



GRAVÉ DE MENUS OISEAUX

Plumer, vider et trusser les oiseaux. Les faire dorer dans une cocotte de terre avec les tranches de lard. Puis déglacer avec le vin et l'eau, ajouter du poivre et du gingembre, bien couvrir et terminer la cuisson à feu doux. Compter vingt-cinq à trente minutes au total. On doit obtenir un petit jus qui nappe légèrement.

COMMENTAIRE

Les textes médiévaux font souvent référence aux « menus oiseaux » sans préciser de quelles espèces il s'agit. Toutefois, une recette du Viandier de la Vaticane spécifie « menuz oyseaulx comme alouettes, cailles, mauvilz et autres ». Les recherches archéozoologiques confirment l'usage des alouettes, des cailles et des grives, et y ajoutent des geais, des merles, des rouges-gorges, des rossignols, des moineaux, des bruants, des mésanges, des pinsons et autres passereaux non identifiés⁴. Il y avait deux façons de les accommoder : en brochettes, séparés par des tranches de lard, et en « gravé ».

Le « gravé » était un « potage » préparé en gras avec de « menus oiseaux » ou du veau et en maigre avec des loches, des perches, ou des écrevisses. On faisait d'abord revenir les chairs dans du lard fondu (ou les poissons dans de

ne l'étaient pas. C'est ainsi que procèdent les différentes versions du Viandier de Taillevent et Le Mesnagier de Paris.

Les Anglais, à la même époque, préparaient en « gravey » des « conins » (c'est-à-dire des lapins de garenne), des poulets, des huîtres, des anguilles, des pois blancs. Mais au lieu de faire revenir ces aliments dans une graisse, comme les Français, ils les faisaient blanchir en eau bouillante.

Le Mesnagier de Paris donne deux fois le mot « seymé » comme synonyme de « gravé ». Dans le Viandier de la Bibliothèque nationale, Taillevent donne la recette d'un « Civé de menus oiseaux », reproduction littérale du « gravé de menus oiseaux » du manuscrit de Sion ou du Viandier de la Bibliothèque vaticane. Et de fait, il y avait peu de différences entre les gravés et les civés médiévaux. Les uns et les autres avaient une sauce épaisse — brodium gravatum, selon le mot du Liber de Coquina⁵.

La recette des Enseingnemenz, que nous avons retenue, se distingue de toutes les autres sur plusieurs points. Les viandes sautées n'y sont pas jetées dans un brouet à base de bouillon de viande, d'oignons frits et de pain grillé mais humidifiées dans le pot avec un mélange de vin et d'eau, qui après réduction donne une sauce courte. Telle est du moins l'interprétation que nous en donnons.

D'autre part les oiseaux n'y sont pas « frits » dans du sain de lard (extrait d'un lard gras coupé en lardons que l'on a fait fondre dans une poêle) mais mis à sec dans le pot avec des « charbonnées » de lard maigre destinées à être servies et mangées avec eux. Ces « fines tranches de viande de porc » grillées sur la braise, nous dit le médecin Jacques Despars, étaient appréciées des clients des tavernes, dont elles aiguisaient la soif.

**Oule grise à couvercle du bas Moyen Âge
pour cuire à couvert le gravé, musée
archéologique, Lons-le-Saunier.**