

1 À quoi vous fait penser le mot « viandier » ? D'où vient-il ?

La cuisine à la Renaissance

Rédigé par Guillaume Tirel dit Taillevent, le Viandier est considéré comme l'un des premiers ouvrages de cuisine rédigé en français. Ce recueil de recettes du Moyen-Âge et de la Renaissance nous permet aujourd'hui d'avoir un aperçu des habitudes alimentaires de l'époque à la cour des plus riches. Contrairement à ce que laisse penser son nom, le Viandier ne propose pas uniquement des recettes à base de viande mais tous les types de plats alors en usage, de l'entrée au dessert en passant par les plats et les sauces. Le mot viandier vient en fait du mot latin *vivenda* qui signifie aliment en tous genres.

Chausson de pommes, figes, raisins et épices

Ingédients

- 1 kg de pommes acidulées
- 120 g de figes
- 80 g de raisins secs
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de vin
- 70 g de sucre
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de noix de muscade
- 1 pointe de cuillère à café de clou de girofle
- 2 pincées de safran
- 1 pincée de sel

Préparation

Faites la pâte brisée.

Mélangez les pommes, pelées et coupées en morceaux, avec les figes hachées en petits morceaux et les raisins secs. Ajoutez l'oignon émincé frit au beurre ou à l'huile et déglacé au vin. Saupoudrez de sucre mélangé aux épices (safran, cannelle, noix de muscade, clou de girofle pilé).

Garnissez bien épais le chausson et dorez avec le safran. Faites cuire à four chaud (240 °C) pendant environ 45 minutes.

Recette extraite du *Viandier* de Taillevent

Compréhension écrite

2 Lisez le texte et la recette, puis dites :

- 1 quel est le vrai nom de Taillevent ;
- 2 quels types de recettes on trouve dans le Viandier ;
- 3 pourquoi l'ouvrage s'appelle le Viandier ;
- 4 comment est préparé l'oignon ;
- 5 comment est cuit le chausson.

3 Lisez de nouveau la recette puis complétez le tableau ci-dessous.

Fruits utilisés	Légume utilisé	Épices utilisées	Autres