



OUTIL D'EXPLOITATION

LE SERVICE DE LA TABLE



INTRODUCTION : CONTEXTE SOCIAL ET RELIGIEUX

A la fin du XV^e siècle, le banquet est le repas aristocratique par excellence. Le festin concrétise les idéaux sociaux et esthétiques de la noblesse. Le décor, les vêtements, les mets rares, les danses et concerts font partie intégrante des réjouissances. La générosité de l'accueil renvoie aux valeurs chrétiennes d'hospitalité et de charité et le partage ostentatoire assure la domination du suzerain sur ses vassaux. L'aristocratie lance des modes onéreuses pour signifier sa richesse, l'abondance des épices par exemple. Dans le contexte religieux de l'époque, l'église recommande de s'abstenir de certains aliments, à certaines périodes de la semaine ou de l'année. En Carême par exemple (40 jours avant la fête de Pâques) la viande et tous les produits animaux sont interdits, en particulier aux ecclésiastiques : c'est le jeûne. On en profite pour faire bombance avant, en prévision des privations et après !

Xylographie XV^e siècle

LES ALIMENTS

L'absence presque totale de moyens de réfrigération et les modes de conservation restreints (salage et fumage) rendent l'approvisionnement totalement dépendant des saisons. Pour les plus pauvres la fin de l'hiver et le début du printemps sont des périodes difficiles, propices aux disettes.

Le **pain** et les **céréales** sont les aliments de base, ils constituent 90% de la ration des paysans. Quelques légumes, choux, raves et légumineuses, pois, lentilles, l'accompagnent : c'est le **companage**, c'est-à-dire l'accompagnement du pain. Le **pain blanc** est réservé aux nobles, le **pain bis** ou **noir** aux pauvres.

Les **légumes** sont réputés de peu de valeur alimentaire. Les légumes verts ou **ortolailles** (du latin « hortus » jardin) sont consommés en soupe ou en potées, les **potages** désignant tout ce qui est cuit ensemble dans un pot, accompagné ou non de viande.

Les **plantes aromatiques** et les **condiments** accompagnent tous les aliments : sauge, persil, céleri...

Les **fruits** sont consommés frais en saison : poires, pommes ou séchés : noix et noisettes ou sous forme de compote.

Les produits animaux : la **viande** est souvent bouillie avant d'être rôtie. Ce sont surtout les nobles qui en consomment, préférant les volatiles, paon, cygnes, faisans. Le porc, le mouton, le bœuf sont réservés à l'alimentation des travailleurs, les abats aux domestiques. Les seigneurs chassent et consomment la **venaison**, produit de la **chasse à courre** ou pratiquent la **fauconnerie**, chasse au vol aidé d'un oiseau dressé. Le porc est l'animal qui procure aux paysans le principal apport en viande, il se nourrit en forêt, grâce à la **glandée**, le droit de pâture dans la forêt seigneuriale, et aux déchets domestiques. La viande est souvent consommée sous forme de pâtés. Les **poissons** sont consommés en période maigre, surtout salés, le **lait**, surtout sous forme de **fromage**.

Les **boissons** : la **cervoise**, sorte de bière semi-liquide, régalent les paysans et les moines, le **vin** toléré par la règle de Saint Benoît était largement consommé dans les monastères tant pour ses vertus alimentaires, que comme signe religieux, on le consomme aussi chaud, mêlé à des plantes médicinales ou, des **épices**.

Les **épices** sont consommées par les nobles. Le goût de l'époque est à l'acide-épicié, les sauces sont légères, à base de mie de pain rassis, d'agrumes ou de **verjus** (jus de raisin vert) ou de vinaigre, ou trempées de vin ou de lait et d'épices. Les **épices** importées d'Orient, d'Asie ou d'Afrique coûtent très cher et c'est un signe de richesse que d'en servir en grande quantité. La **cannelle**, le **gingembre**, le **poivre**, le **clou de girofle**, le **garingal**

(variété de gingembre), *la maniguette* (variété de cardamome), *le cumin*, *le safran*, *anis*, *cumin*, *genièvre* sont les plus employées. La *graine de paradis* (variété de poivre) évoque bien les vertus quasi magiques qu'on accordait aux épices, tant par leur provenance lointaine que par leurs vertus curatives supposées. Certaines sont conservées dans du sucre et constituent les *épices de chambre* que l'on consommait après le repas pour aider à la digestion.

LA CUISINE

La cuisine est séparée de la salle, souvent dans un bâtiment indépendant, par crainte des incendies. Les aliments sont rôtis, frits ou grillés dans le foyer de la cheminée, mijotés ou bouillis dans des pots posés sur des trépieds sur des réceptacles à braises. Seules les grandes maisons possèdent leur propre four, le plus souvent on porte son pain, ses tourtes et pâtés à cuire chez le boulanger.

Les professionnels de cuisine sont les *queux*, le *maître queux* dirige le personnel de cuisine, établit les menus et procède aux achats, les *hâteurs* (rôtisseurs), sauciers, *pasticiers*, fruitiers complètent le personnel de cuisine, aidés des souffleurs, potiers (nettoient les ustensiles), huissiers, broyeurs et des enfants de cuisine les *happe-lopins* (ce mot a donné galopins)

LA GRANDE SALLE

Dans la demeure seigneuriale, la *grande salle* est presque toujours située à l'étage. En plus de sa fonction administrative et institutionnelle, elle a une fonction résidentielle et conviviale. Une vaste *cheminée* occupe une extrémité de la salle, une estrade accueille la table seigneuriale. La cheminée chauffe et éclaire, des torches et des bougies sur des candélabres complètent l'éclairage, le risque d'incendie est réel. Une estrade ou une *tribune* pouvait accueillir des musiciens.

Les *murs* sont recouverts de *tapisseries*, de *tentures* ou de joncs tressés, pour le décor et le confort thermique et acoustique. Le sol reçoit la *jonchée*, herbe fraîche en saison, foin en hiver, mêlé de plantes odorantes.

Le *meublier* est réduit : des *tables* mobiles, composées de tréteaux et plateaux sont disposés le long des murs pour les hôtes, qui seront placés par ordre de préséance. Les tables sont recouvertes de nappes larges touchant terre et de nappes de dessus, les *longères* ou *longières* permettant de s'essuyer les doigts. De la vaisselle de luxe est présentée sur des *crédences* (ancêtres des buffets), ainsi que des *aiguières*, des coupes et des verres, prêts à être servis, les boissons ne restant pas sur les tables mais sont tenus à la disposition des buveurs. Des bancs et des coffres, le long des murs complètent le mobilier.



Le Duc de Berry à table, Très Riches Heures du Duc de Berry, Avril, XV^e s, ms 65, Musée Condé, Chantilly.

LE REPAS

On ne prenait que deux repas par jour le dîner ou *prandium* vers 11h, et le souper ou *cena* vers 18h, mais un ensemble de collations étaient répartis dans la journée, pour couper la journée de travail des paysans, des piques niques pendant la chasse... Dans les maisons aristocratiques, les hôtes sont accueillis par le rituel de l'offrande de bienvenue du pain et du sel. On se lave les mains avant de passer à table, un serviteur chargé d'une bassine verse de l'eau parfumée contenue dans des *aiguières*. Le maître de maison prend place, dit une prière, le Bénédicité et les plats arrivent des cuisines couverts pour rester chauds.

LE SERVICE

Le repas est servi par *services* ou *assiettes*, pour un banquet on compte cinq à six services. Le service à la française consiste à présenter tous les plats d'un service ensemble, mais on n'a accès qu'aux plats posés à proximité de soi ! L'étiquette est fondée sur une stricte hiérarchie sociale.

Menu d'un banquet :

Première assiette, vin doux accompagné de fruits, les fruits frais sont consommés en début de repas.

Deuxième service : *potages*, ce sont tous les plats mijotés dans un pot, potées, plats en sauce, pâtés...

Rôts : viandes ou poissons rôtis.

Entremets : bouillies de céréales, gelées.

Desserte : confiseries, compotes (confitures), dragées, gâteaux et fruits secs.

L'*issue* composée de vin aux épices et de gâteaux légers peut suivre.

Enfin le *boute-hors*, vins et épices est servi dans la chambre pendant que les serviteurs desservent le banquet.

Le banquet peut être interrompu au moment de l'entremet pour laisser place aux divertissements accompagnés de musique, des mets surprenants sont alors présentés : des tourtes crénelées comme des châteaux, des oiseaux revêtus de leurs plumes ou de « peinteries » (décors peints).

Le *panetier* s'occupe du pain, apporte le sel, dispose la *nef de table* et la *salière*.

L'*écuyer tranchant* découpe et sert la viande.

L'*échanson* sert le vin, surveille les récipients et gobelets.

LES REGLES DE SAVOIR-VIVRE



BnF, Ms fr 111, f°22v, XVe siècle.

La viande, découpée par un serviteur, est placée sur un *tailloir*, planchette de bois ou plat de métal précieux, sur lequel une large tranche de pain sert d'assiette, le *tranchoir*. On partage l'écuelle pour les ragouts soupes et purées, il est bienséant de partager son écuelle et son verre avec un autre convive. La fourchette, réservée au service de la viande ne devient individuelle qu'à la cour d'Henri II ; au XVe siècle on mangeait avec les doigts. La salière personnelle et la boîte à épice du maître de maison sont disposées devant lui, selon la mode en forme de navire : la *nef de table*.

BIBLIOGRAPHIE

Traité médiévaux

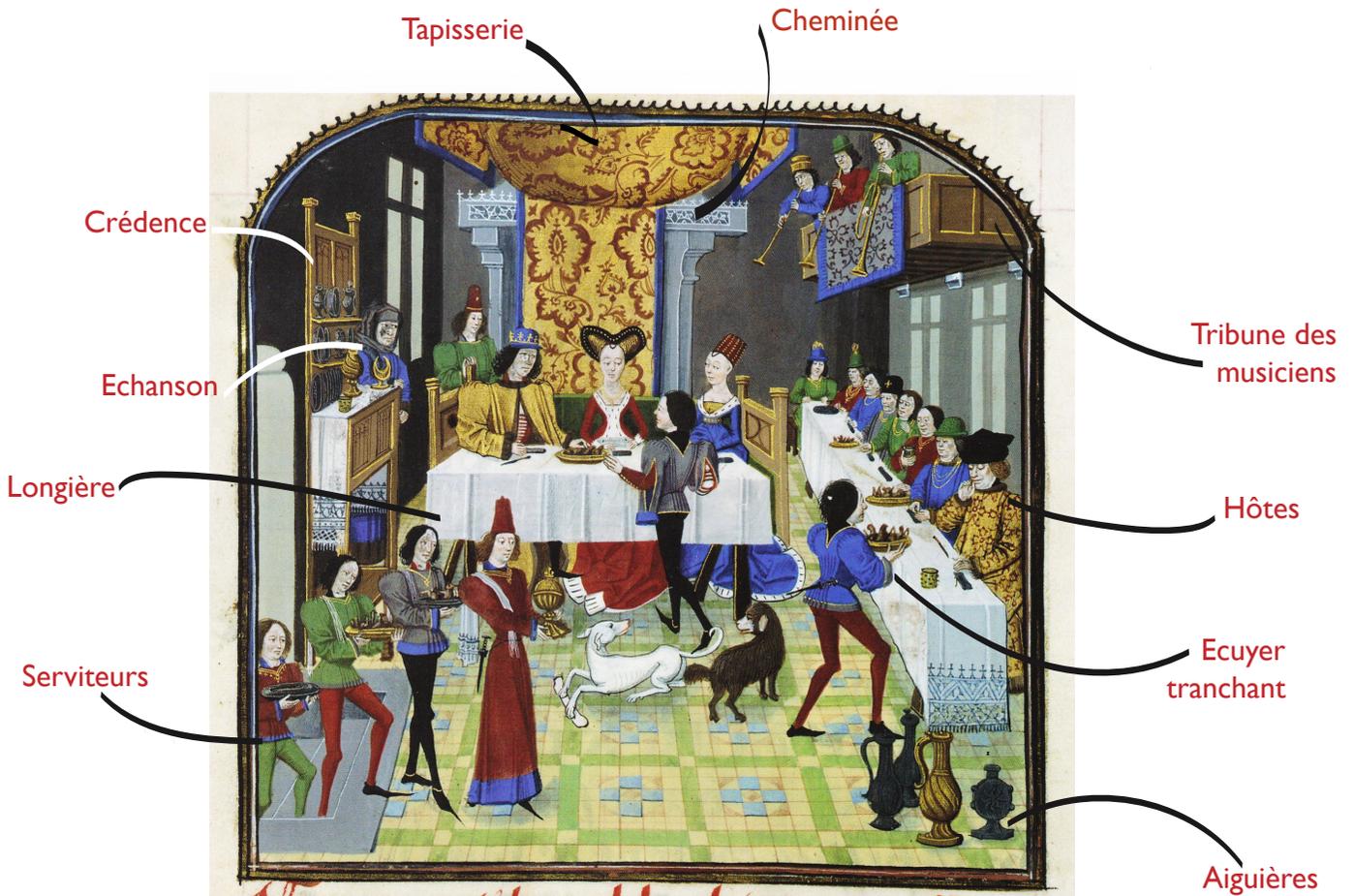
Livre fort excellent de cuisine ou Le Viandier, de Guillaume Tirel dit Taillevent, Maître Queue du Roy. Né en 1310, au service de Philippe VI, Charles V en 1364, meurt en 1395. Sur sa pierre tombale il est représenté en armure, le roi lui ayant donné des terres. Son écu porte trois marmites, son traité de cuisine d'abord manuscrit fut imprimé pour la première fois en 1490. Réédité en 1865 dans la Bibliothèque de l'École des Chartres.

Le Ménagier de Paris de Marty-Dufaut, J., édité par G.-E. Brereton et J.-M. Ferrier, Paris, Le livre de poche, « Lettres gothiques », 1994.
Traité d'économie domestique composé en 1393 par un bourgeois parisien qui présente des recettes dans un souci d'économie domestique.

Livres sur la cuisine

Alexandre-Bidon, Danièle, *La cuisine au Moyen Age*, Editions de La tour Jean sans Peur, Paris, 2009.
Birlouez, Eric, *A la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Age*, Editions Ouest-France, 2010
Lauriou, Bruno, *Manger au Moyen Age*, Paris, Hachette Pluriel, 2002.
Lauriou, Bruno, *Le Moyen Age à table*, Paris, Adam Biro, 1989.
Bouas, Florence et Vivas, Frédéric, *Du fait de cuisine*, Actes Sud, 2008.

Crédits photographiques : © Bibliothèque nationale de France, Musée Condé, Chantilly.



Comment le noble oliuier roy de castille donna sa fille par mariage au roy artus d'algarbe son compaignon Et de la mort d'oliuier et de sa femme.

Arus le gentil roy d'algarbe quant il eut ouy le roy de castille parler en telle maniere

Le banquet de noces Histoire d'Olivier de Castille et D'artus d'Algarbe, XVe siècle, Paris, BNF, Département des manuscrits.

Proposition pédagogique

Rédiger un récit mettant en scène le seigneur et ses proches dans la grande salle, en utilisant des outils descriptifs.