

TOUR JEAN SANS PEUR

À table

AU MOYEN ÂGE

EXPOSITION
8 JANVIER
10 MAI 2020



DOSSIER DE PRESSE

Contact presse : Agnès Lavoye
tel : 0140262028

courriel : contact@tourjeansanspeur.com



Cuisine et salle du repas communiquent par un passe-plat.

Quinte Curce, *Histoire d'Alexandre*, Flandre, fin du XVe s. Paris, BnF ms Français 6440, f° 158



Une table bien dressée : noblesse de la vaisselle métallique.

Banquet chez Guillaume III de Hollande
Jean Beka, *Chronique de Hollande*, Bruges v. 1460. Paris, BnF, ms Français 9002, f°148 v°

Du passé faisons table rase

Au Moyen Âge, du fait de la **polyvalence des pièces**, la table n'est pas encore « dormante » mais montée sur tréteaux, d'où l'expression *mettre la table* ou *dresser la table*.

Lors d'un repas, elle 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. Autour d'elle, sont installés des sièges parfois dépareillés et notamment le banc qui a donné dans le milieu noble le mot **banqueter**.

La diversité des sièges rend compte d'une hiérarchie à table, où la chaire à haut dossier, parfois surélevée grâce à une estrade, rend compte de la place la plus prestigieuse. Cette place est marquée également par une **vaisselle spécifique dite de dignité** représentée par une nef ou bien une coupe précieuse comportant les couverts du seigneur.

Pareillement, le **dressoir** présentant les plus belles pièces est placé en évidence à côté de la table du repas et rend compte de l'opulence du maître des lieux. Ce meuble, ancêtre du vaisselier, comporte un nombre d'étages précis rendant compte du rang du propriétaire.

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 !

À la taverne, on s'assoit sans qu'il y ait de **hiérarchie** précise mais pour un repas en famille, le père a la meilleure place, tandis que les enfants sont placés au bas bout.

Début et fin des grands repas sont marqués par le **lavage des mains**, rituel dont témoignent de nombreux **aquamaniles** et aiguières. Outre l'hygiène nécessaire puisque les convives mangent avec les doigts et peuvent se partager le contenu des coupes et tranchoirs, **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. Ces différents principes auparavant enseignés à la seule aristocratie, se diffusent en milieu urbain à partir du XIII^e siècle. La **courtoisie** quitte la cour pour devenir **civilité**.

Au cour du repas, toute une brigade s'affaire. Ainsi, pour les noces d'un duc de Bourgogne, avec le personnel en cuisine, pas moins de 515 personnes oeuvrent à la préparation d'un repas !

L'**échanson** et le **panetier** ont préséance sur les autres offices de bouche du fait que vin et pain revêtent un caractère sacré.

L'échanson ne cesse d'observer son maître pour le servir. Il est placé derrière l'huissier de salle qui porte les bassins et suivi du sommelier qui porte deux pots, l'un pour le vin du prince, l'autre pour son eau.



Les quatre saisons.
Barthélemy l'Anglais
Livre des propriétés des choses,
Le Mans, milieu du XVe s. Paris, BnF,
ms Français 135, f° 65

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 avec ses humeurs et surtout du calendrier religieux qui impose un jeûne sur le tiers de l'année. L'abstinence la plus rigoureuse est celle du carême interdisant la consommation de tout produit carné.

La majorité de la population doit alors se contenter de légumes, harengs, crapots (graisse de baleine), lait d'amande...

Pour rendre cette période moins douloureuse aux élites aristocratiques et ecclésiastiques, l'imagination des cuisiniers est sans limite : ils n'hésitent pas à **travestir le poisson en viande**, ou bien à cuisiner le marsouin ou porc de mer comme un porc domestique.

Le rythme des repas varie selon les catégories sociales : 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, soit principalement les 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.

A la fin du XIII^e siècle, **recettes et ordre des mets** sont consignés par les maîtres-queux dans des manuscrits tels que le *Viandier de Taillevent* (cuisinier des rois Charles V et Charles VI). Dans ces repas parfois gargantuesques, entre 600 g et 1 kg de viande sont proposés par jour et par personne sans que tout ne soit consommé. En effet, chaque service contient de nombreux plats présentés en même temps sur la table.

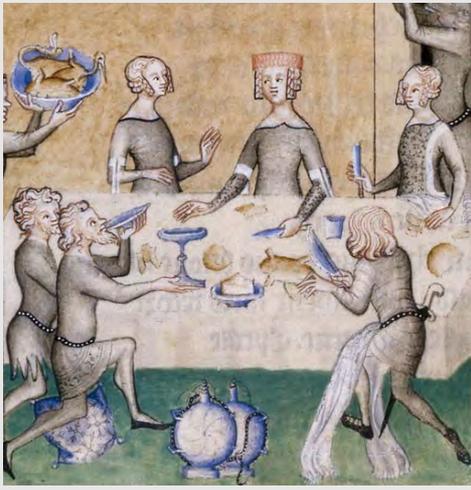
Ainsi, lors du **Banquet du Faisan** donné par le duc de Bourgogne Philippe le Bon en 1454, huit services se succèdent comportant alors une cinquantaine de plats.

Ces services appelés *assiettes* ou *mets* s'organisent de la façon suivante :

- le banquet débute par un apéritif nommé **assiette de table**, visant à ouvrir l'appétit par un vin doux et épicé, l'hypocras, accompagné de petits pâtés et de fruits.
- suit alors le **potage**, c'est-à-dire les préparations cuisinées en pot.
- vient ensuite le mets principal, c'est-à-dire le **rôt**, pièce de viande ou de volaille rôtie.
- A l'issue de ce service est proposé l'**entremets**, un divertissement spectaculaire visant à mettre en valeur le propriétaire.
- à la fin du repas est servie une **desserte** sucrée, notre dessert, constituée de fruits et de gâteaux. Elle est suivie d'une poire permettant la digestion. On dit que la poire "par son seul poids fait descendre les viandes au fond de l'estomac".
- enfin dans une autre pièce est servi le **boute hors** indiquant qu'il est temps de se séparer et comprenant vin sucré et épices confites.



Le partage du pain : la miche paysanne.
Guillaume de Machaut, *Œuvres*, Paris, fin du XIV^e s.
Paris, BnF, ms Français 22 545, f° 72



Un plat de luxe : le héron.

Guillaume de Machaut, *Œuvres*, Paris, milieu du XIVe s.
Paris, BnF, ms Français 1586, f° 55

Dans les recettes médiévales les plats se nomment **viandes** et la viande **char**. Elle est consommée en abondance, entre 600 g et 3 kg de viande sont proposés par jour et par personne sans que tout ne soit consommé. Si le poisson salé fait référence à la **période de jeûne** pour les plus modestes, le **poisson frais** est réservé aux classes aisées et se déguste à tout moment de l'année. Les recettes distinguent poissons d'eau douce et de mer avec un mode de cuisson adapté. Les **crustacés** ne sont pas oubliés. Les huîtres, écalées et bouillies, sont dégustées chaudes dans une sauce légère au vin et aux épices. C'est le *civet d'oître*.

En lien avec la pensée d'Aristote, les **oiseaux** sont préférés aux quadrupèdes. Ils sont donc la pièce maîtresse des festins qu'ils proviennent de la basse-cour ou bien de milieux sauvages.

Les cuisiniers préparent ainsi poulets, oies et pigeons, perdrix, outardes, cigognes voire même cormorans

Les **œufs** occupent également une grande place dans l'alimentation. Ils sont préparés sous de multiples formes (à la braise, délayés dans les sauces, en omelettes...) et consommés indifféremment salés ou sucrés.

Lors du banquet donné par le comte Amédée VIII de Savoie pour Philippe le Bon, au **château de Ripailles**, pas moins de 6000 œufs furent utilisés pour la confection des mets.

Le **pain** est l'aliment phare du repas. Pas moins d'1 kg est consommé par jour et par personne. **Vendu non salé**, et pesant d'une demi livre à 4 kg, il est présent sous une multitude de formes et à base de céréales très diverses : froment (pain blanc coûteux), de seigle, d'orge...

Il permet non seulement d'accompagner le repas mais aussi sert de **tranchoir** pour y poser la viande, de **colorant** lorsqu'il est grillé, de **liant** lorsque sa mie est mélangée au bouillon.

En Italie, les **céréales** servent à la confection des pâtes déclinées déjà sous toutes les formes : macaronis, gnocchis, lasagnes, spaghettis...

C'est un met de choix qui coûte deux fois plus cher que la viande.

Fruits et légumes interviennent diversement dans le repas. Les fruits poussant proches du ciel sont présentés en apéritif, ou bien à la fin du repas. Surtout, leur jus acide est utilisé dans la préparation de sauces.

Ainsi la sauce au poivre qui accompagne agneau ou chevreau a pour base du jus de pomme sauvage.

Les légumes poussant en terre, sont méprisés à la table des élites.

Oignons, poireaux, navets et autres "bulbes" sont donc laissés de préférence aux paysans.

De manière générale, le **goût médiéval français** s'oriente vers des **saveurs acides** obtenues notamment grâce au verjus ou jus de raisin vert.

Les cuisiniers de l'aristocratie peuvent se permettre d'employer des **épices** coûteuses comme le poivre long importé d'Inde ou bien le safran, très apprécié pour la couleur dorée qu'il donne aux plats. Herbes et épices donnent non seulement du goût et mais offrent une gamme de **couleurs** multiples.

Convivialité et pouvoir

Le moment du **festin** est un moment important permettant de mettre en valeur le propriétaire et de sceller des alliances.

Celui qui reçoit ne ménage pas ses moyens : la **prodigalité** est de règle. Au milieu du repas, il impressionne les invités avec l'entremets, une pièce extraordinaire, pouvant être consommée ou bien à partir de laquelle est donné un spectacle.

Règles animal et végétal, mais aussi épisodes militaires ou mythiques sont reconstitués sous les yeux des convives. Ainsi, pour les noces de Charles le Téméraire, en 1468, deux géants escortent une énorme baleine ; de sa gorge jaillissent deux sirènes et douze chevaliers. En comptant les assistants chargés de le faire se mouvoir, le cétacé contient plus de quarante personnes !

Le vin, qui tient également une pièce centrale, est mis en scène par des fontaines de table ou de salle. Celles-ci faites de métaux précieux distribuent à l'envi le précieux liquide tout en sonorisant le repas grâce à des grelots fixés sous les tuyaux. **Roi du repas**, le vin est aussi l'argument de jeux de table et de **plaisanteries** prévues au sein même de la vaisselle vinaire. Ainsi existe-t-il des "pichets-girafes" au col évidé, remplis d'un vin qui disparaît à peine versé dedans.

Le banquet est aussi l'occasion de recevoir les suppliques de divers demandeurs.

De tels fastes ont inspiré les tables bourgeoises à la fin du Moyen Âge si bien qu'il a fallu ordonner des **lois somptuaires** réduisant les proportions des banquets autres qu'aristocratiques.

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**. Sont accusés non seulement ceux qui se livrent aux excès de gueule, mais aussi ceux qui mangent en dehors des heures des repas.

Figure de la **gourmandise**, l'obèse se retrouve stigmatisé. Cependant cet aspect concerne surtout le milieu noble où le fait d'être mince montre une capacité à monter à cheval, à chasser ou à se battre. Dans les milieux populaires, pour une nourrice ou bien un homme du peuple, avoir un **embonpoint** c'est être en "bon point", gage de bonne santé et de force physique.



Trop gourmande : la femme girafe.
Pour les moralistes, plus le cou humain est long, plus le plaisir de la dégustation, allongé du même coup, augmente, et plus le péché de gourmandise est grave.

Gratien, *Décret*, Italie, XIVe s. Lyon
BM, ms 5128, f° 69

Un entremets théâtral : la prise de Jérusalem.

Grandes chroniques de France de Charles V
Paris, v. 1375.

Paris, BnF, ms Français 2813, f° 473 v°



Le repas en enfer : au menu, araignées, scorpions et insectes variés

Livre de prières de Philippe le Bon,
Nord de la France, v. 1470,
Paris, BnF, ms Nal 16 428, f° 4

BIBLIOGRAPHIE

Martin Aurell et al. (dir.), *La Sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen, PUR, 1992.

Hilário Franco Jr, *Cocagne. Histoire d'un pays imaginaire*, Paris, Les Éditions Arkhè, 2013.

Alban Gautier, *Alimentations médiévales (Ve-XVIe siècle)*, Paris, Éditions Ellipse, 2009.

Nelly Labère (éd.), *Être à table au Moyen Âge*, Madrid, Casa de Velázquez, 2010.

Agathe Lafortune-Martel, *Fête noble en Bourgogne au XVe siècle. Le banquet du Faisan (1454)*, Paris-Montréal, Vrin/Bellarmin, 1984.

Bruno Lauriou,

- *Le Moyen Âge à table*, Paris, Adam Biro, 1989

- *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIVe et XVe siècles*, Paris, Hachette-Littératures, 2002

- *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, Champion, 2005.

Manger et boire au Moyen Âge, Nice, Les Belles Lettres, 1984.

Plaisirs et manières de table aux XIVe et XVe siècles, catalogue de l'exposition, Toulouse, musée des Augustins, 1992.

Odile Redon, Françoise Sabban et Silvano Serventi, *La Gastronomie au Moyen Âge. 150 recettes de France et d'Italie*, Paris, Stock, 1991.

Fabienne Ravoire et Anne Dietrich (dir.), *La Cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge*, Caen, CRAHM, 2009.

Ripailles et rogatons. Manger au Moyen Âge en Pays de France, catalogue de l'exposition, Louvre, Archéa, Roissy-Porte de France, 2011.

SITOGRAFIE

Exposition virtuelle sur la gastronomie médiévale.

(Bibliothèque Nationale de France)

<http://expositions.bnf.fr/gastro/index.htm>



Nappe et serviette de service à l'iteaux

Ibn Butlan, *Tacuinum sanitatis*,

Pavieou Milan, v. 1400

Paris, BnF, ms Nal 1673, f°67

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Lieu

Tour Jean sans Peur

20, rue Étienne Marcel
75002 Paris

Tel : 01 40 26 20 28

Courriel : contact@tourjeansanspeur.com

Site internet : www.tourjeansanspeur.com

Accès

Métro : Ligne 4 (arrêt Étienne Marcel)

RER : A, B, D (arrêt Châtelet-Les Halles)

Bus : 29 (arrêt Étienne Marcel-Turbigo)

Horaires d'ouverture

8 janvier – 10 mai 2020

13h30 - 18h du mercredi au dimanche

Visites guidées pour les adultes (groupes uniquement)

visite guidée sur réservation au 01 40 26 20 28 (de 10 à 25 pers.)

Tarifs : 10€/ 7€ (TR Prof., étudiants, demandeurs emploi, amis du Louvre et amis du musée de Cluny)

Visites jeune public

Individuels (7-12 ans) : parcours-jeux sur la tour et l'exposition offerts (sans réservation sur les horaires d'ouverture)

Scolaires : visites guidées comprenant la visite de la tour et l'exposition
Forfait de 90€ par classe
(sur réservation par mail : contact@tourjeansanspeur.com)

Tarifs

Billet incluant visite de la tour Jean sans Peur et exposition À table

Plein tarif : 6 €

Tarif réduit : 4 € (7-18 ans, étudiants, professeurs, demandeurs d'emploi, Amis du Louvre, Amis du musée de Cluny, personnes handicapées et leur accompagnateur)

Gratuité : - 7 ans, guides-conférenciers, journalistes

Visite guidée exposition : 10 € (sur rés. - de 10 à 25 pers.)

Contact presse

Agnès Lavoye, chargée des publics et de la communication

Tél. : 01 40 26 20 28

Courriel : contact@tourjeansanspeur.com

Site internet : www.tourjeansanspeur.com

Four creime fricte. Pastes de popres. amâdes
toutes sucres nois et popres crues.
Bancquet pou: ma damoiselle affete de table
Popie cappel. cerises au sucre. ou plumes spon
mons.

Premier mestz.

Pastes a choninet au sucre. Pastes de prions
Benouon au pop. poultes boullis. Fresche de
noison a soupes.

Second mestz.

Rost Pastes de chapde. Pastes de cailles de
noison appart sues ou pour apies

Tiers mestz

Prions au sucre / au vin atgre. Cartres au
sucre. tremolctes au sucre. most bâquet de mous
elle.

Le quart mestz.

Cartres d'armes et d'aulpffins. Selee blanc
che et aultre creime fricte. Poires au sucre. aman
des nouvelles.

Pour le premier.

Jambons au sucre. Chapons au tulle. Bouet
rappe. bader poulailles toutes sucres.

Second service

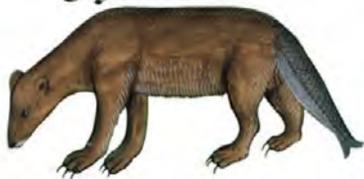
Signes au santire. Paons herons. Denoisé
Pochees soyneo.

Livre de cuisine et menu

Vandier, Paris, 1486

Nantes, musée Dobrée

Castoreum



Mi viande, mi poisson : le castor.

Platearius, *Livre des simples médecines*,

France de l'Ouest, v. 1520. Paris

BnF, ms Français 12322, f°188