiévale. Son livre, *Le cuisinier françois* (61), consacre définitivement la rupture avec le passé, malgré qu'il contienne encore un certain nombre d'archaïsmes. On y trouve, à côté d'une recette pour abattis de poulets d'Inde

(p. 151), six recettes de dinde qui méritent d'être analysées, car elles résument les grandes tendances de cette révolution. De plus, elles ont été diffusées, dans presque toute l'Europe occidentale. *Le cuisiner françois* a été traduit en anglais (*The French Cook*, 1653), en allemand (*Der Frantzösicher Koch*, 1665) et en italien (*Il Cuoco francese*, 1695). Il a, en outre, été édité une cinquantaine de fois dans sa langue originale entre 1651 et 1744, non seulement en France, mais aussi aux Pays-Bas (La Haye, 1656; Amsterdam, s.d.), et à Bruxelles (1697, 1698, 1711, 1712).

La révolution culinaire du 17<sup>e</sup> siècle a produit d'autres ouvrages: *Les délices de la campagne* (1654) de Nicolas de Bonnefons; *Le cuisinier* (1656) de Pierre de Lune; *L'art de bien traiter* (1674) de L.S.R.; *Le cuisinier royal et bourgeois* (édité pour la première fois en 1691, mais revu et corrigé en 1712 et ouvrant une ère culinaire nouvelle: celle de la Régence) de Massialot; sans compter le *Pâtis-sier françois* (1653), le *Cuisinier méthodique* (1660), le *Confiturier françois* (1660) et l'*Escole parfaite des officiers de bouche* (1662) d'auteurs anonymes.

#### Recettes de La Varenne pour la dinde :

1. Potage de poulets d'Inde farcis (p. 132)

La dinde est farcie de chair de veau et de graisse (non précisée) hachés et mélangés à des oeufs. On y ajoute des pigeonneaux ou des bécotilles. Elle est ensuite pochée dans un bouillon parfumé aux truffes et rehaussé d'un bouquet garni.

2. Poulet d'Inde à la framboise farci (p. 135)

La volaille est farcie de chair de dinde et de veau, et, de graisse (toujours pas précisée) hachés, et, ensuite mélangés avec des oeufs. L'assaisonnement est composé de sel, poivre, girofle et câpres. La dinde est embrochée et sa cuisson est terminée dans une sauce liée au moyen de "farine frite", délayée avec un bouillon parfumé aux champignons et rehaussé d'un bouquet garni, de vinaigre et de citron. En saison, on garnit ce plat avec une poignée de framboises.

3. Poulets d'Inde à la daube (p. 141)

La dinde est lardée, puis placée dans une sorte de braisière, assaisonnée et mouillée d'eau; la sauce est liée (agent de liaison non précisé), parfumée avec des fines herbes et garnie d'écorces d'orange ou de citron, de persil et de fleurs.

4. Poulet d'Inde en ragoût (p. 144)

La dinde fendue et battue est lardée, farinée et passée dans la poêle. Sa cuisson se poursuit dans un bouillon, qu'on fait réduire jusqu'à obtention d'une "sauce courte".

5. Dinde rôtie

La Varenne en donne deux recettes presque identiques: d'une part, blanchie, piquée de clous de girofle ou lardée (Poulet d'Inde, p. 106), de l'autre, blanchie et piquée (Dindonneau, p. 152).

6. Pâté de poulets d'Inde (p. 203)

La recette comporte trois formules:

- la dinde est lardée, assaisonnée et mise dans une enveloppe de pâte faite de farine fine ou bise, mélangée à du lard ou du beurre
- sa chair est hachée avec de la graisse de boeuf et mélangée à des jaunes d'oeuf. Cette farce est enveloppée dans la peau de la dinde et placée dans une pâte fine avec des bécotilles et des champignons.
- sa chair toujours hachée est mélangée à une fricassée de pigeonneaux, de palets de boeuf, de champignons, de truffes, de fonds d'artichauts, de crêtes, de rognons de bélier et de ris de veau.



Que nous enseignent ces recettes sur la révolution culinaire du 17<sup>e</sup> siècle et quels en sont ses tenants et aboutissants? Elle doit être mise en rapport avec l'ascension politique, scientifique et économique de l'Europe au 17<sup>e</sup> siècle. Jusqu'alors les lumières venaient d'Orient. Les sciences arabes éblouissaient les savants médiévaux qui les traduisirent en latin. On copiait et utilisait tout ce qui venait du Levant, en particulier les brûlantes épices évoquant les jardins d'Allah. Au 17<sup>e</sup> siècle, l'Europe devient le centre du monde et, comme l'écrivent Flandrin et Hyman, la Cour de France l'endroit où tous les regards convergent (62). Aux cuisines orientales qui avaient tenu le haut du pavé les siècles précédents, les Européens substituent les leurs et, en particulier, la cuisine française. L'art culinaire, comme l'ensemble de la civilisation, devient eurocentriste. Ecoutez L.S.R. critiquer les recettes anciennes et les comparer à des "gueuseries que l'on souffrirait plus volontiers parmi les Arabes (...) que dans un climat espuré comme le nostre" (63)!

La première caractéristique de la révolution du 17<sup>e</sup> siècle est par conséquent l'abandon de tout ce qui rappelle de loin ou de près l'Orient et, en particulier, des épices qui embaumaient de leurs effluves enivrants les cuisines médiévales et "renaissantes". La cannelle et le gingembre (utilisées par Scappi, Rumpoldt et encore Montino, *cf. supra*) sont les principales victimes de l'anathème. Elles sont remplacées par les aromates tirés du royaume :

- fines herbes (ciboulette). *cf.* Poulets d'Inde à la daube
- bouquet garni (thym, laurier, persil); *cf.* Potage de poulets d'Inde farcis et Poulet d'Inde à la framboise farci
- câpres; *cf.* Poulet d'Inde à la framboise farci
- champignons; *cf.* Poulet d'Inde à la framboise farci et Pâté de poulets d'Inde, et, au-dessus d'eux tous, la truffe noire du Périgord, qui relègue aux oubliettes les truffes blanches de Syrie et de Lybie aimées des Anciens (64); *cf.* Potage de poulet d'Inde farci et Pâté de poulets d'Inde.

Ostracisme aussi du mélange sucré-salé et aigre-doux (*cf. supra* Scappi, Rumpoldt et encore Montino). Il est amusant de constater, avec J.F. Revel (65), que certaines recettes qui paraissaient anachroniques aux gastronomes du 17<sup>e</sup> siècle se piquant de modernisme, nous semblent aujourd'hui des plus intéressantes, dans le contexte de notre propre académisme culinaire. C'est ainsi que la dinde aux framboises de La Varenne, très "nouvelle cuisine", fait frémir d'horreur L.S.R. (66). Flandrin et Hyman ne comprennent pas pourquoi celui-ci la condamne aussi violemment. Est-ce en raison du mélange sucré-salé? "C'est ce qu'on aurait d'abord tendance à croire. Mais Pierre de Lune propose aussi un potage de framboises (p. 173) et il le sucre beaucoup plus que La Varenne. Quant au Poulet d'Inde farci, les framboises n'y ont pas l'importance que suggère le titre de la recette: on en met éventuellement une poignée au moment de servir, ce qui semble fait pour l'oeil autant ou plus que pour le goût. La différence, finalement, n'est pas grande entre ces framboises et les grains de grenade ou les fleurs dont le très classique L.S.R. décore systématiquement ses ragoûts" (67).

La présentation des mets joue, en effet, également un rôle essentiel. De fait, les conceptions de Descartes et Le Nôtre ont exercé une influence déterminante sur l'art culinaire. Désormais on y parle aussi bien de méthode que d'esthétici-

que. Cette nouvelle approche se concrétise d'abord dans le service dit à la française; la table doit donner l'image d'un ensemble symétrique, où chaque plat a une place bien déterminée. Il n'y a pas deux plats qui contiennent la même préparation et les convives se servent dans les plats qui sont à leur portée. De sorte que personne ne mange la même chose.

“L'esthétique à la française trouve aussi son compte dans le recours sans parcimonie aux tranches d'orange et de citron, au persil frais et frit, aux graines de grenades et aux pistaches écrasées, qui, ainsi que les fleurs de la saison, artistiquement entrelacées et arrangées, décorent abondamment tous les plats” (68) (cf. Poulets d'Inde à la daube). Le recours aux garnitures doit également être mis en rapport avec cette recherche esthétique: on use et abuse de crêtes de coq, de rognons de bélier (probablement testicules), de ris de veau, de coeurs d'artichaut; on les appelle bêtillles (cf. Potage de poulets d'Inde farcis et Pâté de poulets d'Inde).

Les légumes acquièrent, enfin, leurs lettres de noblesse, en particulier, les derniers venus, comme les asperges, les artichauts, les petits pois et les choux-fleurs. La cuisine au beurre supplante, par ailleurs, la cuisine à l'huile, depuis que le clergé a autorisé sa consommation en carême (16e siècle). A tout cela, s'ajoute l'apparition de techniques nouvelles: la “farine frite”, à l'origine des roux, dont une des plus anciennes descriptions est donnée dans la recette du poulet d'Inde à la framboise farci. Ceci dit, la révolution culinaire du 17e siècle ne s'est pas produite *ex nihilo*. Le *Rinascimento* a joué un rôle. C'est dans l'Italie du 16e siècle que s'élabore une théorie du bon goût radicalement différente de la conception médiévale. C'est là aussi qu'apparaît pour la première fois un souci d'ordre et d'équilibre (59). Certains usages sont, par ailleurs, directement empruntés aux chefs italiens, comme par exemple les bêtillles. Scappi, on l'a vu, use, voire abuse déjà de champignons, de truffes, de testicules et d'autres choses fines.

### En Pays-Bas méridionaux

Lancelot de Casteau dans *L'ouverture de cuisine* ne donne pas à proprement parler de recettes de dinde. Dans le menu du banquet offert au prince-évêque en 1557 (cf. *supra*), la dinde est servie au premier service, bouillie avec des huîtres, des cardons et une salade d'Espagne. Au second service, elle est aussi bien présentée en rôti froid, qu'en pâté.

A la fin du paragraphe, Lancelot précise que “toutes les venaisons rosties froides estoient avec les pieds dorez, et tous les pastez revestus dorez et portans banieres”. Joop Witteveen en a déduit que, d'une part, les pieds de la dinde froide étaient dorés (quoique la dinde ne soit pas une venaison, du moins en Europe) et, d'autre part, celle servie en pâté était présentée de la même manière que la paon en pâté, c. à d. dorée, revêtue de sa queue, ses ailes et sa tête, et, entourée de bannières (70). Ailleurs, il affirme que, traités de la sorte, ces volatiles donnaient l'impression d'être assis dans le pâté (71). Et de citer à l'appui une nature morte de Pieter Claesz, qui représente effectivement une dinde assise dans un pâté.

Lancelot mentionne encore l'oiseau américain dans un autre menu (non daté): “Pouille d'Inde ou chapo (*sic*) rosty” pour le deuxième service. Il l'introduit,



enfin, dans sa recette de "pot pourry dict en espaignolle *oylla podrida*", un plat effectivement d'origine espagnole, qui est repris par la plupart des livres de cuisine occidentaux de cette époque. D'après Scappi, ce plat, composé de différentes sortes de viandes et de légumes cuits ensemble, doit son appellation d'une part au pot en terre (*oglia* en italien, *olla* en latin et *oule* en vieux français) dans lequel il est cuit et, de l'autre, au fait que les ingrédients, qui en font partie, sont cuits longuement (chap. CLII du Livre 2). Parce que jadis, on disait à ce propos en français qu'ils étaient "pourris de cuire", *oylla podrida* a été traduit par pot pourri (72).

Quoique contemporain de Lancelot, le médecin gantois Carolus Battus ne mentionne aucune fois la dinde dans son traité culinaire, *Eenen seer schoonen ende excelenten Cock-boeck*, paru à Dordrecht en 1593. De même, le livre de recettes de Clara Van Molle écrit à Anvers vers 1600 (73) est muet. Ce manuscrit qui n'a jamais été imprimé (74) comporte, aux côtés de recettes techniques, un traité culinaire (*Cock boeck*) à la page 107 r. Pour le rédiger Clara Van Molle s'est largement inspirée de Battus, qui ignore la dinde. En revanche, Antoine Magirus en donne plusieurs recettes dans son *Koockboec oft Familieren Keukenboec* paru à Louvain en 1612. Elles sont empruntées à Scappi, que Magirus s'est borné à traduire de façon quasiment littérale.

1. *Hoe dat men eenen Kalcoenschen Haen oft Hinne sal braden* (p. 62) (*Per arrostire il gallo e la gallina d'India*: chap. CXLI du Livre II)

Après l'avoir tuée, on laisse reposer la dinde non plumée et non vidée pendant 4 à 6 jours en hiver et pendant 2 jours en été. On la plume à sec ou à l'eau. Ensuite on casse l'os de la poitrine (car suivant Scappi il est plus long que celui des autres volailles, cf. *supra*), la vide et remplit l'intérieur avec une farce commune. Contrairement à Scappi, Magirus n'enlève pas les ailes. On la refait alors en eau, la larde, la pique de clous de girofle et la rôtit sur feu doux, car la dinde cuit plus vite que la paon.

2. Pâté de paon (p. 125) (*Pasticcio di pavoni*: chap. XXXVI du Livre 5)

On plume le paon à sec et enlève les ailes, tout en laissant la tête avec les plumes; on vide la volaille et enlève avec un linge sec le sang. On assaisonne l'intérieur avec du poivre, des clous de girofle, de la cannelle et de la muscade, ainsi qu'avec du lard et du fenouil (ceci, précise l'auteur, afin que la chair soit bien tendre); on refait le paon sur des braises, tout en veillant que le cou ne s'abîme. Puis on enlève les pattes et pique la poitrine de clous de girofle. On enferme le paon dans un pâté foncé avec des fines bardes de lard; on assaisonne à nouveau avec les mêmes épices. La tête doit rester à l'extérieur et être enveloppée dans du papier pour éviter qu'elle ne brûle. Magirus termine en concluant, à l'instar de Scappi, qu'on peut également préparer de cette manière tous les grands oiseaux comme les dindes, les faisans, les oies, les grues, etc.

Les Pays-Bas méridionaux resteront plus longtemps fidèles aux maîtres-queux de la Renaissance que leur voisine du Nord, les Provinces Unies. Celles-ci n'ont, en effet, pas attendu longtemps pour se mettre à l'heure française: avec cinq ans à peine d'intervalle *Le cuisinier françois* de La Varenne paraît à La Haye (1656), alors que la première édition bruxelloise date de 1697 (cf. *supra*).

Entretiens est édité à Bruxelles, en 1672, *De Verstandige Kock*, un livre hollandais, dont l'édition princeps remonte à 1667 (à Amsterdam, chez Petrus Nylandt). Il a tiré les leçons de la révolution culinaire française. On y trouve trois recettes de dinde:

1. *Om jonghe hoenderen, kalkoenen oft endtvogels (grues) aerdigh te koken* (p. 65)

Ils sont vidés, remplis de persil et pochés dans de l'eau salée. On prépare une sauce au beurre, au persil et au verjus, dans laquelle la volaille est disposée.

2. Recette pour pigeons (p. 65)

Ils sont blanchis, rissolés dans du beurre et accompagnés d'une sauce faite avec du beurre, du persil, des jaunes d'oeuf, du verjus, du macis et de la muscade. Il s'agit apparemment d'une émulsion et, par conséquent, de la première version de la sauce hollandaise. On prépare de la sorte les poules, les chapons, les dindes, les lapins et les faisans.

3. *Om Asje [= haché] te maken*

On prend du rôti froid de mouton, de veau, de poulet, de chapon ou de dinde. On le coupe menu et l'assaisonne de verjus ou de jus de citron ou de vinaigre; on ajoute un peu d'eau, des épices (poivre, macis) et du beurre. Le tout est cuit entre deux "schotels" (assiettes, plats), autrement dit à l'étouffée.

La plupart des autres livres de cuisine français issus de la révolution culinaire du 17<sup>e</sup> siècle circulent, voire sont imprimés en Pays-Bas méridionaux. A signaler, en outre, un produit autochtone de la même veine: *Le cuisinier familier* (Bruxelles, 1705). Il ne donne qu'une seule recette de dinde, "Des Poulets-Dindes", libellée en ces termes: "Ils s'apprêtent de bien des manières: on les sert rôtis, avec une sauce Robert; on les mange à la daube et ils sont pour lors accomodez comme les chapons; ou bien on les sert en pâtéz" (p. 83). On sent nettement la griffe de La Varenne, sauf pour la dinde à la sauce Robert, empruntée à Massialot (75).

Enfin, je propose de terminer ce tour d'horizon consacré à la dinde "belge" là où il a débuté: à Liège. Les Archives de la Ville possèdent, en effet, un manuscrit datant du 18<sup>e</sup> siècle, complètement inédit, qui comporte un certain nombre de recettes culinaires. Parmi elles j'ai découvert une recette de dinde, dont voici le texte original (y compris les fautes d'orthographe):

"Pour farsir un dindon

Prenez deux livre de veau, un cartron de Lard et Le haché bien menu et Le jetté dans un vase propre a cela puis prenez une tranche de fin pain blanc, ottez en La croutte et brissé La miette bien fine et Ly mette avec une demy noix Muscade, des cloux de girofle; un pincée tant soit peu de poivre; et gingembre; 2 ou tres eschalotte hachée finement l oeuf blan et jaune, battez Le bien puis adjoutté y l cuillierée de claire Creme avec une petite demy poignée de sel mettez Le tout tres bien ensemble; voila une méthode de faire le farsin nous laissons ordinairement pendre trois jours Le dindon et puis Le mettons 24 heur dans Le sel: et c'est assé" (76).

Cette recette très classique de farce circule dans les maisons bourgeoises du 18<sup>e</sup> siècle et n'a guère changé aujourd'hui. Le docteur Jourdan le Cointe, par exemple, la décrit dans *La cuisine de santé* en termes comparables:

"Farce pour volailles

Hachez et pilez très-fine de la chair de volaille cuite ou crue (les restes d'un chapon; poularde, dindonneau, etc. sont excellents); ajoutez-y de la graisse de veau avec du petit lard, également pilé et mêlé au blanc de volaille; assaisonnez-là avec sel, poivre, épices mélangées et mie de pain trempée dans de la crème: liez le tout avec des jaunes d'oeuf et farcissez-en l'intérieur de vos poulardes et autres volailles, en ne les remplissant pas trop" (77).

Remarquons que la recette liégeoise utilise du gingembre, que la révolution culinaire du 17<sup>e</sup> siècle avait frappé d'interdit. Une survivance du Moyen Age en plein siècle des Lumières! Elle n'est pas la seule...



Que nous enseignent ces premières recettes ? Curieusement, elles ne sont pas l'oeuvre des Espagnols, qui ont introduit la dinde en Europe, mais des Italiens. Ce sont eux, en effet, qui, au 16<sup>e</sup> siècle, sont les arbitres du bon goût et dirigent la Renaissance aussi bien artistique que culinaire. Le grand maître en la matière est sans conteste Scappi. Il est à la fois le créateur de la dinde farcie et de la dinde aux truffes. Ses recettes ne sont cependant pas entièrement détachées de la tradition médiévale, comme en témoigne le recours aux épices orientales, au sucré-salé ou à l'aigre-doux. Son pâté est également de facture typiquement moyenâgeuse. Il ne s'agit pas, comme aujourd'hui, d'une terrine de viande hachée, mais d'une enveloppe de pâte renfermant un animal entier. La croûte faite avec une farine grossière est trop dure et épaisse pour être consommée ; elle permet d'une part de cuire l'aliment à l'étouffée, d'autre part, de le garder. Autrement dit, le pâté médiéval fait non seulement office de four, mais aussi de boîte de conserve. Il sera progressivement évincé par le vol-au-vent.

Le rayonnement de Scappi est vaste. Son influence s'exerce sur toute l'Europe occidentale. A commencer sur l'Allemagne liée à l'Italie par des relations séculaires qui se sont nouées dans le cadre du Saint Empire et se sont poursuivies jusqu'au 20<sup>e</sup> siècle (cf. l'Axe). Bien sûr Rumpoldt n'est pas un simple copieur ; il innove aussi. Voyez, par exemple, tous les émiettés de dinde qu'il propose : blanc-manger, hachis (*Gestossens*), mousse (*Muss*), haché (*Gehackt*), quenelle (*Knödel*). Seule cette dernière est héritée de Scappi (*balotte*). Peut-être Rumpoldt avait-il des difficultés à mâcher de la viande en morceaux ? A moins qu'il n'ait emboîté le pas à Apicius, célèbre gastronome romain, auteur de l'*Art culinaire*, imprimé durant toute la Renaissance et grand spécialiste du hachis sous toutes ses formes (78).

Rumpoldt emprunte aussi à Scappi l'idée de la dinde farcie (dans le *Gefüllte Flügel*, c'est toutefois l'aile qui est farcie), ainsi que celle du pâté. Les recettes le concernant sont plus variées et nombreuses que celles de Scappi. Rumpoldt semble d'ailleurs témoigner un penchant pour les pâtisseries de toutes sortes (j'entends ici pâtisserie dans son acception primitive de préparation ayant recours à une pâte, à l'exclusion des pâtes alimentaires et des pains, du ressort de la boulangerie). A côté de la dinde en pâté héritée de Scappi, Rumpoldt propose deux formules de facture plus moderne : un pâté en croûte (*Kleine Pasteten*) farci de dinde hachée et surtout un feuilleté (*Spanische Pasteten*) également farci de dinde hachée (ou de blanc-manger) qui inaugure le vol-au-vent. Il confectionne, en outre, avec de la dinde toujours hachée des rissoles (*Spanische Krapffen*) et des tourtes, soit en pâte à foncer ordinaire, soit en pâte feuilletée.

A l'instar de Scappi, Rumpoldt reste attaché à la tradition médiévale. Lui aussi demeure fidèle aux épices, à l'aigre-doux et au sucré-salé. Le blanc-manger qu'il idolâtre est par ailleurs, on l'a vu, un grand classique des tables du Moyen Age. Mais c'est surtout en Espagne et en Pays-Bas espagnols, que l'influence de Scappi est la plus marquante. Granado lui a repris toutes ses recettes de dinde. De même, Magirus. Les liens politiques entre les deux peuples sont également très étroits à cette époque. Quant à la France, elle fait en pleine Renaissance preuve d'un conservatisme étonnant. C'est sans doute en application du principe qu'il faut reculer pour mieux sauter ! En effet, le royaume des Valois et Bourbons couve

une grande révolution culinaire, qui s'épanouit au 17<sup>e</sup> siècle et fait table rase de toutes les spécificités médiévales. L'Europe, après s'être mise à l'heure italienne, suit désormais les nouvelles modes venues de France. Je les ai analysées ci-dessus.

## CONCLUSIONS

Pour quelles raisons l'implantation de la dinde a-t-elle été immédiate, à la différence des autres produits du Nouveau Monde, tels le maïs, la tomate, le chocolat ou la pomme de terre (79)? Diverses explications peuvent être avancées.

1.- En premier lieu, la dinde a été acceptée aussi vite, parce qu'elle a d'entrée de jeu été mise sur le même pied que les galliformes connus depuis longtemps en Europe. Comme l'écrit très justement J.L. Flandrin, "lorsqu'un aliment nouveau est adopté par un peuple qui l'ignorait auparavant, c'est généralement parce qu'il est assimilable à un aliment traditionnel chez ce peuple" (80).

### Dinde-poulet

Dès le début, la dinde est, en effet, assimilée au couple gallinacé de base : coq-poule (81), comme en témoigne son appellation primitive dans plusieurs langues européennes : coq ou poule d'Inde en français, *gallo* ou *gallina d'India* en italien, *Indianischer Huhn* en allemand. C'est la raison pour laquelle les recettes s'appliquant à ces volailles ont parfois purement et simplement été étendues à la dinde. Cf. *supra* chez Rumpoldt qui, à plusieurs reprises, donne la même préparation pour la dinde que pour le chapon (coq châtré). Il en va de même dans *The compleat Cook* (1655), *De Verstandige Kock* (1667) et *Le cuisinier familial* (1705) (cf. *supra*).

### Dinde-paon

Elle est également comparée au paon, car le mâle se pavane et fait la roue (cf. Scappi : "Il gallo et la gallina d'India son molto piu grossi di corpo che non e il pavone nostrale, et il gallo fa la ruota anchor egli come il pavone nostrale [...] et la carne molto piu bianca", chap. CXLI cité *supra*). Cortès la met également en rapport avec le paon (cf. *supra*). C'est pourquoi elle paraît sous le nom de paon d'Inde. Dans leur *Agriculture et Maison rustique*, Estienne et Liébault disent qu'on la nomme "coq ou paon d'Inde". La dinde est du reste toujours appelée pavou ou pavon, noms donnés au paon, dans le Midi de la France (82). De même, en Italie, on parlait de *pavoni d'India* : cf. Scappi qui écrit "il gallo et la gallina d'India, liquali in alcuni lochi d'Italia si dimandano pavoni d'India" (même chap. CXLI). En espagnol, la dinde s'appelait *pavo d'India* (cf. Oviedo cité), qui est devenu par la suite *pavo* tout court. Il n'est dès lors pas étonnant que les recettes de dinde soient souvent interchangeables avec celles du paon : voyez le paon en pâté et la dinde en pâté de Scappi (chap. XXXVI et XXXVII) reprises par Magirus au début du 17<sup>e</sup> siècle (cf. *supra*).

### Dinde-pintade

Elle est enfin assimilée à la pintade (Dauzat, 1643 — du portugais *pintada*, pro-



prement tachetée; de *pintar* = peindre), avec laquelle elle a, en outre, été confondue pendant un certain temps. Les deux appellations savantes *Meleagris gallopavo* (dinde) et *Numida meleagris* (pintade) le disent assez.

Originaire d'Afrique, la pintade est une autre "intruse" en Europe. Elle arrive durant l'antiquité à Rome, après la prise de Carthage, et y porte, en rappel de son lieu de naissance, les noms de poule africaine ou poule numidique (*Africana gallina — numidica*) (83). La pintade est décrite par les agronomes et encyclopédistes romains, Varron, Columelle, Pline, mais est absente de l'*Art culinaire* d'Apicius. Curieusement elle disparaît des tables médiévales.

D'après Gottschalk (84) et Toussaint-Samat (85), la pintade aurait été réintroduite en Europe depuis l'Afrique par les Portugais à la fin de Moyen Age. Elle s'appelait alors indifféremment "poule de Guynée" (surnom de l'Afrique) ou "guynette" (Livre IV, chapitre LIX du *Pantagruel* de Rabelais) (86) (cf. encore en anglais: *Guinea-fowl*) ou poule d'Inde (surnom de l'Abyssinie, où la pintade vit à l'état sauvage) (87): le président Bouhier relate, en effet, dans ses *Souvenirs* que des poules d'Inde, venues de l'Artois, furent servies à Philippe de Bourgogne, le 12 novembre 1385.

Pas étonnant que dans un tel embrouillamini certains naturalistes du 16e siècle n'aient vu que du feu et que, en 1555, P. Belon écrit dans son *Histoire de la nature des oyseaux*: "Ceux qui pensent que les coqs d'Inde n'ayent été cognuez des Anciens se sont trompez. Car Varron, Columelle et Pline monstrent évidemment qu'ils estoient des leurs temps aussi communs es mestairies romaines qu'ils sont maintenant es nostres" (89).

Il faut attendre la deuxième moitié du 18e siècle pour que la confusion entre la dinde et la pintade soit définitivement abandonnée; avec notamment Thomas Pennant qui spécifie: "Le dindon était inconnu des anciens naturalistes et même de l'Ancien Monde avant la découverte de l'Amérique" (90) et bien sûr Buffon, qui dès 1771 reprend méthodiquement les textes anciens et modernes pour rectifier, une fois pour toutes, le malentendu (91).

Il est néanmoins amusant de constater que le nom scientifique de la dinde, *Meleagris gallopavo*, se réfère aux trois *alter ego* du volatile américain: la pintade, le coq et le paon...

2.- En second lieu, si la dinde a été pratiquement adoptée dès son arrivée, c'est aussi parce que les Européens du Moyen Age mangeaient toutes sortes d'oiseaux (92). Certains d'entre eux jouissaient même d'une haute étiquette sociale. Les plus prestigieux, hérons, grues, cygnes et paons, étaient l'objet de préparations compliquées et d'une présentation fastueuse: on les dorait, on les argentait et les disposait dans un pâté avec le cou dressé et les ailes étendues, comme s'ils étaient vivants; on les servait aussi revêtus de leur plumage, crachant des flammes et entourés de bannières, etc. (93).

Joop Witteveen a examiné le parcours de ces grands oiseaux d'apparat à travers la littérature culinaire depuis leurs origines antiques jusqu'à leur fin au 17e siècle (94). Au 16e siècle, ils sont toujours très en vogue. Mais, d'entrée de jeu, la dinde les concurrence et les supplante même. La dinde "Renaissance" est, comme chez les Aztèques, manger de seigneur. Lors du banquet cité ci-dessus

et offert à Catherine de Medicis en juin 1549 par la Ville de Paris, sont servis entre autres : 30 paons, 21 cygnes, 9 grues, 33 héronneaux, 33 bihorreaux (sorte de héron) et 66 poules d'Inde. De l'enquête de Witteveen, il ressort que le paon est remplacé dès la fin du 16e siècle par la dinde, notamment en Angleterre (95). En France, il se maintient jusqu'en 1650 (96), mais est déjà supplanté par la dinde après 1560 (97). A la fin du 17e siècle, le paon a disparu des tables aristocratiques, sauf en Europe de l'Est, où il persiste jusqu'au 18e siècle (98). Quant au cygne, sa demande faiblit dès le 16e siècle (99) et il cesse d'être mangé au milieu du 17e siècle (100), étant lui aussi remplacé par la dinde (101). S'agissant de la grue et du héron, ils subissent le même sort. La première disparaît après 1650, notamment en France (102) et le second entre 1650 et 1670 (103).

P. Couperie qui a examiné l'évolution des marchés de pourvoirie aux 16e et 17e siècles aboutit aux mêmes conclusions (104). Les témoignages ostéoarchéologiques réunis par F. Audoin-Rouzeau et J. Pichon et portant sur un échantillon de 40 sites modernes confirment également que la dinde a contribué à discréditer les grands volatiles d'apparat, qui disparaissent des niveaux modernes, "en offrant le double avantage d'une chair meilleure et d'une acquisition plus aisée pour un prestige de table égal" (105).

### Dinde-oie

La dinde va, à son tour, perdre sa place d'honneur. Au 17e siècle, elle cesse d'être cantonnée sur les tables aristocratiques et envahit les tables bourgeoises (106). En se vulgarisant, la dinde entre en concurrence avec l'oie, en particulier l'oie festive, qu'elle finit également par remplacer (105). C'est ainsi notamment qu'à la Saint-Martin (11 novembre), c'est l'oie que l'on sacrifiait jusqu'à la fin du Moyen Age et sûrement au-delà (108). Au début du 19e siècle, Grimod de la Reynière atteste que la dinde est désormais devenue "l'oiseau de la Saint-Martin" (109).

Quant à la dinde de Noël, elle n'a évincé l'oie que plus tard. L'habitude de la servir à cette occasion est d'origine américaine. La dinde, qui vivait à l'état sauvage en Amérique du Nord a été réintroduite dans l'Est au début du 17e siècle par les colons. Il s'agissait de dindes domestiques européennes provenant de souches mexicaines du 16e siècle (110). Dans l'Ohio et dans le Missouri, les pionniers faisaient provision de dindes au moment de Noël, lorsque les oiseaux étaient nombreux et gras. Ils étaient salés et suspendus pour être consommés durant le printemps et l'été (111). D'après C.A. Wilson, la dinde aurait été servie pour la première fois en Nouvelle-Angleterre, lors du *Thanksgiving* (célèbre fête nord-américaine précédant la Noël) en 1621 (112).

Ce n'est pas l'avis de Lefevre et Marinval-Vigne, qui pensent qu'elle n'en est devenue le plat principal que vers 1800 (113). La dinde ne trônera sur les tables de Noël en Europe qu'à la fin du 19e siècle : d'abord en France et ensuite seulement en Angleterre. La *Grande Encyclopédie* en 31 volumes (1885-1902) dit en effet : "En Angleterre, une oie grasse est de tradition. Chez nous, on lui préfère [...] une dinde froide et truffée, servie avec des piles de gaufrettes au sucre et qu'accompagnent quelques pièces froides de charcuterie (hure de



sanglier ou jambon) entourées de houx...” et du boudin, du vulgaire boudin noir grillé, ajoute J.L. Flandrin, citant Grimod de la Reynière (114).

101, avenue Brillat-Savarin  
1050 Bruxelles

## NOTES

1. A. Dauzat, *Dictionnaire étymologique* (Paris, 1938), p. 247.
2. *Idem*.
3. F. Poplin, “Panorama du dindon du Nouveau Monde à l’Ancien”, in: *Le dindon. Journée d’étude de la société d’ethnozootechnie. 4 avril 1992* (Paris, 1992), p.1-13, cit. à la p. 3.
4. F. Poplin, *op.cit* (n. 3), p. 14.
5. C. Mourer-Chauvire, “Origine et évolution des dindons”, in: *Le dindon* (n. 3), p. 15-23, cit. à la p. 19.
6. C. Lefevre et M.C. Marinval-Vigne, “Histoire culturelle du dindon dans le Nouveau Monde”, in: *Le dindon* (n. 3), p. 25-46, cit. à la p. 35.
7. N.L. Hamblin, *Animal use by the Cozumel Maya* (The University of Arizona Press, 1984).
8. Lefevre et Marinval-Vigne, *op.cit.* (n. 6), p. 41.
9. D. Duran, *The Aztecs* (New York, 1964), p. 3.
10. S. Coe, “Aztec cuisine”, *Petits Propos Culinaires* 19 (1985), p. 11-22, cit. à la p. 12.
11. Bernal Diaz de Castillo, *Histoire véridique de la conquête de la Nouvelle-Espagne*, trad. fr. D: Jourdanet, rééd. Découverte (Paris, 1987).
12. Coe, *op.cit.* (n. 10), p. 12.
13. B. de Sahagun, *Histoire générale des choses de la Nouvelle-Espagne*, trad. fr. D. Jourdanet et R. Simeon (Paris, 1880).
14. Coe, *op.cit.* (n. 10), p. 12.
15. Sahagun, *op.cit.* (n. 13), p. 709.
16. *Idem*, p. 518.
17. G.A. Voss, “Two Recipes from Ancient Mexico”, *Petits Propos Culinaires* 27 (1987), p. 30-33.
18. S. Coe, “Aztec cuisine II”, *Petits Propos Culinaires* 20 (1985), p. 44-59, cit. à la p. 46.
19. Ph. Glardon, “Le dindon: un intrus dans le système naturel de l’Ancien Monde”, in: *Le dindon* (n. 3), p. 47-61, cit. à la p. 47.
20. A.W. Schorger, *The wild Turkey, its History and Domestication* (The University of Oklahoma Press, 1966).
21. *Oeuvres de Christophe Colomb* (Paris, 1961), p. 281.
22. Lefevre et Marinval-Vigne, *op.cit.* (n. 6), p. 31.
23. H. Cortès, *La conquête de Mexique* (Paris, 1982), pp. 59 et 66.
24. G.F. Oviedo, *Natural History of the West Indies*, tr. angl. S.A. Stoudemire Chapel Hill, (University of North Carolina Press, 1959), p. 63. Oviedo y Valdès écrit quelques années après la conquête de Mexique, vers 1530. Information transmise par le spécialiste belge des civilisations précolombiennes, M. Graulich.
25. L. Moulin, *Les liturgies de la table* (Anvers, 1988), p. 377.
26. B. Ketcham Weaton, *L’office et la bouche* (Paris, 1984), p. 111.
27. J.L. Flandrin, “Le dindon sur les tables européennes, 16e-18e siècles”, in: *Le dindon* (n. 3), p. 71-84, cit. à la p. 71.
28. P. Couperie, “Les marchés de pourvoierie: viandes et poissons chez les Grands au 17e siècle”, *Pour une histoire de l’alimentation de J.J. Hermardinquier [Cahier des Annales, n° 28]* (Paris, 1970), p.241-249, cit. à la p. 245.
29. J.L. Flandrin, *op.cit.* (n. 27), p. 71.
30. O. Cimber et A. Danjou, *Archives curieuses*, 1e série, T. III (1835), p. 418; A. Franklin, *La cuisine* (Paris, 1888, rééd. Genève, 1980), p. 93.
31. C.A. Wilson, *Food and Drink in Britain* (Middlesex, 1976), p. 118; J. Witteveen, “The great Birds: part 4. Peacocks in History”, *Petits Propos Culinaires* 32 (1989), p. 29.
32. P. Brears, *Food and Cookery in 16th Century Britain* (Birmingham, 1985), p. 9.

33. Wilson, *op.cit.* (n. 31), p. 118.
34. C. Gessner, *Historia animalium* (Zürich, 1551-1558), p. 464-465.
35. Lancelot de Casteau, *Ouverture de cuisine* (Liège, 1604), rééd. L. Moulin et J. Kother (Bruxelles/Anvers, 1983), p. 147 et s.
36. G. Vorselman, *Eenen Nyeuwen Coock Boeck* (Anvers, 1560), rééd. E. Cockx-Indestege (Wiesbaden, 1971).
37. Ch. Estienne et J. Liébault, *De Landwinninghe ende Hoeve* (Anvers, 1566), éd. consultée: *L'agriculture et la maison rustique*, A. Laurens (Lyon, 1702), p. 79.
38. B. Scappi, *Opera dell'Arte del Cucinare* (Venise, 1570), rééd. C. Roversi (Bologne, 1981).
39. C. di Messisbugo, *Libro Novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande secondo la diversita de i tempi cosi di carne come de pesce* (Venise, 1557, rééd. Bologne, 1982).
40. Publié in L. Firpo, *Gastronomia del Rinascimento* (Turin, 1974), p. 117.
41. Marx Rumpoldt, *Ein New Kochbuch* (Francfort, 1581), rééd. M. Lemmer (Hildesheim/New York, 1980).
42. Le tourage consiste à travailler une pâte faite d'eau et de farine, en lui incorporant une matière grasse au cours d'une série de manipulations qui ont pour objet de l'abaisser, la plier et la tourner. Ce travail est recommencé entre 2 et 8 fois, en laissant reposer la pâte après chaque opération. Cf. L. Plouvier, "La longue marche du feuilleté", *Ambiance culinaire* (février, 1987), p. 41.
43. A.H. Miranda, *Traduccion de un manuscrito anonimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribi* (Madrid, 1966). R. Grewe vient d'en découvrir un manuscrit qui remonte au 12e siècle. R. Grewe, "Hispano-Arabic Cuisine in the 12th Century", *Du manuscrit à la table. Actes du Colloque de Montréal 1990* (Paris/Montréal, 1992), p. 141-148.
44. Cf. J.L. Flandrin, "Sauces légères du Moyen Age", *Chronique de Platine* (Paris, 1992) p. 229-236; O. Redon, F. Sabban et S. Serventi, *La gastronomie au Moyen Age* (Paris, 1991) pp. 232-248.
45. J.L. Flandrin, "Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des 14e et 15e siècles", *Boire et manger au Moyen Age. Actes du Colloque de Nice 1982* (Paris, 1984), II, p. 75-91.
46. C.A. Wilson, "The Saracen Connection: Arab cuisine and the medieval West, Part I", *Petits Propos Culinaires* 7 (1981), p. 13-22, cit. à la p. 16.
47. Un traité culinaire arabe de 1226, *Kitab al-Tabikh*, traduit en anglais par A.J. Arberry, *Islamic Culture* (1939), p. 21-214, cit. à la p. 32), donne plusieurs recettes de beignets et rissoles, dont le fameux *sansubaj*: une tranche de pâte est farcie avec de la viande hachée et des épices. Elle est pliée en forme de triangle et frite dans de l'huile de sésame. Une autre variété appelée *muk-kalah* est remplie d'amandes pilées et de sucre, et, également frite dans de l'huile de sésame. Elle ressemble au *Spanische Krapfen* de Rumpoldt (cf. L. Plouvier, "Les raviolis", *Ambiance culinaire*, juillet-août 1987, p. 44-45).
48. L. Plouvier, "Ah! que la pâtisserie était belle", *L'histoire* 84 (décembre 1985), p. 83.
49. Cf. J. Allard, "Nola: rupture ou continuité", *Du manuscrit à la table* (n. 43), p. 149-157.
50. Cf. J. Allard, "Diego Granado Maldona", *Petits Propos Culinaires* 25 (1987), p. 35-41.
51. Je dois cette information à Jeanne Allard.
52. Ed. R. Grewe, *Sent Sovi* (Barcelone, 1979), p. 56.
53. B. Santich, "L'influence italienne sur l'évolution de la cuisine médiévale catalane", *Boire et manger au Moyen Age* (n. 45), II, p. 131-140. et *Idem*, "The Italian influence on Medieval catalan cuisine", *Food in Motion. Proceedings, Oxford Symposium 1983* (Londres, 1983), pp. 67-73.
54. Diego Granado Maldonado, *Libro del Arte de cozina* (Madrid, 1559, rééd. Barcelone, 1982), p. 21.
55. *Ibidem*, p. 321.
56. Manupella et Arnaut (éd.) *O livro de cozinha da Infanta Dona Maria* (Coimbra, 1967); cf. A. Davidson et E. Pensado, "The earliest Portugues Cookery Book examined", *Petits Propos Culinaires* 41 (1992), p. 52-57, cit. à la p. 57.
57. Alan Davidson a eu l'obligeance de me transmettre cette information.
58. Cf. A. Girard, "Le livre de cuisine à la Renaissance", *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance. Actes du Colloque de Tours 1979* (Paris, 1982), p. 107-117.
59. *The Compleat Cook* (Londres, 1671, rééd. Londres, 1984).
60. Cf. L. Plouvier, "L'art culinaire au siècle de Louis XIV", *Millésime* 33 (1989) n° 15, p. 4-6.
61. Sieur de La Varenne, *Le cuisinier François* (Paris, 1651, rééd. J.L. Flandrin, M. et Ph. Hyman, Paris, 1983).



62. Flandrin et Hyman, *op.cit.* (n. 61), p. 20.
63. L.S.R., *L'art de bien traiter* (Paris, 1674, rééd. D. Morcrette, Luzarches, 1978), p. 7.
64. J.L. Flandrin, "L'huître et la truffe", *Chronique de Platine* (n. 44), p. 143-152, cit. à la p. 147.
65. J.F. Revel, *Un festin en paroles* (Paris, 1979), p. 194.
66. L.S.R., *L'art de bien traiter* (n. 63), p. 7.
67. La Varenne, *Le cuisiner françois* (n. 61), p. 37-8.
68. O. Redon, *Le banquet du bourgeois. Cahier de recettes du 17e siècle*, (Les Lilas, s.d.), p. 6.
69. L. Plouvier, "L'Italie, épice du 'Rinascimento'", *Millésime* 33 (1990) n° 17, p. 6-8.
70. J. Witteveen, *op.cit.* (n. 31).
71. J. Witteveen, "On Swans, Cranes and Herons: Part I. Swans", *Petits Propos Culinaires* 24 (1986), p. 22-31, cit. à la p. 28.
72. L. Moulin, *op.cit.* (n. 25), p. 59.; C. Levy-Strauss, "Le rôti et le bouilli", *La cuisine des ethnologues* (Paris, 1981), p. 253.
73. Cf. H. Sels, *De verstandige Kok*, mémoire de licence non publié, Fac. de Philosophie et Lettres (Louvain, 1982), p. 10.
74. Bibliothèque royale de Belgique, Salle des manuscrits, BR II 51.
75. J.L. Flandrin a relevé toutes les recettes de dinde dans Massialot, dont plusieurs sont servies à la sauce Robert. *Op.cit.* (n. 3), p. 81.
76. Bibliothèque des Métiers de Liège, n° 290 (Collège de médecins)
77. Jourdan le Cointe, *La cuisine de santé* (Paris, 1790) I, p. 356.
78. Cf. L. Plouvier, "De 'Belgische' keuken in de vroege middeleeuwen", *De Brabantse folklore en geschiedenis*, sept./déc. 1990, n° 267-268, p. 205-235.
79. Cf. *Good as Gold: Foods the Americas gave to the World*. Colloque tenue à Washington 18-20 octobre 1991 (non encore publiée).
80. J.L. Flandrin, *op. cit.* (n. 3), p. 72.
81. F. Poplin, *op.cit.* (n. 4), p. 10.
82. *Ibidem*, p. 14.
83. J. Andre, *L'alimentation et la cuisine à Rome* (Paris, 1981), p. 130.
84. A. Gottschalk, *Histoire de la gastronomie et de l'alimentation* (Paris, 1981), p. 130.
85. M. Toussaint-Samat, *Histoire naturelle et morale de la nourriture* (Paris, 1987), p. 259.
86. Toussaint-Samat, *op.cit.* (n. 85), p. 259.
87. L. Moulin, *op.cit.* (n. 25), p. 377.
88. A. Gottschalk, *op.cit.* (n. 84), p. 37.
89. P. Belon, *Histoire de la nature des oyseaux* (Paris, 1555), p. 248.
90. Th. Pennant, *The British Zoology* (Londres, 1761-6), I, p. 213.
91. Buffon, *Oeuvres complètes* (Paris, vers 1850), IV, pp. 152-153.
92. J.L. Flandrin, *op.cit.* (n. 3), p. 72.
93. A. Saly, "Les oiseaux dans l'alimentation médiévale d'après le *Viandier de Taillevent* et le *Menager de Paris*", *Boire et manger au Moyen Age* (n. 45), II, p. 178.
94. J. Witteveen, "On Swans, Cranes and Herons. Part I. Swans", *Petits Propos Culinaires* 24 (1986), p. 22-31; "Part II. Cranes", *Petits Propos Culinaires* 25 (1987), p. 50-59; "Part III. Herons", *Petits Propos Culinaires* 26 (1987), p. 65-73; "The great Birds. Part IV. Peacocks in History", *Petits Propos Culinaires* 32 (1989), p. 23-34; "Part V. Preparation of the Peacock for the Table", *Petits Propos Culinaires* 36 (1990), p. 10-20.
95. Witteveen, *op.cit.* (n. 94), *PPC* 36 (1990), p. 12.
96. J.L. Flandrin, *op.cit.* (n. 3), p. 77.
97. Witteveen, *op.cit.* (n. 94), *PPC* 32 (1989), p. 28.
98. Witteveen, *op.cit.* (n. 94), *PPC* 36 (1990), p. 18.
99. Cf. aussi J.L. Flandrin, *op.cit.* (n. 3), p. 78.
100. Witteveen, *op.cit.* (n. 94), *PPC* 24 (1986), p. 22.
101. *Idem*, p. 28.
102. Witteveen, *op.cit.* (n.94), *PPC* 25 (1987), p. 54.
103. Witteveen, *op.cit.* (n. 94), *PPC* 26 (1987), p. 65.
104. P. Couperie, *op.cit.* (n. 28), p. 245.
105. F. Audoin-Rouzeau et J. Pichon, "Témoignages ostéoarchéologiques sur la pace du dindon dans l'Europe des temps modernes", *Le dindon* (n. 3), p. 63-70, cit. à la p. 68.

106. J.L. Flandrin, *op.cit.* (n. 3), p. 80.
107. *Idem*, p. 79.
108. *Idem*, p. 75.
109. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (Paris, 1803), I, p. 153.
110. C. Lefevre et M.C. Marival-Vigne, *op.cit.* (n. 6), p. 37.
111. *Idem*, p. 39.
112. C.A. Wilson, *op.cit.* (n. 31), p. 41.
113. *Idem*, p. 41.
114. J.L. Flandrin, *op.cit.* (n. 3), p. 75 et *Idem*, "A la recherche des réveillons d'antan", *Chronique de Platine* (n. 44), p. 104.