

Boully lardé, sanglier sablé et cerf chevreau sauvage... les plus anciennes recettes de cuisine d'Europe présentées à Sion

Le Manuscrit de Sion est connu pour être le plus ancien livre de cuisine en langue française connu à ce jour. Dans une lecture dédiée, deux historiens échangeront autour de cet ouvrage et de ses quelque 130 recettes.

18 sept. 2026, 13:54



Témoin de la tradition des Viandiers, le Manuscrit de Sion est daté de la seconde moitié du XIIIe siècle. Médiathèque Valais – Sion

Il date du XIIIe siècle. Le Manuscrit de Sion – ou Viandier de Sion – est le plus ancien recueil de recettes en langue française retrouvé à ce jour. Et il se trouve à la Médiathèque de Sion.

[A LIRE AUSSI: Semaine du Goût: Du sacré à la brique, Noémie Moos raconte le lait](#)

130 recettes et diverses épices

Sous la forme d'un rouleau écrit recto verso, il compte environ 130 recettes, principalement de viandes, poissons et sauces, avec la présence de diverses épices pouvant étonner pour l'époque.

Fabian Müllers, historien de l'alimentation spécialisé dans les recettes culinaires du bas Moyen-Âge échangera sur ce Viandier en compagnie de son confrère historien **Jean-Claude Carron**. Ils évoqueront ensemble des éléments peu connus de cet ouvrage et donneront quelques pistes pour bien interpréter la cuisine médiévale aujourd'hui, en mentionnant divers biais liés à l'évolution des goûts.

Le rendez-vous, qui s'inscrit dans le cadre de la Semaine du Goût, aura lieu **le mercredi 23 septembre à 18 h 30 à la [Fondation de Wolff](#)**.

par Muriel Bornet