



L'Art de la table

dossier enseignants

L'art de la table du Moyen Age à nos jours

texte réalisé par Delphine Lafontaine, élève à l'ICART (Institut des Carrières Artistiques) à Paris assistée de Véronique Rébé, Service Action pédagogique du Musée national du château de Pau

L'art de la table du Moyen Age à nos jours

I Où prenait-on les repas ?

1/ les lieux

2/ le mobilier

II La table : de l'utile au superflu

1/ vaisselle, couverts et verrerie

2/ les objets symboliques ou décoratifs

III Le déroulement du repas

1/ le service à table

2 les coutumes

Glossaire (comprend les mots soulignés dans le texte)

L'art de la table du Moyen Age à nos jours

L'art de la table a toujours existé et fut plus ou moins important au cours des siècles. Nous entendons comme art de la table, l'ambiance dans laquelle les repas avaient lieu, ainsi que la manière dont ils étaient pris et servis. Cela comprend aussi bien le service de table (porcelaine, orfèvrerie, verrerie), que le personnel, les lieux réservés aux repas, le mobilier utilisé, les décors, coutumes et cérémonies.

Le repas était le moment privilégié où l'on se retrouvait en société, il était donc important de bien s'y sentir et d'entretenir un climat chaleureux. Il témoignait d'un certain respect de l'ordre social qui évolua au cours des siècles.

Le repas et les coutumes qui l'entourent sont l'image même de la société à une époque donnée, aussi bien de sa mentalité que de ses activités et moeurs.

I. Où prenait-on les repas ?

1/ Les lieux

Durant tout le Moyen Age, les repas se prenaient dans la pièce principale de la maison, entre le lit et la cheminée. Dans les châteaux, on utilisait la grande salle pour les jours de festin. Si le besoin d'une grande table ne se faisait pas sentir, on dînait généralement dans la chambre.

A l'époque, on mangeait souvent à l'extérieur, notamment à l'occasion d'une chasse, ou bien dans des auberges ou tavernes lors de déplacements. Les propriétaires de ces établissements offraient le gîte, mais le couvert était payant. Les clients s'asseyaient l'un à côté de l'autre de part et d'autre de la grande table.

Aux XVI^e et XVII^e siècles, dans les maisons bourgeoises de la ville, on mangeait toujours dans la chambre à coucher ou dans la pièce principale, mais cette dernière était séparée de la cuisine, lieu dévolu aux domestiques.

Quant aux repas en plein air, ils sont, pour les nantis, l'occasion de grandes fêtes durant plusieurs jours, accompagnés de ballets, spectacles majestueux, concerts et illuminations.

C'est au XVIII^e siècle qu'apparaît la notion de salle à manger. Celle-ci se situe près de la cuisine et est ornée de belles décorations dans les maisons bourgeoises. Dans les riches demeures ou châteaux, cette pièce, réservée aux repas, prend une fonction de galerie, lorsque les sont terminés. Pour cela, on continue à utiliser le système des tables sur tréteaux.

Cependant, cette fameuse salle à manger ne devient réellement courante qu'au XIX^e siècle où elle se répand dans toutes les habitations nobles et bourgeoises. C'est une pièce d'apparat, quelquefois suivie d'une pièce plus petite pour les repas de la vie de tous les jours. Hors des repas, elle sert toujours de galerie de tableau comprenant essentiellement des portraits. Habituellement séparée du salon par l'entrée, la salle à manger, à la fin du XIX^e siècle, trouve sa place dans le prolongement de la pièce de séjour, ceci dans un but de confort fonctionnel.

La vie mondaine est très importante à cette période, et l'on éprouve beaucoup de plaisir à dîner en ville. C'est l'époque du foisonnement de restaurants luxueux qui font de Paris la capitale de l'Europe. Mais on trouvait également des restaurants dits « à prix fixe » pour les classes sociales moins favorisées. Dans ces restaurants, un repas coûtait entre 0,90 et 5 francs, alors qu'il fallait compter entre 35 à 50F dans les restaurants à la carte. Il est important de rappeler que le salaire mensuel d'un ouvrier ne dépassait pas 2,50 francs.

Au XX^e siècle, divers phénomènes provoquent une évolution importante dans l'histoire des arts de la table. L'industrialisation, la production technique, l'expansion du marché sont à l'origine d'une amélioration du niveau de vie. Tout cela ajouté à la réduction de l'espace habitable et à la baisse de la domesticité sont à l'origine d'une recherche du fonctionnel et du gain de place. C'est ainsi que la pièce conçue pour la salle à manger est supprimée au profit d'un grand volume faisant office de salon, bureau et salle à manger. Cette dernière est donc réduite à un petit espace avec une table et quelques chaises. Au fur et à mesure, la cuisine se voit intégrée à cet espace pour des raisons de commodité et devient le centre vital de la maison ou de l'appartement.

2/ Le mobilier

Au Moyen Age, les convives sont assis d'un seul côté de la table qui est mobile. Lorsque le repas est proche, on monte une planche étroite sur des tréteaux et la recouvre d'une nappe destinée à cacher le tout. C'est de là que vient l'expression « mettre la table ». Le côté de la table laissé libre est destiné au service.

Aux XIV^e et XV^e siècles, le mobilier est constitué d'une table, toujours mobile, même si c'est au XV^e siècle qu'apparaît la grande table fixe avec un plateau solidaire des pieds, ainsi que des dressoirs fixes et des sièges.

- le dressoir est un meuble fixe sur lequel on disposait les ustensiles destinés au repas, comme les aiguères, les gourdes, les hanaps. C'est donc un meuble de rangement et de présentation qui comporte des tablettes, portes et tiroirs réservés aux boissons et au lavement des mains (tablette supérieure). Il comporte cinq gradins pour le souverain, quatre pour le prince, trois pour le comte et deux pour le chevalier. Plus tard, au XV^e siècle, il se voit muni de baldaquins, et il prend le nom de crédence au XVI^e (sorte de buffet pour ranger la vaisselle ordinaire et exposer la vaisselle précieuse).

- les sièges se présentent sous forme de bancs à dossier. Ils se transforment peu à peu et on leur rajoute des baldaquins ou des podiums pour orner la pièce. Un peu plus tard, on utilise le banc tourné, banc muni d'un dossier que l'on peut mettre d'un côté ou de l'autre.

Au XVI^e siècle, la table est un meuble à part entière et les tréteaux ne sont prévus que pour les banquets ou les repas de cour dans une pièce d'apparat. Le souverain affirme son

pouvoir royal et, à table, il est souvent assis seul sur une estrade recouverte d'un dais pour être ainsi mis en valeur devant ses sujets.

Avec l'arrivée de la salle à manger au XVIII^e, le mobilier devient plus important. Il témoigne surtout d'un désir d'afficher sa richesse dans les habitations bourgeoises. On peut y voir des niches abritant des statues, le buffet restant le principal meuble de la pièce. La table est encore démontable pour que la salle à manger puisse redevenir une galerie. A cela viennent s'ajouter des tables servantes et petites dessertes.

Paradoxalement, c'est dans les milieux les plus modestes que sont utilisées les tables d'ébénisterie. Au milieu du XVIII^e siècle, elles sont rondes et plaquées de noyer ou d'acajou.

Au XIX^e siècle, on ne note pas de grands changements, cependant on peut signaler entre autres un retour au goût du style Louis XVI pour les meubles.

Les chaises de salle à manger sont plus légères que celles du salon. Lorsque le repas est terminé, elles sont alignées le long des murs de la pièce. Quant aux fauteuils, ils sont réservés exclusivement aux hôtes de marque ou au maître de maison.

La console, située contre le mur, permet de déposer plats et carafes afin de ne pas encombrer la table.

Le poêle, en faïence, se substitue à la cheminée et sert également de chauffe-plats.

Parallèlement, fauteuils, panetières, servantes, potiches, céramique, étoffes, tableaux s'entassent dans la salle à manger qui devient alors un véritable musée.

Le XX^e siècle laisse place à un mode et style de vie totalement différent. Ainsi après la seconde guerre mondiale, le mobilier spécifique de la salle à manger disparaît en raison de son espace réduit. La table moderne est souvent faite de verre et d'acier pour donner une impression de légèreté et d'unité d'espace.

II La table : de l'utile au superflu

La présentation de la table est très différente selon les époques. Comme on l'a vu, elle est souvent l'occasion d'étaler ses richesses et de montrer son rang dans la hiérarchie sociale.

Elle comporte deux sortes d'objets différents :

- les objets indispensables au déroulement du repas,
- les objets ayant une **fonction symbolique ou décorative**.

1/ Vaisselle, couverts et verrerie

Durant la période du Moyen Age, et au cours de banquets et festins, un grand récipient faisant office de plat commun était disposé sur la table. On buvait dans des gobelets apodes et le vin était disposé dans des bouteilles en verre à panse globulaire ou à long col.

Les convives mangeaient à l'aide de leur propre couteau (seuls ustensiles présents à la table médiévale) dont la lame était, soit courte et taillée au biseau, soit longue et pointue. Objets très personnels, ils servaient à piquer la viande dans les plats.

Les tranches de pain sont utilisées comme assiettes sur lesquelles on peut recueillir la sauce des mets. On les appelle des tranchoirs. Peu à peu, des coupes apparaissent au XII^e siècle, elles sont de tailles diverses en fonction de leur utilisation : les coupes à pied de petite taille sont réservées à la boisson, les grandes contiennent les aliments.

La cuillère existe mais elle est assez rare. Quant à la fourchette, elle apparaît en 1328 dans un inventaire de Clémence de Hongrie, mais elle n'a que deux dents. Le musée national du château de Pau en conserve deux de ce type. La fourchette est d'origine orientale et son centre de diffusion en Europe est Venise.

Les mets sont toujours présentés dans une écuelle, les tranchoirs déjà évoqués sont remplacés par une plaque de métal ou de bois à partir du XV^e siècle.

À l'époque, on buvait dans des coupes appelées hanaps (vase à boire à pied haut), dans des gobelets en métal, céramique, terre vernissée, grès ou verre. La verrerie atteint un rare degré de perfection au XIV^e siècle. Pour verser les boissons, on utilisait des pots sans bec verseur ou des aiguières.

Au XVI^e siècle, Henri III introduisit la fourchette à la cour de France, mais son usage fut très critiqué. Elle ne rentrera définitivement dans les mœurs qu'au XVII^e siècle.

Le XVI^e siècle est aussi l'époque où le verre s'impose définitivement car il ne laisse pas d'arrière-goût dans la bouche contrairement aux gobelets en métal.

La gourde est le récipient caractéristique de la Renaissance, même si elle existait auparavant. Elle prend place sur les buffets et devient de plus en plus riche. Sa forme à panse circulaire ou piriforme se prêtait au décor des buffets car l'anse, en général aplatie, était idéale pour les représentations d'armoiries.

La découverte de nouvelles boissons comme le thé, le chocolat, le café est à l'origine de nouveaux récipients adaptés à ces boissons (théière, cafetière, chocolatière).

Au XVIII^e siècle, la vaisselle est de plus en plus homogène. On voit apparaître les bords en accolade, dits à contour, pour les assiettes, ainsi que de nombreux décors chinois, la nature devenant l'inspiration essentielle des artistes.

C'est au XIX^e siècle que la notion de « service » désignant l'ensemble de la vaisselle s'installe peu à peu, se traduisant par une harmonisation des plats, assiettes, verres et couverts.

On voit apparaître le cristal de Baccarat en 1832. Ce matériau impose des formes épaisses, mais il se taille facilement. Parallèlement, le pressage du verre aux Etats-Unis, technique utilisée en 1820, en permet une plus grande diffusion, répondant à une importante demande des consommateurs.

La caractéristique de la table moderne est la nouvelle disposition des couverts sur la table. Ceux-ci sont désormais rangés dans leur ordre d'utilisation.

La porcelaine prend de plus en plus d'importance et l'on y peint des scènes de tableaux, en particulier sur les assiettes à dessert, très riches en décoration.

Avec les profonds changements du XX^e siècle et l'importance de la cuisine, on recherche avant tout la sobriété et la simplicité dans le service de table. Les couverts sont en acier inoxydable. Parallèlement les matières plastiques s'imposent de plus en plus, ainsi que les grosses porcelaines avec peu de décors, le grès rustique et le gros verre bistrot.

2/ Les objets symboliques ou décoratifs

Au Moyen Age, l'objet symbolique le plus représenté sur les tables princières est **la nef**. Située au centre de la table, la nef est un récipient, souvent en or et en forme de navire, destiné à contenir les ustensiles pour les repas : cuillères, couteaux, cure-dents, languiers (permettant de déceler le poison), tranchoirs, hanaps. Utilisée pour les souverains, elle était en général fermée à clef jusqu'au moment du repas afin de protéger son propriétaire contre les risques d'empoisonnement. Elle symbolise donc le pouvoir et la protection.

La salière. C'est un objet important car elle mêle symbolisme religieux, protocole et ostentation. En effet, le sel représente l'alliance entre Dieu et les hommes. Il symbolise donc la présence divine. La salière à couvercle conique, souvent en orfèvrerie, ressemble à des pyxides. Contenant et contenu doivent être en harmonie, d'où la richesse des salières, en or émaillé constellé de pierreries et symboles religieux. La riche salière montre le prestige et désigne la place d'honneur à table.

Aux XIV^e et XV^e siècles, on ne note pas de changement concernant ces objets symboliques. Les nappes françaises étaient relevées en draperie sur la partie antérieure du meuble. La nappe était en général blanche, faite de coton ou de lin. Parfois, elles étaient ornées de décors damassés en losange avec des bandes de couleurs sombres, tissées ou brodées.

Les serviettes de table apparaissent mais on continue à utiliser surtout la nappe pour s'essuyer mains et bouche.

Au XVI^e siècle, la nef change pour devenir uniquement un objet décoratif. Elle ne contient alors que les gants, les éventails et les serviettes et disparaît totalement au XVII^e siècle. Elle est remplacée au XVI^e par un plateau en métal précieux, muni sur un côté de compartiments fermés à clef contenant les objets utiles pour le repas. Ce plateau est nommé cadenas, il est réservé aux personnages importants.

Au XVI^e siècle, la pensée humaniste plaçant l'homme au centre du monde, la table est désacralisée. Sa décoration devient très théâtrale chez les nobles et se caractérise par une riche vaisselle, beaucoup de fleurs, des fontaines de table en argent, de nombreuses sculptures en sucre...

Nappes et serviettes étaient changées à chaque service dans les bonnes maisons. Les serviettes sont très grandes, souvent parfumées et pliées en forme d'animaux. Quant aux nappes, elles sont riches et tissées en damas.

Au XVIII^e siècle, les salières, boîtes à épices, garnissent les milieux de table. En 1730, la période rocaille, définie par une surabondance et une exagération de formes décoratives, influence les surtouts de table qui deviennent des monuments de sculpture et perdent complètement leur fonction symbolique des siècles précédents.

Le matériau le plus utilisé est la porcelaine.

Le néo-classicisme de la fin du XVIII^e donne aux décors un ton de plus en plus architectural.

Au XIX^e siècle, le surtout reste présent sur la table en gardant sa fonction décorative. Il est souvent composé de plusieurs étages richement décorés, mais devient plus simple sous la Restauration, abandonnant la sculpture au profit de coupes et corbeilles.

Au XX^e siècle, on ne parle plus de surtout, mais de « milieux de table », caractérisés la plupart du temps par un simple bouquet de fleurs. La décoration est sobre et très personnalisée.

III Déroulement du repas

1/ Le service à table

Au Moyen Age, les serviteurs apportent les plats à table en se mettant à genoux et portent une grande serviette sur le bras. Les serviteurs sont indispensables et leur présence assure le bon déroulement des repas. Afin d'éviter toute confusion, chacun a son propre rôle:

- le sommelier est installé à côté du dressoir et se charge de transporter les liquides, de la cave jusqu'au lieu du repas.

- l'échanson a pour fonction de mélanger les vins avant de les servir au maître de maison.

- l'écuyer-tranchant découpe la viande et la volaille avant de la servir : homme de qualité, il était attaché à une personne de haut rang pendant le repas et s'agenouillait parfois sur un coussin.

La cuisine étant souvent loin de la salle de repas, on recouvrait une écuelle d'une autre écuelle renversée et on superposait les écuelles ceinturées d'une serviette. Cette manière de servir est de tradition jusqu'au XVII^e siècle. Il n'y a donc rien de nouveau aux XIV^e et XV^e siècles.

Au XVI^e siècle, les repas sont au nombre de trois : le déjeuner est servi une heure après le lever du soleil ; le dîner est servi entre 8h30 et 12h ; le souper est servi entre 17h et 18h.

Les plats, pendant le repas, sont posés à l'avance devant les convives puis ils sont retirés ensemble pour être remplacés par une autre série : un repas contient environ trois services. Sous Louis XIV, le service se fait devant les convives et celui des boissons derrière.

Entre les services, sont présentés des entremets, c'est à dire des spectacles. Il peut s'agir de cortèges d'animaux cuits recouverts de leurs poils ou de leurs plumes ou de mises en scènes plus extraordinaire encore (voir doc. Pierre Tucoo-Chala).

Aux XVI^e et XVII^e siècles, le repas est centré sur le divertissement. Le cortège des serviteurs est dirigé par un maître d'hôtel, le tout rythmé au son de la musique.

Au XVIII^e siècle, les repas restent au nombre de trois mais les horaires sont différents: le déjeuner se sert au réveil dans la chambre à coucher ; le dîner vers 14 - 15 heures et le souper à 21 h30.

Les plats sont placés sur une table, par séries appelés "services". Les serviteurs après avoir disposé les plats n'intervenaient plus. C'est au maître de maison de couper et de servir. Ce mode de service est appelé "service à la française".

En France, toujours jusqu'au XVIII^e siècle, le verre à boire est apporté à table sur demande puis rapporté au buffet.

Le XIX^e siècle, à table, se caractérise par l'avènement dit du "service à la russe" au détriment du "service à la française" bien que ce dernier reste de mise pour les grandes tables officielles jusqu'à la fin du XIX^e siècle. Les plats sont alors apportés au fur et à mesure du service à table et sont présentés à chaque invité individuellement. Les mets sont découpés à la

cuisson ou sur un dressoir de la salle à manger. Les horaires des repas sont modifiés puisque désormais le déjeuner se prend à 11h, le dîner à 18h et le souper à 20h.

Avant la Révolution française, le dîner est juste une collation et le souper vers 22h tient une place essentielle pour l'aristocratie française. Mais avec les nouveaux esprits du XIX^e siècle, le dîner devient le repas le plus important, le souper étant remplacé par "l'ambigu" : buffet présenté sur une table autour duquel on ne s'asseyait pas.

Durant la seconde moitié du XIX^e siècle, le service à la russe est très pratiqué par la bourgeoisie d'affaire. Le repas est présenté de manière linéaire et rigoureuse. Il n'y a plus d'accumulation d'objets et de plats sur la table.

Le dîner à la russe comporte des caractéristiques bien spécifiques.

Il a lieu sur des petites tables d'environ dix personnes chacune et non une grande, ceci afin de gagner de la place. Néanmoins, la table d'honneur où sont assis les maîtres de maison, est plus grande que les autres. Le service est assuré par un maître d'hôtel secondé par un, deux ou trois valets par table (pour les personnes moins riches, ce sont les femmes et les valets de chambre qui assurent le service).

Les plats sont servis derrière les convives selon un itinéraire défini à l'avance. Au cours du repas, on change beaucoup d'assiettes et de vaisselle.

Au cours du XIX^e siècle, le dîner reste la base de toutes les réceptions où brillent les arts de la table. On dépense beaucoup au profit du décor que l'on recherche luxueux. Parallèlement, le déjeuner perd peu à peu son importance.

Le souper est présenté sur une petite table garnie de plats froids découpés et de salades. Les convives sont servis par des valets ou maîtres d'hôtels.

C'est également l'occasion d'installer toute l'argenterie, les cristaux, la vaisselle, le linge, rangés dans un ordre bien précis.

Au XX^e siècle, le service est de plus en plus simple et tous les plats sont étalés sur la table, afin que chacun se serve seul.

2/ Les coutumes

Au Moyen Age apparaît le rite de l'ablution. Annoncé par des coups de trompettes, l'ablution est une cérémonie qui s'appelait "sonner l'eau" ou "crier l'eau". Chacun se lavait alors les mains dans l'ordre de son rang. Deux personnes de même rang pouvaient se laver les mains ensemble. On commençait par le roi, suivi de la noblesse avant d'arriver aux dames et chevaliers.

Pour honorer quelqu'un, on lui faisait tenir les manches par une personne de qualité. Quand tout le monde avait fini, on s'essuyait les mains sur des serviettes de toile fine puis on s'asseyait. Les dames s'asseyaient en premier sur des coussins de diaspre, posés sur des banquettes rembourrées appelées "formes".

Après le repas, on se lave de nouveau les mains puis on assiste à un spectacle animé par des jongleurs, musiciens, bateleurs et acrobates avant de se rendre au bal puis aux joutes.

Le reste du repas est donné aux pauvres. Cette coutume prend le nom de "la donnée".

Aux XIV^e et XV^e siècles, ce rituel de lavement des mains existe toujours. Les récipients utilisés pour ceci s'appellent des aiguères et des bassins. L'aquamane en bronze est un récipient verseur caractéristique du Moyen Age pour se laver les mains. Les lavabos apparaissent au cours du milieu du XV^e siècle en Italie, sur les représentations iconographiques. Ils étaient soit encastrés dans le mur, soit surélevés. Cependant, fontaines murales et lavabos ne seront courants qu'au XVII^e siècle. Ces récipients souvent en orfèvrerie

pouvaient également être faits en riche faïence. Mais très vite, bassins et aiguières perdirent leur côté fonctionnel pour devenir des objets d'ostentation.

Durant toute la période du Moyen Age et même durant les siècles qui suivirent, la nourriture est rare et prend un caractère sacré, étant considérée comme un don de Dieu. Des préceptes de bonne manières sont alors diffusés :

- bien se laver les mains ;
- ne pas recracher sa viande ;
- ne pas tremper celle-ci dans la salière ;
- ne pas boire la bouche pleine.

Puis peu à peu avec l'humanisme du XVI^e siècle, on n'insiste plus sur le caractère sacré et le respect de la nourriture mais sur le respect de soi et de son entourage. De nouvelles manières marquent alors la règle de vie :

- ne pas se jeter sur les plats ;
- ne pas boire la tête en arrière ;
- ne pas ronger les os ni lécher l'assiette ;
- ne pas émettre de grognements.

L'humanisme a également influencé une relation entre l'hygiène corporelle et l'hygiène mentale.

Le rituel d'ablution existe toujours à l'aide de bassins, d'aiguières et d'eau parfumée mais son caractère est profane. Ces récipients deviennent un symbole de politesse et de convivialité. Ils sont très luxueux et portent des décors floraux ou de faune marine.

Durant la première moitié du XVIII^e siècle, beaucoup de lois réunies en un code régissent les coutumes dites "à la française":

- on ne met pas deux fois les mains aux plats ;
- on ne se sert qu'en dernier ;
- on s'essuie sur la serviette ;
- il faut être découvert en se levant de table ;
- il faut se laver les dents et les mains à chaque fin de repas.

Pour les boissons, ni verre, ni carafe ne sont présents sur les tables. La boisson était servie par les domestiques. L'usage demande à ce que l'on ne boive pas avant que la personne la plus importante ait bu et qu'on ne demande pas à boire tout haut.

Au XIX^e siècle, tous ces principes de vie sont encore de mise.

Après le dîner, et au sein de la classe bourgeoise, on passe au salon où l'on se retrouve en société pour prendre un thé ou un café (dans une tasse en porcelaine) ou bien un punch (dans un gobelet en cristal) ou autre alcool. Le café se boit également beaucoup au petit déjeuner puis avec l'influence de l'Italie, il se boit aussi après le déjeuner.

Quant au thé, la mode venue d'Angleterre veut qu'on le prenne au milieu de l'après-midi. Sont également servis brioches, petits pains, foie gras, sandwiches, chocolat. A cette époque, le goût pour la glace est important et celle-ci se consomme soit au dessert soit après le dîner dans un lieu public tel que le café. Elle est servie dans une coupe en verre avec une petite cuillère en forme de pelle.

Il n'y a plus de cérémonial du lavement des mains avant le repas mais simplement l'existence d'un rince-bouche présent sur la table.

A la fin du XIX^e siècle, celui-ci disparaît au profit d'un bol à eau quand on servait des crevettes ou du homard.

Au XX^e siècle cette coutume du bol à eau pour se rincer les doigts lorsqu'on a mangé du poisson existe encore mais les principes et bonnes manières de vie ne sont pas aussi systématiques.

Le XX^e siècle est également une période où le temps consacré au repas s'amenuise au profit de la restauration rapide et des plats cuisinés, tout ceci permis grâce à l'industrie alimentaire.

Parallèlement, face à cette mondialisation des échanges commerciaux sur l'alimentation, il est de plus en plus difficile de savoir qu'elle est l'origine de la nourriture - ce qui peut poser parfois problème. C'est ainsi qu'apparaît de plus en plus un retour en force de l'alimentation biologique.

Glossaire

Aiguière : (n. f.) Vase à eau avec pied, col, anse et bec.

Apode : (adj.) Se dit de quelque chose ou de quelqu'un qui n'a pas de pied (pattes ou nageoires).

Aquamanile : (n. m.) Au Moyen Age, l'aquamanile était un bassin ou une petite fontaine utilisé pour le lavage des mains.

Dais : (n. m.) Pièce d'étoffe précieuse, tendue sur des montants, que l'on porte dans certaines processions religieuses.

Damas : (n. m.) Tout tissu dont les dessins brillants sur fond mat à l'endroit se retrouvent mats sur fond brillant à l'envers.

Diaspre : (n. m.) Drap de soie à fleurs ou arabesques

Hanap : (n. m.) Vase à boire à haut pied, en métal., utilisé au Moyen Age

Languier : (n. m) pièce d'orfèvrerie façonnée, destinée à porter ou contenir des langues de serpents qui servaient à faire l'essai de certains aliments.

Panetière : (n. f.) meuble à claire-voie où l'on conserve le pain.

Panse : (n. f.) Partie enflée d'un objet.

Piriforme : (adj.) En forme de poire.

Pyxide : (n. f.) Boîte à couvercle plus ou moins sphérique (ou capsule dont la partie supérieure se soulève à la manière d'un couvercle)

Servante : (n. f.) support mobile fournissant un point d'appui à la partie en porte-à-faux des pièces travaillées à l'établi ou à la machine.

Surtout de table : (n. m.) grande pièce ou ensemble de pièces de vaisselle , ordinairement en métal, qu'on place comme ornement au milieu de la table.

L'art de la table à la fin du Moyen Age

Pierre TUCOO-CHALA

(Article extrait de la *Généalogie des Pyrénées-Atlantiques*, n° 38, juin 1994)

En cette fin du XX^e siècle, nous assistons à une révolution alimentaire qui bouleverse des habitudes familiales qui avaient été transmises de génération en génération tout au long de cette chaîne continue que représentent les lignées dont les sociétés de généalogie tentent de reconstituer la continuité. Comme souvent en matière de modes, ce processus se fit du haut vers le bas au sein de la société, le groupe aristocratique mettant au point, tant dans la façon de s'alimenter ou de se faire porter en terre, des pratiques qui pénétraient ensuite dans les milieux ruraux qui les conservaient. La deuxième moitié du XX^e siècle apparaît comme un point de rupture par rapport à une chaîne que l'on peut faire remonter jusqu'au XIV^e siècle dans deux domaines au moins : l'art funéraire et l'art de la table. Il n'est donc pas paradoxal d'aborder l'étude de ce dernier point dans le cadre des conférences et des publications du Centre généalogique des Pyrénées-Atlantiques.

Une documentation abondante, remise à jour depuis environ un demi - siècle, a permis d'avoir une meilleure connaissance de l'art de la table aux XIV^e et XV^e siècles, époque pendant laquelle s'amorce un mouvement qui culminera avec les tables royales des XVII^e et XVIII^e siècle dont une extraordinaire exposition a révélé la splendeur à Versailles, pratiques englobant aussi bien la cuisine au sens restreint que l'art de la sociabilité des repas de fête, art repris en l'adaptant à un niveau plus modeste par la bourgeoisie, puis la paysannerie au XIX^e siècle.

Nous disposons tout d'abord de documents d'archives permettant de connaître par le menu l'approvisionnement des cuisines, la nomenclature du personnel, le montant des dépenses ainsi engagées avec les comptes des hôtels royaux, pontificaux, ou princiers. L'exemple le plus achevé est celui des comptes de l'hôtel de Charles VII conservés pour les années 1387-1389 nous apprenant, entre autres, qu'il y avait 7 à 800 personnes sous la direction du maître-queux assisté de trois queux et d'une armée d'asteurs (spécialistes de la cuisson sur broche ou gril), de potagiers (cuisson en pot), de souffleurs et de bûchiers chargés des foyers, de sauciers, de broyeurs au mortier, de "galopins" chargés d'assurer les manutentions.

Non moins précieux sont les traités de cuisine dont les deux plus célèbres sont le *Viandier de Taillevent* et le *Ménagier de Paris*. Taillevent était le surnom de Guillaume Tirel, cuisinier de Charles V à la fin de son règne (1375-1380) ; il eut l'idée de consigner par écrit ses recettes pour accommoder tous les types de nourriture, c'est ainsi qu'il faut entendre le mot "viande". Nous savons maintenant qu'il reprit des recettes connues dès le début du XIV^e siècle, en ajoutant sa patte. Destiné aux tables royales, ce traité culinaire est admirablement complété par le *Ménagier de Paris*. Il s'agit d'un Parisien d'âge mûr, sûrement fin gourmet, qui venait de se remarier avec une jeune fille et découvrit que celle-ci ignorait tout de l'art de tenir son ménage. A son intention il rédigea donc, entre 1392 et 1394, ce traité. Il y reprend certaines recettes de très grande cuisine comme celles de Taillevent mais indique également des pratiques adaptées à des tables plus modestes. Il n'oublie pas d'affirmer que la vie du couple a pour première mission d'être conforme à la morale chrétienne et d'assurer le salut de l'âme des conjoints. Bon prince, il sait qu'il disparaîtra le premier et se félicite à la pensée que

le second mari de sa future veuve pourra bénéficier à son tour de la formation qu'il donna à cette dernière.

L'archéologie fournit d'autres renseignements indispensables ; grâce à elle, nous avons aussi bien des services de table somptueux, comme celui conservé dans le trésor de la cathédrale du Mans, que des ustensiles courants utilisés dans les cuisines. L'archéologie dite des "poubelles", c'est-à-dire des résidus ménagers découverts à la limite de bourgs désertés depuis la fin du Moyen Âge, permet de connaître le pourcentage du gibier, de la viande bovine ou porcine, ainsi que les techniques de découpe, à travers une étude minutieuse des débris osseux.

Enfin il y a les chroniqueurs qui, dans le sillage de Froissart, décrivent par le menu les banquets les plus célèbres du temps ; nous aurons l'occasion de citer un exemple en ce domaine pour qu'il ne soit pas nécessaire d'insister ici sur ce point.

Avec l'aide de cette documentation, pénétrons tout d'abord dans la cuisine pour suivre les méthodes d'élaboration des mets.

En premier lieu : les ustensiles sont d'une grande variété avec une multitude de pots de formes et de dimensions variées, des poêles en terre cuite pour la cuisson dans les mélanges liquides, en fer pour la friture dans des corps gras. Ici des lèchefrites en céramique recueillaient le jus destiné aux rôts, là des poêles spéciales pour crêpes avaient des bords droits d'une hauteur de quatre doigts.

Les cuillères étaient d'une grande variété : certaines en bois pour assurer la liaison et éviter que les potages ne "s'aoursent", ne se prennent, d'autres avaient un pincement pour laisser écouler les jaunes d'oeufs ou étaient percées de trous pour laisser passer la moelle de boeuf dans un bouillon de viande. Les couteaux au manche de cèdre vermeil étaient de formes diverses, certains à bout non pointu pour s'attaquer aux lamproies traitées dans des jattes spéciales.

Une des grandes affaires étant le mode de cuisson, il y avait à côté des foyers alimentés avec des bûches ou du charbon de bois, des fours eux-mêmes de types variés.

Il faut distinguer deux moments essentiels à travers l'utilisation de ces divers ustensiles : la préparation et la cuisson.

Pour la préparation, la trilogie de base consistait à hacher, broyer et filtrer. Si quelquefois on hachait (par exemple le persil ne dégage tout son arôme qu'après cette opération), le plus souvent tout était broyé au mortier : légumes, viandes, pain, amandes émondées. Mais comme les convives n'acceptaient pas d'avoir le moindre grumeau sous la langue, il fallait passer et repasser le tout à l'étamine, l'équivalent du "chinois" utilisé de nos jours dans la grande cuisine. C'est à ce stade du broyage qu'étaient incorporées, également broyées, les épices qui étaient d'une extrême variété et dont on redécouvre un peu de nos jours toute la palette : gingembre, girofle, safran, garingal, cumin, poivre, noix, muguettes, et bien entendu amandes, aulx, oignons, ciboules, lauriers, graine de paradis. Leur choix est fonction des ingrédients de la matière première ; rares avec les légumes où l'on utilise surtout le safran pour la couleur, elles sont réduites en poudre, délayées dans la sauce et passées à l'étamine. Il s'agit de combinaisons savantes, de mélanges subtils, loin de ce que nous appelons de nos jours une cuisine épicée.

Un autre problème difficile à résoudre en temps de carême est celui de la liaison. En temps gras la graisse de porc suffisait à tout alors que le beurre n'est pratiquement pas utilisé pour cet usage. En temps de carême, le pain grillé et broyé, le lait d'amande, le verjus, le vinaigre, le vin blanc servent à détremper.

Il y avait également dans cette cuisine médiévale une grande recherche dans l'art des couleurs, car les plats devaient être un plaisir pour les yeux. La couleur des mets correspond à un choix précis : ici brouet blanc, là potage de geneste car il doit être "jaune comme la fleur de genêt". Pour avoir ces couleurs, on utilise le persil, l'oseille, des feuilles ou bourgeon de vigne, le groseillier, le blé vert en hiver, mais pour la couleur rouge, la plus subtile, le bois de santal. Du tournesol ou de l'orcanette mijotent quatre heures dans un peu d'eau plus chaude que tiède pour avoir une belle coloration rosée. Deux onces de tournesol bouillies avec le grain (viande ou poisson) permettent de réaliser une gelée d'un bleu magnifique.

Sur la table sont, dans des plats différents, des chapons jaunes (avec de l'oeuf et du safran), ou blancs ; le convive choisit souvent en fonction du coup d'oeil.

Mais bien entendu, la qualité des mets dépend avant tout de l'opération la plus délicate compte tenu des techniques limitées de l'époque : l'art de cuire. Le « grain », c'est-à-dire la partie solide d'un mets, était traité de façons aussi variée que de nos jours.

Il y avait tout d'abord la cuisson dans un liquide, dans un pot ; c'est le sens du mot "potage" au Moyen Age, loin donc de notre sens.

Ensuite le grain était frit soit dans un corps gras soit dans d'autres liants en temps de carême. C'est à la broche qu'étaient rôtis viandes, volailles ou poissons, le gril étant réservé au pain que l'on séchait ainsi. La cuisson à l'étouffée se faisait dans des pots dont l'orifice était soigneusement fermé. La technique du "bain-marie" était connue. Enfin les fours servaient pour confectionner des fonds de pâte indispensables pour les innombrables pâtés aussi variés que les potages.

Bien entendu, dans beaucoup de cas, il faut mélanger les divers types de cuisson. Par exemple, les chapons sont généralement flambés avant d'être rôtis alors que les poussins sont flambés après cuisson. La langue de boeuf doit être "parboulie", cuite dans un liquide assurant une pré-cuisson, avant d'être lardée et mise à cuire à la broche.

Nombreuses sont les miniatures qui restituent encore l'intérieur de ces cuisines, les gestes indispensables et démontrent combien l'art de cuire était difficile et nécessitait le concours de "bûchiers" pour avoir l'intensité, donc la chaleur voulue, des flammes en fonction des mets. Il y avait des "haleurs" spécialisés dans le maniement des broches. La hantise du maître queux était que les mets ne "s'aoursent", ne se prennent, ou pire qu'ils soient brûlés.

Restait enfin à présenter les mets dans les plats ; c'était bien entendu tout un art dont nous aurons un exemple achevé en suivant toutes les opérations nécessaires pour "dresser" un paon, ou un cygne qui était souvent présenté à la fin des agapes et sur lequel les assistants émettaient un voeu.

Nous retrouvons ici toutes les subtilités associant l'art de la cuisson et la recherche des couleurs les mieux appropriées.

Quittons maintenant la cuisine et pénétrons dans la salle où sont les convives. Pour ce faire, nous disposons de nombreuses miniatures dont une des plus célèbres se trouve dans les *Très Riches Heures du duc de Berry*. Un grand repas est un spectacle que l'hôte donne à ses

invités mais que ceux-ci donnent à leur tour en ayant revêtu leurs plus beaux atours et en respectant des règles du savoir-vivre ; la table est source non seulement de convivialité mais plus encore de sociabilité, de la diffusion des bonnes manières qui relèguent dans un lointain passé celles plus débridées et grossières des "grandes bouffes" féodales popularisées par des films évoquant le temps de Robin des Bois, c'est-à-dire la fin du XII^e et le début du XIII^e siècle.

Prenons un exemple précis, le banquet qu'offrit Gaston IV de Foix-Béarn, cet homme auquel Pau doit sa prépondérance car il décida de transporter d'Orthez à Pau la résidence des seigneurs de Béarn, pour Noël 1458 au château de Montil-les-Tours, aux ambassadeurs du roi de Hongrie, son ami le roi de France Charles VII ayant mis sa résidence à sa disposition pour ce faire. Dans sa chronique rédigée en langue d'oc, Arnaud Esquerrier nous décrit par le menu cet événement.

En premier lieu, dans la grande salle du château, ont été dressés les plateaux des tables sur des pieds, car à cette époque il n'y a pas de tables fixes, ni véritablement de salle à manger. Des tables de 15m de long, larges de 2m50 ont été disposées le long des murs afin de laisser le centre libre pour les évolutions des serviteurs et des artistes. Les convives sont installés à raison d'une vingtaine pour chaque table, d'un seul côté de celle-ci, le dos au mur.

Sur les tables, à chaque service, furent déposés 140 plats d'argent, car il s'agissait du service à la française et non à la russe. Il n'est pas question de servir individuellement chaque convive. Tous les plats d'un service donné sont mis sur la table par les serveurs ; aux invités de prendre dans les plats. Pour que tout se passe parfaitement, Gaston IV loin de se mettre à table, joue le rôle de maître d'hôtel, avec trois autres hautes personnalités, dont Dunois qui fut compagnon de Jeanne d'Arc. Point de fourchette ni de verre individuel.

Les boissons sont dans des vases précieux que les serviteurs renouvellent sur les tables; les convives remplissent des verres en forme de calice ; la bienséance est de ne pas boire la bouche pleine, de présenter la coupe à ses voisins avant de boire soi-même, la coupe passant de main en main.

Avec un couteau, ou avec les trois doigts de la main droite, chacun prend le morceau de viande désiré dans le plat choisi ; si nécessaire, un écuyer tranchant intervient pour la découpe. Y avait-il un nombre suffisant d'assiettes précieuses pour tout le monde, ou bien utilisait-on de la vaisselle en terre cuite ou bien même le pain de tranchoir (une tranche de pain coupée finement dans une boule, celle-ci servant uniquement de support et non d'aliment) ? Il devait y avoir quand même quelques assiettes et des cuillères pour les mets liquides et les sauces.

Les allées et venues des serviteurs étaient limitées à l'entrée de chaque service et à sa desserte ou bien au changement des vases contenant la boisson. Le chroniqueur ne signale pas s'il y avait des serviettes qui firent leur apparition au début du siècle. Les convives se contentaient de se laver les mains dans une aiguière au début du repas, d'essuyer leurs mains avec une serviette présentée par d'autres serviteurs. Ce geste n'avait nullement pour but d'améliorer l'hygiène, mais il s'agissait d'un rite inspiré par le christianisme, de même que l'utilisation du vin qui contribuait à rappeler sinon la cène du Christ du moins les grands banquets de l'Ancien Testament.

En ce 25 décembre 1458, il y eut 6 services. Nous dirions de nos jours trois plats de résistance encadrés par un apéritif et suivis par un dessert, un "boute-dehors".

- Le premier service était de l'hypocras accompagné de "rosties", hypocras blanc fait avec du vin de Malvoisie ou de Chypre, le nec plus ultra de la société aristocratique, dans lequel avaient été mis des épices et du sucre (voir une recette en annexe).

- Le second service fut composé de pâtés de chapons, de cuissots de sangliers et de sept potages différents. Chaque convive ne prenait que ses mets préférés. Dans Taillevent, sont distingués les potages communs, les potages à épices non liants, les potages liants avec chair, les potages liants sans chair.

- Le troisième service comportait des ragoûts de gibier très variés ; perdrix, lapins, paons, vautours, hérons, outardes, oies sauvages, cygnes, bécasses.

- Le quatrième était consacré à des rôtis de viandes diverses mais aussi de volailles et de gibier à plumes. Certains de ces rôtis étaient dorés.

- Avec le cinquième service, nous allons vers la fin du repas car il s'agissait de tartes, de darioles, de crèmes et, raffinement suprême en plein hiver sur les bords de la Loire, d'oranges frites.

- Le dernier associait de l'hypocras rouge à des gâteaux aux épices en forme d'animaux sauvages, des fruits secs, des gâteaux en sucre en forme d'oiseaux, chacun étant décoré de bâtonnets avec de petites hampes reproduisant les armes des convives.

Le clou de la soirée fut bien entendu la présentation d'un paon appareillé dans un grand plat, avec autour de son cou les armes de la reine de France et de toutes les dames invitées. Tous firent un vœu sur ce paon ; nous ignorons si ce fut de partir pour la croisade en sachant bien qu'ils n'en feraient rien.

Ces grands dîners étaient aussi des spectacles. Pendant les services, un artiste jouait sur un orgue, accompagné des chanteurs disposés sur une estrade. Mais les divertissements étaient avant tout des "intermezzi" présentés entre les principaux services. Le premier intervint après le troisième service. Douze hommes apportèrent une estrade sur laquelle se trouvait construit en carton doté d'armatures, un château avec un donjon central et une courtine munie de quatre tours.

Dans chaque tour de l'enceinte, il y avait un enfant et le donjon était muni de quatre fenêtres où se trouvaient quatre charmantes jeunes femmes qui chantèrent avec grâce. Après le quatrième service, vint un mangeur de feu dissimulé dans une peau de tigre, mais accompagné de six hommes habillés à la mode béarnaise avec leur capulet rouge et qui dansèrent selon la mode de leur pays et eurent un franc succès.

L'entremet le plus riche fut le suivant. Cette fois vingt-quatre hommes furent nécessaires pour amener dans la salle une estrade portant une montagne d'où sortaient deux fontaines, l'une parfumée à la muscade et l'autre à l'eau de rose pour embaumer la salle. Puis sortirent de conduits dissimulés dans la montagne, des lapins et des oiseaux vivants qui se mirent à gambader ou à voler pour la plus grande joie de l'assistance. A peine remis de leur surprise, les convives virent la montagne s'ouvrir pour laisser sortir quatre garçonnetts et une fillette, vêtus à la sauvage, c'est-à-dire le corps enduit de poix et d'étoupe en forme de longs poils, qui se mirent à danser « à la morisque ». Enfin, avant de se séparer, un cavalier entra recouvert de bijoux et de satin cramoisi ; descendu de cheval, il se fit remettre par ses écuyers des jardinets de cire avec toutes sortes de fleurs, dont des roses, dont il fit présent aux dames. Bien entendu à plusieurs reprises, les hérauts d'armes ordonnèrent aux trompettes de jouer et reçurent des gratifications (200 écus, précise Esquerrier sans compter 10 aunes de velours remis au nom du roi de Hongrie).

Ainsi l'oeil, l'oreille, le nez étaient satisfaits. Mais bien entendu la vue, l'audition et l'odorat n'étaient pas tout. Le quatrième sens, le goût, était-il lui aussi satisfait ? La meilleure solution est de donner pour terminer quelques recettes pour répondre à cette question.

Ce florilège de recettes ne préjuge pas de la qualité des mets servis, car comme toute chose, il faut tenir compte de l'art du maître-queux et du tour de main de ses aides. Néanmoins elles permettent de savoir que nous étions en présence d'une cuisine raffinée qui était bien l'ancre de notre grande cuisine.

En conclusion, il faut chasser de notre esprit un certain nombre d'idées reçues sur la cuisine médiévale. Non, l'usage des épices n'avait pas pour but de rendre acceptable le goût de viandes avariées parce que mal conservées ; non, il n'a pas fallu attendre, pour passer de la civilisation du bouilli, à la civilisation du cuit ou du rôti jusqu'au XVIII^e siècle. Certes, cet exposé ne concerne qu'une cuisine haut de gamme, mais des recherches menées dans des milieux plus humbles prouvent que l'approvisionnement en viande et en poissons d'une ville comme Carpentras, à l'époque de la papauté d'Avignon, était assuré régulièrement et la quantité de viande consommée fort raisonnable. Bien mieux, la fameuse Peste noire de 1348 n'ayant été accompagnée d'aucune épizootie, l'alimentation carnée s'en trouva plus abondante.

De même, imaginer ces repas comme des festins pantagruéliques, où il s'agissait de manger jusqu'à l'écoeurement pour compenser la quasi disette des jours ordinaires, relève de l'imaginaire. Finalement il y avait trois services principaux encadrés par des services complémentaires. Les convives étaient invités à choisir entre les plats proposés, avec modération, et disposaient, grâce aux "intermezzi", d'un temps suffisant pour la récupération. Enfin il n'est pas impossible de déceler dans leur ordonnancement une amorce de diététique en accord avec les conceptions physiologiques de cette époque.

Les hommes de ce temps concevaient la digestion et l'estomac comme l'équivalent d'un pot à bouillir réduisant les aliments pour les rendre plus digestes. Il fallait commencer par ouvrir la marmite et exciter l'appétit : l'hypocras, les rosties jouaient ce rôle. L'estomac bien ouvert pouvait être rempli. Ceci fait, il fallait surexciter les sucs gastriques ; c'est là qu'intervenait le dernier service avec des épices, de l'hypocras rouge. Restait à refermer la marmite, c'était le rôle des fruits secs, des sucreries et des gâteaux épicés. En outre, selon les conceptions de la physiologie reposant sur la théorie des tempéraments chère à Gallien, encore en usage au temps de Molière, des traités culinaires donnaient des conseils pour adapter l'alimentation à ces tempéraments. Les colériques devaient consommer des viandes froides, du pourpier, du melon, des potirons, des citrons ; les flegmatiques, des oies et du gibier ; les mélancoliques, des viandes rouges arrosées d'hypocras ; quant aux sanguins, poissons et potages permettaient de les calmer.

Mais il ne faut pas oublier que ces grands banquets avaient fondamentalement une signification sociale. Ils affirment la montée du pouvoir des rois, des princes, à une époque où le paraître détermine l'être ; ces repas, à côté des tournois, des funérailles, des entrées officielles dans les villes avec leurs cortèges somptueux, doivent démontrer à tous la puissance du prince.

La miniature des *Très Riches Heures* montre le duc de Berry seul à table. De somptueuses tapisseries recouvrent les murs, des vaisseliers présentent ses pièces d'orfèvrerie. Seuls ses petits chiens familiers sont admis à gambader sur sa table parsemée de plats d'or, dominés par une nef en or massif que seuls les plus puissants pouvaient s'offrir. Les courtisans

sont tous là pour admirer leur seigneur en train de manger, solitaire au milieu de ce faste. Nous sommes au point de départ d'une évolution qui trouva son aboutissement à Versailles où la cour, et même le peuple, assistait au repas du roi, comme à un rite symbolisant la puissance monarchique.

RECETTES

HYPOCRAS

Pour faire une pinte (environ un litre) d'hypocras, il faut trois tréseaux synanome fine et pares, ung tréseau du mesche ou deux qui veult, demy tréseau de girofle et graine, de sucre fin six onces, et mettés en pouldre, et la fault tout metre en ung couleur avec le vin, et le pot desoubz. et le passés tant qu'il soit coulé, et tant plus est passé et mieulx vault, mais que il ne soit esventéi.

1 l de vin rouge sec ; 60g de gingembre frais émincé et pelé; 1 cuillère à soupe de clous de girofle ; 60 g de cannelle en bâton ; 1 cuillère à soupe de cardamome ; 700 g de sucre cristallisé.

Faites chauffer tous les ingrédients dans un récipient en acier inoxydable, fonte émaillée ou terre cuite, sans laisser bouillir, pendant environ quinze minutes, en remuant pour dissoudre le sucre. Passez à travers un tamis très fin, plusieurs fois si besoin est, pour qu'il ne reste plus du tout d'épices. Laissez refroidir et servez chambré ou légèrement frais.

(N.B. Deux conseils aux amateurs : il est inutile de choisir un vin de grande qualité ; la recette originale recommande d'ajouter les épices en poudre ; mais cela donne une boisson très trouble et la solution que je propose me paraît préférable.)

BOURRELIER DE SANGLIER

*Il faut utiliser le "nomblet " de l'animal c'est-à-dire l'échine.
Tout d'abord, il faut le plonger dans l'eau qui est en train de bouillir,
le retirer aussitôt et le 'clouter' de clous de girofle.
Puis le faire rôtir en l'arrosant d'une sauce à base de gingembre,
cannelle, girofle, graine, poivre long et noix muguette,
le détrempé de verjus, de vin et de vinaigre.
En arroser le sanglier durant sa cuisson,
sans faire bouillir cette sauce.
Lorsque la viande sera rôtie,
faites tout bouillir ensemble.*

CYGNE

Prendre un cygne, le préparer et le faire rôtir jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit. Faire une pâte à base d'oeufs aussi claire que du papier, en badigeonner l'animal en faisant continuellement tourner la broche jusqu'à ce que la pâte soit cuite et faire bien attention que ni ses ailes, ni ses cuisses ne s'abîment. Maintenez bien le cou du cygne comme s'il nageait sur l'eau et, pour parvenir à maintenir l'inclinaison souhaitée, mettre une brochette bien calée entre les deux ailes afin qu'elle maintienne le cou fermement. Mettre une autre brochette, plus solide, au dessous de chaque aile, une à chaque contre-cuisse, une autre proche des cuisses et à chacune des pattes, trois brochettes pour bien les écarter. Quand l'animal sera bien cuit et la pâte bien dorée, retirer les brochettes sauf celle du cou. Faire un socle de pâte qui doit être très épaisse et très solide au moins un pouce d'épaisseur. Faites de belles entailles tout autour. Le socle doit avoir deux pieds de long et un pied et demi de large ou un peu plus et doit cuire sans bouillir. Ensuite le colorer en vert comme un pré herbu, dorer le cygne avec des feuilles d'argent jusqu'au départ du cou (vous arrêter à deux doigts de ce dernier) qui doit être doré ainsi que le bec et les pattes. Ensuite prendre un manteau volant fait de sandal vermeil à l'intérieur. Sur ce manteau mettre Les armoiries de qui vous souhaitez et tout autour du cygne, huit bannières dont la hampe doit avoir deux pieds et demi de long, la bannière doit être faite en sandal sur laquelle vous mettrez les armes souhaitées. Mettre le tout sur un plat et le présenter à qui vous devez.

BOUSSAC DE CONINS*

*... Quand vous aurez bien choisi votre "conin"
et après l'avoir pelé,
découpez-le en morceaux carrés,
les faire légèrement bouillir
et les passer à l'eau froide.*

Piquer trois lardons sur chaque des côtés des morceaux.

Les mettre à bouillir dans un mélange de vin et d'eau.

Dans le même temps, broyez du gingembre des graines de paradis et des clous de girofle.

*Détrempez ce mélange avec du bouillon de boeuf
ou avec le bouillon dans lequel a cuit le lapin
additionné d'une petite quantité de verjus.*

*Mettre le tout dans un pot
et la faire bouillir jusqu'à la cuisson finale.*

Conin : lièvre

POUR FAIRE UNE TOURTE

Prenez persil, menthe, blette, épinard, laitue marjolaine, basilic et poulot.

*Broyez le tout dans un mortier
et détrempez le mélange avec de l'eau claire.*

*En exprimer le jus,
y ajouter une grande quantité d'oeufs ainsi que de la poudre de gingembre,
de la cannelle et du poivre long
y ajouter du fromage fin râpé.*

Battez bien le tout afin d'obtenir une pâte bien homogène.

*Prenez un récipient de la taille souhaitée
et y mettre du gras de porc et ensuite la pâte.*

*Mettre votre récipient sur le feu (charbon)
et rajouter à la pâte un peu de gras de porc.*

*Quand ce dernier aura fondu, tapissez votre pâte avec le 'grain'
et couvrez la préparation avec un autre récipient.*

Mettez ensuite du feu dans ce dernier, afin queue cuise dessus comme dessous.

Attendre que votre tourte devienne un peu sèche.

Enlevez le récipient de dessus

et mettez sur votre tourte, comme il convient, cinq jaunes d'oeufs et de la poudre fine.

*Remettre le récipient comme il est indiqué ci-dessus,
faire cuire la préparation doucement et à petit feu sur le charbon.*

Surveillez très souvent afin qu'elle ne cuise pas trop.

Quand elle est cuite, y mettre du sucre et servir.

UNE TRIMOLETTE DE PERDRIZ

Premièrement, il faut préparer les oiseaux et les rôtir à la broche jusqu'à ce qu'ils soient presque rôtis.

*Les retirer et les découper par quartiers où les laisser entiers et
Les mettre dans un beau pot bien net.*

*Emincer des oignons le plus finement que vous pourrez
et les frire dans un peu de lard et de bouillon de boeuf,*

Mettre dans ce mélange des perdrix et remuer souvent.

*Prendre des foies de volailles, les mélanger avec un peu de pain,
et les faire brunir sur le gril.*

*Les mettre ensuite à tremper, les couler par l'étamine
et les ajouter dans le pot avec le 'grain de perdrix'.*

*Ensuite, prenez du cinnamome fin, un peu de gingembre, des clous de girofle,
en plus grande quantité des graines de paradis, du poivre long et délayez les épices
avec de l'hypocras de bonne qualité. Ensuite, mettre le tout dans le pot avec du sucre
dessus,*

*pot qui doit être très bien couvert
afin qu'il ne s'en échappe pas de vapeur.*

*Quand la cuisson sera terminée,
y ajouter un tout petit peu de vinaigre
et surtout éviter de faire bouillir.*

LE PATÉ AUX OISEAUX VIVANTS

« Fais une forme de pâté bien grande et au fond tu lui feras un trou assez grand pour y passer le poing, ou plus grand si tu veux.

Les bords doivent être un peu plus hauts que d'habitude.

Tu feras cuire au four cette forme , remplie de farine.

Quand elle sera cuite, tu ouvriras l'orifice du dessous et retireras la farine ;

Tu auras préparé un autre petit pâté plein de bonne choses, bien cuit et prêt à manger, fait à la dimension de l'orifice préparé sous la grande forme , et par ce trou tu le mettra dans la dite forme ;

dans le vide qui reste tout autour du petit pâté, tu feras entrer des oiseaux vivants, autant qu'il en peut entrer.

Ces petits oiseaux doivent être introduits

à l'instant même où tu dois présenter le (pâté) à table.

Quand il aura été présenté à ceux qui sont assis au banquet, tu feras soulever le couvercle et les petits oiseaux s'envoleront.

Le but est de divertir et réjouir l'assemblée.

Mais pour qu'ils ne se croient pas roulés, tu feras couper et servir le petit pâté

Documents



ORIGINE DES ALIMENTS

Amande	Originnaire d'Asie, connue sous le nom de "Noix grecque", l'amande fut très utilisée au Moyen Age pour confectionner aussi bien des potages que des entremets sucrés.
Avocat	Ce sont les Espagnols qui découvrirent l'avocatier. En France, il faut attendre les années 1950 pour qu'apparaîsse l'avocat dans les livres de recettes.
Banane	Encore rare à la Renaissance, les bananes introduites en France par les Portugais, sont devenues courantes à partir du XVIII ^e siècle.
Beurre	Les Grecs et les Romains considéraient le beurre surtout comme un remède (cicatrisant en particulier). Les Gaulois en fabriquaient, mais ce sont les Normands qui, tenant leur science des Danois, ont définitivement assis la réputation de ce produit.
Boeuf	Nos lointains ancêtres de la préhistoire chassaient déjà l'auroch pour s'en nourrir. Le boeuf est domestiqué depuis plus de quarante siècles.
Brochet	Surnommé "le grand loup d'eau" au milieu du Moyen Age à cause de sa voracité, le brochet était très apprécié à la table royale et on en élevait dans les viviers du Louvre.
Canard	Domestiqué en Chine depuis plus de 2000 ans.
Cannelle	L'une des épices les plus anciennes : elle est mentionnée dans la Bible, dans les textes sanscrits. Les anciens l'utilisaient pour parfumer le vin.
Carotte	Les anciens reconnaissaient à la carotte une valeur nutritive et la vertu de renforcer l'acuité visuelle mais ils ne l'appréciaient pas comme légumes.
Céleri	Le céleri jouait chez les anciens un rôle à la fois gastronomique (accommoder les soupes et les poissons) et thérapeutique (ranimer d'une syncope par son odeur).
Cerisier	Le cerisier d'Europe se rattache à deux espèces originaires d'Asie Mineure, qui commencèrent à être cultivées dès le Moyen Age.
Chevreau	Cabri ou chevreau, est le petit de la chèvre et du bouc, c'est de ce dernier qu'est dérivé le mot boucherie.
Coquille St Jacques	Le nom vient de ce qu'on en trouvait surtout, jadis, sur les côtes de la Galice en Espagne où elle servait d'emblème aux pèlerins qui avaient atteint Saint Jacques de Compostelle.
Echalote	Originnaire du Proche Orient, elle est cultivée en France depuis les Carolingiens.
Epinards	Au XVII ^e siècle, les épinards étaient très en vogue, on les cuisinait au sucre et on cultivait plus de dix variétés dont le "monstrueux de Viroflay" ou la "merveille de Versailles".
Escargots	C'est l'un des premiers animaux consommé par les hommes si l'on en juge par les morceaux de coquilles retrouvés dans les sites préhistoriques.
Flan	Le mot flan, très ancien, vient du vieux français "flado" qui désignait un objet plat, un disque. La cuisine médiévale était très friande de flans.
Fleurs	Les beignets aux fleurs étaient très appréciés au Moyen Age.
Framboise	Connue depuis la préhistoire. La culture remonte au Moyen Age mais fut améliorée au XVII ^e siècle et ne se développa qu'au XX ^e siècle.
Gigot	Il doit son nom à un ancien instrument de musique, la gigue qui avait la même forme.
Jambon	Partie noble du porc, le jambon figurait sur la table des empereurs

	romains et sa conservation était déjà pratiquée par les Gaulois.
Melon	Originaire d'Asie, connu en Chine depuis mille ans avant Jésus Christ, apprécié en Europe du Sud depuis l'Antiquité, le melon fut introduit en France par Charles VIII. (fin du XV ^e siècle)
Mouton	Très apprécié des anciens, le mouton fut éclipsé en Gaule par le porc, puis par la volaille pendant le Moyen Age ; il retrouva sa place sous Louis XIV. Sa viande était alors qualifiée de noire, par opposition au boeuf et aux viandes blanches.
Navet	Originaire d'Europe, cultivé également en Inde depuis une époque très reculée, le navet fut longtemps une racine très utilisée en cuisine.
Oeuf	Au Moyen Age, le jaune d'oeuf se nommait "moyeux" et le blanc "aubun", comme dans cette recette du <i>Ménagier de Paris</i> " rompez l'escaille et jetez moyeux et aubuns sur charbons ou sur braise très chaude et après les nettoyer et les manger".
Orange	Pendant des siècles, l'orange est restée un fruit rare que l'on faisait surtout confire ou qui décorait les tables. Offerte en cadeau, apportée à un malade, elle était le synonyme de délicatesse et de luxe.
Paprika	Variété de piment doux (paprika en hongrois), réduit en poudre après dissécaton. Il est connu en Europe depuis Christophe Colomb.
Persil	Jusqu'au règne de Charlemagne, on attribua au persil des pouvoirs magiques, mais il devint ensuite une des plantes les plus couramment employée en cuisine.
Petits pois	Appréciés depuis l'Antiquité, ils connurent une faveur toute particulière en France au XVII ^e siècle. Louis Audiger rapporta à la cour des pois nouveaux d'Italie.
Poireau	Plante potagère issue d'une variété d'ail originaire du Proche Orient. Il était déjà cultivé chez les Hébreux et chez les Egyptiens.
Radis	Cultivé en Chine depuis plus de 3000 ans, connu et apprécié des Grecs et des Romains, le radis n'est cultivé en France que depuis le XVI ^e siècle.
Riz	Ce furent les croisés qui l'apportèrent en France, divers essais de culture se succédèrent sans grand succès, malgré un édit de Sully (1603).
Rougets	Péché et apprécié depuis l'Antiquité.
Thon	Le thon était déjà très apprécié depuis l'Antiquité: les Phéniciens le salaient et le fumaient.
Tomate	De l'Aztèque "tomalt", originaire du Pérou, elle fut longtemps considérée comme vénéneuse et resta plante d'ornement jusqu'au XVIII ^e siècle.
Turbot	Sa peau est semée de petites tubercules osseux d'où son nom qui dérive du scandinave "thorn".
Yaourt	On retrouve l'origine du mot yaourt dans le Turc <i>Yoghurmak</i> "épaissir". Il est fabriqué depuis des siècles en Turquie et en Asie. Il ne devint vraiment courant en France que dans les années 1920.

D'après internet : Encyclopédia Universalis, Yahoo encyclopédie, web encyclopédie.

Le repas de Gaston de Foix

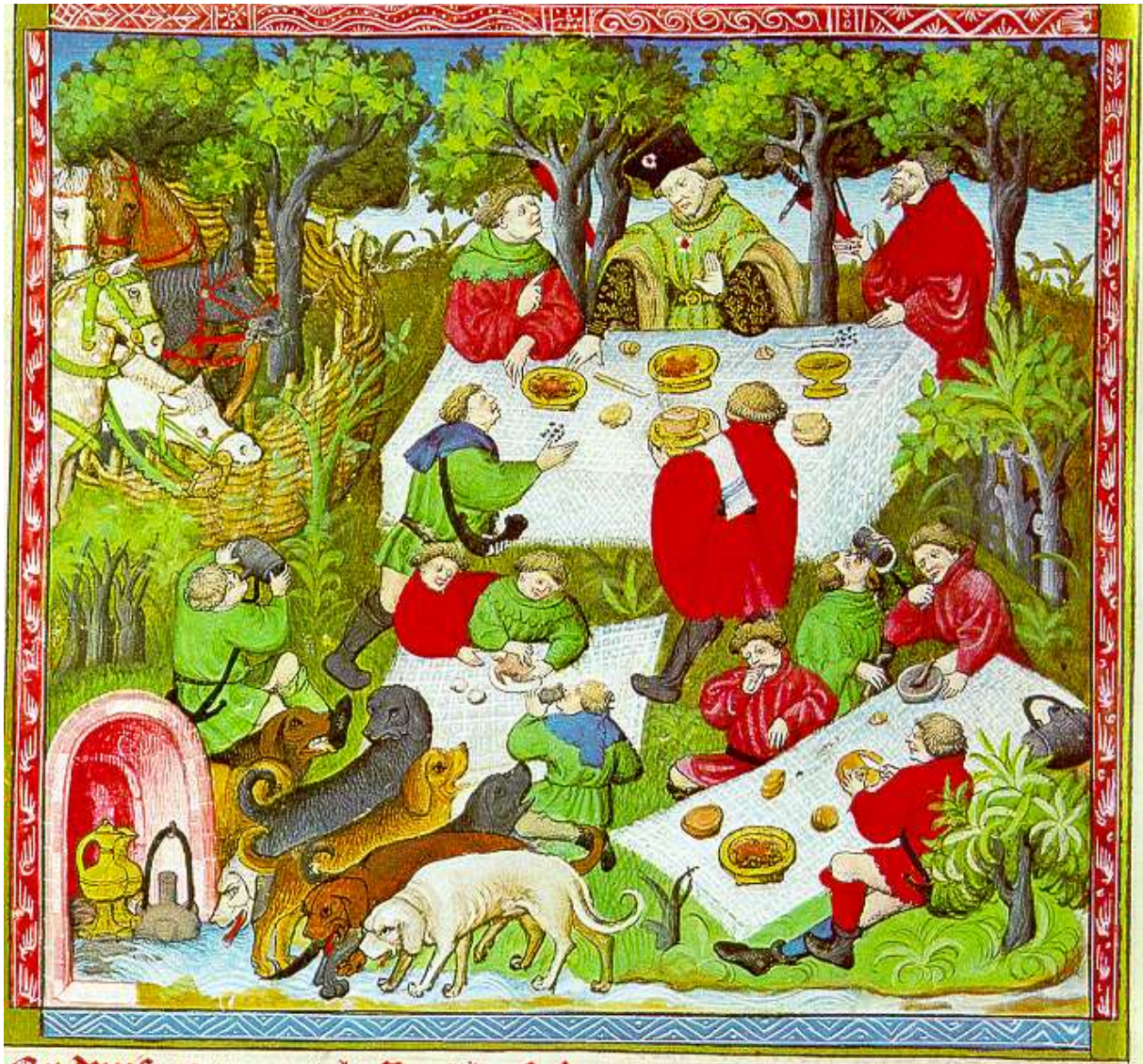
Le comte de Foix vivait en cet état que vous entendez. Et quand il venait de sa chambre à minuit pour souper dans sa salle, il y avait devant lui douze torches allumées que douze valets portaient, et ces douze torches étaient tenues devant sa table, qui donnaient une grande clarté dans la salle, laquelle salle était pleine de chevaliers et d'écuyers, et il avait toujours là des tables dressées à foison pour le souper à qui voulait souper. Nul ne lui parlait à sa table, s'il ne l'appelait. Il mangeait d'ordinaire beaucoup de volailles, les ailes et les cuisses seulement ; au dîner, il buvait et mangeait peu. Il prenait souvent grands ébats à la musique, car il s'y connaissait très bien, et souvent il faisait chanter devant lui, par ses clercs, des chansons, des rondeaux, et des virelais. Il restait à table environ deux heures, et il voyait volontiers servir des entremets étrangers, qu'il envoyait ensuite aux tables des chevaliers et des écuyers.

Rondeau : (n.m.) Poème à forme fixe du Moyen Âge (repris et transformé au XVII^e siècle) sur deux rimes avec des vers répétés.

Virelai : (n.m) Poème du Moyen Âge, petite pièce sur deux rimes avec refrain.

ICONOGRAPHIE





Déjeuner de chasseurs

Le Livre de la Chasse de Gaston Fébus, Paris, vers 1405-1410, Paris, Bibliothèque nationale de France.

Le seigneur mange à table, dans une vaisselle d'or et d'argent. Sa boisson est rafraîchie dans des aigüères et une gourde mise dans le ruisseau. Les chasseurs mangent à même le sol.



Le Repas de chasse (détail de volailles)

Tenture des Chasses de Maximilien. 7^{ème} tenture. Gobelins vers 1720. Musée national du château de Pau. Salle à manger des cent couverts.



Le mois de janvier (détail)

Très riches heures du duc de Berry. France, vers 1409. Chantilly, musée Condé



Festin offert par Charles V à l'empereur Charles VI et à son fils Wenceslas, roi des Romains, *Grandes chroniques de France de Charles V*, France, vers 1375-1379, Paris, Bibliothèque nationale de France

Les nombreuses nefes d'or présentes sur la table indiquent la présence de plusieurs souverains. Trois écuyers-tranchants portant des livrées aux couleurs de leurs maître respectifs, s'affairent devant la table. Un spectacle présente la prise de Jérusalem par Godefroi de Bouillon

Bibliographie

Pierre ENNES, Gérard MALILH, Philippe THIEBAULT : *L'Art de la table*, Flammarion, Paris, 1994.

Odile REDON, Françoise SABLAN, Silvanon SERVENTI : *La gastronomie au Moyen Âge. 150 recettes de France et d'Italie*, Paris, Librairie Stock, 1991.;

Roland GROSJEAN, Claudine DIDIER : *Copain des cuisines*, Toulouse, Edition Milan, 1999.

Gérard OBERLÉ : *Les fastes de Bacchus et de Comus ou histoire du boire et du manger en Europe, de l'Antiquité à nos jours, à travers les livres*, Edition Belfond, Paris, 1989.

Eugène VIOLLET-LE-DUC, *Histoire d'une maison*, Paris, Edition Mardaga, 1978.

Fiche de présentation de la visite "Parcours thématique"

Le goût des mets ou manger autrefois

(FICHE TECHNIQUE)



Public : classes de CE2, CM1 et CM2.

Durée 1heure.

Objectifs de la visite Comprendre les habitudes alimentaires du Moyen Age au XIX^e siècle.
Identifier les lieux de repas et leurs aménagements
Connaître les produits alimentaires, de la production à la consommation.

Déroulement: Les collections du musée permettent d'évoquer les pratiques alimentaires. Traditions et Nouveautés seront mises en évidence.