

TOUR JEAN SANS PEUR

À table

AU MOYEN ÂGE

15 AVRIL

15 NOVEMBRE

2015



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L'exposition invite le visiteur à la table des puissants comme à celle des gens modestes. Lors des banquets, la convivialité est au rendez-vous : suivant les règles de bonne manière, tranchoir, coupe et pain sont partagés : les invités deviennent ainsi co-pains. Richesse de la vaisselle du vin, profusion des mets, mise en scène des *entremets* contribuent à valoriser le maître des lieux. Mais attention, la gourmandise est aussi le premier des péchés capitaux, dont témoigne nombre d'enluminures.

TOUR JEAN SANS PEUR

20, rue Étienne Marcel
75002 Paris
tél. : 01 40 26 20 28
www.tourjeansanspeur.com

JOURS D'OUVERTURE ET HORAIRES DE L'EXPOSITION

15 avril - 15 novembre 2015
13h30 - 18h00
du mercredi au dimanche

TARIFS

Individuels
(compris tour et exposition temporaire)
5 €, 3 €

Groupes guidés adultes
(sur réservation ; 10 à 25 personnes)
8 € / personne : tour / exposition
Supplément
petit-déjeuner / apéritif : 6 €

Groupes scolaires (sur réservation)
90 € / classe comprenant une visite couplée
tour Jean sans Peur et exposition à table
Durée : 1h45

AUTOUR DE L'EXPOSITION

Conférences, concert-dégustation

ENGLISH SPEAKING VISITORS

Translation on request

JEUNE PUBLIC

Parcours-jeu offert pour les 7-12 ans

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

tél. : 01 40 26 20 28
courriel : tjsp@wanadoo.fr

CONTACT PRESSE

Agnès Lavoye-Nbeoui
Responsable des publics
et de la communication

ACCÈS

Métro : ligne 4, station Étienne Marcel
Bus : ligne 29, arrêt Turbigo/
Étienne Marcel
RER : lignes A, B, D, station Les Halles
Parking : Les Halles-Nord
et Saint-Eustache

Du passé faisons table rase

Au Moyen Âge, la table n'est pas encore « dormante » mais montée sur tréteaux, d'où l'expression « mettre la table ». Lors d'un repas, la table est couverte d'une nappe de lin doublée d'une « longière » (serviette commune) avant de recevoir les tranchoirs servant d'assiettes, les coupes et les couteaux. Dressoir pour la vaisselle précieuse mais aussi tentures verdoyantes et jonchées de fleurs fraîches célèbrent la richesse du propriétaire dans un cadre idyllique.

À table !

La table du seigneur, est parfois surélevée, toujours proche de la cheminée. Sont distingués un haut bout (proche de celle-ci) d'un bas bout. Conséquence : le nombre de plats servis ne sera pas le même en fonction de l'emplacement. Si l'invité d'honneur voit tous les mets servis devant lui, ceux du bas bout devront seulement se contenter d'une demi-aile de poulet ! Début et fin de repas sont marqués par le lavage des mains, rituel dont témoignent de nombreux aquamaniles et aiguières. Outre l'hygiène, les traités de bonnes manières insistent aussi sur la retenue, le fait de ne pas empiéter sur l'espace de son voisin et de rendre hommage à l'hôte même si les plats sont trop cuits ou trop salés.

La chaîne de l'être

Selon la pensée médiévale héritée de la *Physique* d'Aristote, l'univers est doté d'une organisation verticale, depuis Dieu jusqu'aux objets inertes, situés au plus bas. C'est pourquoi, dans les festins, les fruits sont préférés aux légumes et les oiseaux aux quadrupèdes. Le choix des ingrédients dépend aussi des saisons, de la santé et surtout du calendrier religieux qui impose un jeûne sur le tiers de l'année. Si bourgeois et aristocrates prennent deux repas par jour, ouvriers et paysans doivent se nourrir plus régulièrement mais avec des mets d'une grande monotonie : leur repas est constitué de pain à 70 % avec du vin léger et d'un *companage* (ce qui accompagne le pain, surtout des légumes).

Le pays de Cocagne

L'angoisse de la famine au Moyen Âge a produit l'utopie économique du pays de Cocagne dès le XII^e siècle. Le banquet en est une des expressions majeures.

À la fin du XIII^e siècle, recettes et ordre des mets sont consignés dans des manuscrits tel le *Viandier de Taillevent* écrit par le *maître queux* des rois Charles V et Charles VI. Dans ces repas parfois gargantuesques, entre 600g et 1kg de viande sont proposés par jour et par personne sans que tout soit consommé.

Pouvoir et convivialité à table

Les festins permettent d'impressionner durablement les convives tout en valorisant le maître des lieux. Dans cette optique, une attention particulière est portée à l'*entremets*, pièce spectaculaire apportée au milieu du repas. Le vin, qui tient également une place centrale, est mis en scène par des fontaines de table. Cette prodigalité est vivement critiquée par les moralisateurs. Plus que la surabondance alimentaire, c'est l'excès de plaisir éprouvé à manger qui met la gourmandise au premier rang des péchés capitaux.