

Ce spécialiste de la cuisine médiévale était l'invité mercredi soir du festival Écrits et Dits

- **TONNERRE**
- **LOISIRS**
- **ART - LITTÉRATURE**

Publié le 30/05/2014



Lors de sa conférence sur les épices dans la cuisine médiévale, le spécialiste a fait (re)découvrir les saveurs de la maniguette, du galanga, de la cardamome ou du fenugrec. © P. P.

« Mettre l'histoire dans l'assiette », c'est sa spécialité. Le médiéviste cuisinier concoctera en septembre, avec sa compagnie La Muse, un nouveau banquet pour les Médiévales de Tonnerre.

Organisation de banquets pour des fêtes historiques, reconstitution d'une table du XV^e siècle pour l'émission Secrets d'histoire de Stéphane Bern, animation de cours de cuisine médiévale et de conférences... L'agenda de Fabian Müllers déborde comme une casserole laissée sur le feu.

Ce brun longiligne à l'accent chantant s'est fait un nom en associant ses deux passions, la cuisine et l'histoire. « J'aime cuisiner depuis l'âge de sept ans. Avec mes amis, nous organisons des soirées du type Un dîner presque parfait, bien avant l'heure, pour le plaisir du goût et de la découverte », relate le Loirétain en aparté de la conférence sur les épices qu'il a donné mercredi soir, à Tonnerre.

Manuscrits et archéologie expérimentale

S'appuyant sur des études d'histoire de l'art et d'archéologie, Fabian Müllers s'est lancé il y a 20 ans dans une démarche très personnelle : « mettre l'histoire dans l'assiette. » Au fil des banquets qu'il concocte avec sa compagnie La Muse, il défend « une autre façon d'aborder l'histoire », vivante et originale. Des prestations et des recettes préparées dans un grand souci d'authenticité, comme ont pu le constater les Tonnerrois il y a deux ans lors des fêtes médiévales.

Celui qui se définit comme un « archéologue du goût » se plonge dans les manuscrits pour redonner vie à ces recettes d'un autre âge. Il s'est ainsi rendu en Suisse pour étudier le manuscrit de Sion, l'un des plus anciens traités culinaires de langue française. Il a été rédigé au début du XIV^e siècle. D'un manuscrit médiéval à l'autre, une même recette peut connaître des variations. « Celles-ci peuvent être dues à des erreurs de copistes. » Autre difficulté, « les dosages des ingrédients sont très imprécis. »

Pour tester et reproduire ces recettes, le jeune homme se met dans les conditions de l'époque étudiée, méthodes de cuisson et ustensiles compris. « C'est de l'archéologie expérimentale. Il y a quelques jours, j'ai fait une démonstration de cuisine viking à Pontoise. Nous avons fait cuire des galettes de seigle et de la viande sur un lit de tessons. C'est aussi une manière de faire avancer la recherche en matière de cuisine et de donner des pistes aux archéologues. »

Mercredi soir, Fabian Müllers a fait (re)découvrir les saveurs de quelques-unes des épices prisées au Moyen Âge, dont la maniguette, le galanga, la cardamome ou le fenugrec.

Au Moyen Âge, les épices étaient un signe extérieur de richesse

Il a tordu, au passage, le cou à certaines idées reçues. « Les épices n'étaient pas utilisées pour cacher les odeurs et le goût de viandes faisandées.

Certaines coûtaient plus cher que l'or. Si vous aviez les moyens de mettre de l'or dans votre assiette, mangeriez-vous de la viande pourrie ? »

Le fort engouement pour ces substances aromatiques, pour la plupart introduites lors des Croisades, tenait à d'autres raisons : leurs vertus médicinales, leur goût, leur connotation religieuse - « on pensait qu'elles venaient du paradis » - ou encore leur prix. Les mettre à sa table était à l'époque un signe extérieur de richesse. Fabian Müllers continuera de donner le goût de l'histoire aux Tonnerrois le 12 septembre lors d'un nouveau grand banquet au Vieil-hôpital.

Patricia Piquet

http://www.lyonne.fr/yonne/actualite/pays/tonnerrois/2014/05/30/ce-specialiste-de-la-cuisine-medievale-etait-lininvite-mercredi-soir-du-festival-ecrits-et-dits_11023698.html consulté le 03/12/17