

# Le banquet princier médiéval, une expérience sensorielle

Les festins devaient émerveiller les convives tant par une profusion de prouesses scéniques et musicales que par des exploits culinaires. Un colloque et un cours public explorent la gastronomie au Moyen Âge

**Eva Pibiri** Maître d'enseignement et de recherche, section d'histoire, Université de Lausanne\*

Lorsque l'on pense à un banquet au Moyen Âge, l'image qui vient immédiatement à l'esprit est une riche table couverte de mets à profusion avec de nobles convives attablés et des serveurs s'affairant en tous sens. Ce tableau est-il confirmé par les textes médiévaux? Il faut d'emblée constater qu'à la lecture des chroniques rédigées au sein des grandes cours d'Occident, nous restons littéralement sur notre faim si nous voulons en savoir plus sur les aliments dégustés! Et pour cause. Ces récits se limitent le plus souvent à expliquer que le repas était royal, composé de nombreux plats fort beaux à voir.

Avant toute chose, les chroniqueurs jugeaient digne de rapporter le nom des personnes illustres présentes, dont le prestige rejaillissait sur la cour hôte, ainsi que le plan de table soigneusement détaillé. La disposition des convives indiquait clairement le rang de chacun et la position des invités entre eux. La reconnaissance du statut était une préoccupation constante à la cour. Le prince se trouvait en général à un emplacement surélevé, au centre de la table d'honneur. La distance qui séparait le convive de ce dernier était significative. En effet, la quantité et la qualité des denrées servies diminuaient plus l'on s'éloignait.

## Des entremets spectaculaires

Si les plats ne sont pas décrits par les chroniqueurs, il en va bien autrement des entremets. Au début du XIV<sup>e</sup> siècle, les entremets étaient - comme leur nom l'indique - un mets supplémentaire apporté au prince, et éventuellement à ses hôtes les plus prestigieux, entre deux services. Il s'agissait de les faire patienter tandis que les serveurs débarrassaient et apportaient la suite. Au XV<sup>e</sup> siècle, les entremets perdent en grande partie leur fonction gastronomique pour devenir de véritables prouesses scéniques et techniques, avec la construction de pièces impressionnantes à formes architecturales, comme des châteaux ou des bateaux, qui sollicitaient le savoir-faire, non seulement des maître queux, mais également de menuisiers, de peintres ou encore de forgerons. Ces artisans rivalisaient d'ingéniosité pour éblouir les convives de leur maître par l'utilisation d'éléments pyrotechniques doublés de déclamations, de tableaux vivants et de musique. Les entremets étaient également exploités par les princes comme un véritable moyen de propagande pour faire passer des messages tant à leurs invités qu'aux cours voisines.

Maître Chiquart, cuisinier du duc Amédée VIII de Savoie, qui régnait sur le Pays de Vaud, mentionne dans son ouvrage *Du fait de cuisine*, rédigé en 1420, un des entremets réalisés pour son seigneur. Il était construit en forme de château sur lequel trônaient une multitude d'étendards aux armes de Savoie. En son centre se dressait une fontaine déversant de l'eau de rose et du vin blanc à profusion, signe de la prodigalité et de l'abondance du duc. L'entremets mettait en scène de manière idyllique les Etats de Savoie, riches de tous les bienfaits de la nature. Quatre jeunes enfants, chantant et jouant du luth et de la harpe, étaient placés dans le château. Cette représentation, portée par quatre hommes vigoureux, était rendue particulièrement étonnante par la présence d'une



«Les Très Riches Heures du duc de Berry», mois de janvier, par les frères Paul, Jean et Herman de Limbourg, entre 1412 et 1416. MUSÉE CONDÉ, CHANTILLY

tête de sanglier, d'un porcelet, d'un cygne et d'un paon qui crachaient tous du feu.

Les entremets constituaient ainsi le summum du raffinement, car ils étaient superflus dans le repas mais devaient relever le niveau et en faire un moment

d'exception à garder en mémoire, pour renforcer le prestige des cours et en bâtir la renommée.

## La cuisine présentée comme art

Un banquet digne de ce nom devait également proposer des danses et de la mu-

sique, mais surtout des joutes afin que les chevaliers montrent leur habileté et que le prince puisse faire preuve de largesse en offrant aux vainqueurs des prix somptueux. Il y avait donc des attentes face aux banquets, des éléments constitutifs qui répondaient aux codes et à l'étiquette

en vigueur à ce moment-là. L'absence d'une de ces composantes pouvait d'ailleurs être dénoncée par les chroniqueurs. Par exemple, en 1433, le héraut du duc de Bourgogne, présent au mariage du fils du duc de Savoie, à Chambéry, mentionne que la fête a été belle, mais il regrette l'absence de tournois, indispensables à ses yeux.

Pour en apprendre plus sur les plats proposés lors d'un banquet, il faut se tourner vers les livres de cuisine. Les plus anciens manuscrits culinaires médiévaux remontent au début du XIV<sup>e</sup> siècle. Ils sont souvent restés anonymes, mais quand les auteurs se nomment, il s'agit presque toujours du cuisinier d'un prince. Certains, à l'image de Maître Chiquart, présentent leur métier comme un art. C'est dans cette optique que ce dernier mentionne dans son ouvrage le menu qu'il a élaboré en prévision de la venue du duc de Bourgogne à la cour de Savoie. Il donne également tous les conseils nécessaires à la bonne préparation d'un banquet de deux jours.

**«Pour deux jours, prévoir 100 bœufs, 130 moutons, 120 porcs, et pour chaque jour de banquet compter en plus 100 porcelets, 60 gros porcs, 200 chevreaux, 200 agneaux, 100 veaux, 2000 têtes de volailles, sans oublier des chevreuils, lièvres, lapins, perdrix, faisans...»**

Sa première recommandation concerne l'achat de viandes. Il fallait prévoir 100 bœufs, 130 moutons, 120 porcs, et pour chaque jour de banquet compter en plus 100 porcelets, 60 gros porcs, 200 chevreaux, 200 agneaux, 100 veaux, 2000 têtes de volailles, sans oublier des chevreuils, lièvres, lapins, perdrix, faisans, petits oiseaux, pigeons, grues, hérons et autres oiseaux sauvages. Cette profusion de viande s'explique aisément. En effet, la cuisine médiévale seigneuriale se caractérisait par l'abondance des produits carnés frais, surtout du gibier, et par leur variété. Depuis le XI<sup>e</sup> siècle, l'usage des forêts s'était progressivement concentré entre les mains des princes et de l'aristocratie qui interdisaient aux ruraux d'y chasser et faisaient de cette activité un privilège.

## Cueillir en hauteur pour les nobles

De plus, chaque aliment faisait l'objet d'une identification et d'une prescription sociale. Le rapport entre la qualité de l'aliment et la qualité de la personne était donc postulé comme une vérité absolue. Les ressources qu'il fallait aller chercher au sommet des arbres comme les fruits, ou dans les airs comme les oiseaux, étaient réputées plus nobles et destinées uniquement aux seigneurs. En revanche étaient considérées viles - et donc pour le peuple - celles qui se trouvaient au ras du sol, voire sous terre. Des médecins avaient même doublé cette correspondance hiérarchique par des considérations physiologiques en affirmant que les mets nobles ne pouvaient pas être digérés par les gens du peuple.

\* Tous les mois, une page est proposée par les chercheurs de l'Université de Lausanne. L'occasion de porter un regard plus scientifique sur les événements qui ont façonné le canton et les traces laissées à ceux qui les décortiquent aujourd'hui.

## Des épices à foison

● Maître Chiquart, cuisinier du duc Amédée VIII de Savoie, conseille également de se procurer des épices en grand nombre. Tout comme la viande, les épices étaient des aliments révélateurs du statut social: leur origine lointaine et leur prix en faisaient un objet de luxe. Elles constituaient en effet l'un des éléments de base de la cuisine noble du bas Moyen Âge et étaient massivement présentes. Le cuisinier mentionne ainsi que pour le banquet de deux jours étaient nécessaires 584 kg de gingembre, 292 kg de cannelle et la même quantité de graines de paradis et de poivre, 6 livres de noix de muscade et autant de clous de girofle, de macis et de galanga; enfin 25 livres de safran et 30 pains de sucre. Il est intéressant de remarquer que Chiquart n'exagère pas

les quantités, car la comptabilité savoyarde conservée permet de confirmer ces chiffres.

Les épices étaient notamment utilisées pour apprêter les viandes et les poissons et leur donner de riches couleurs par des sauces qui faisaient la gloire des cuisiniers. Le recours fréquent à ces épices répondait à des tendances précises en matière de goût, qui n'avaient rien à voir avec l'exigence de masquer la saveur peu appétissante d'aliments dont la conservation était difficile, une idée reçue qui a la peau dure. Dans la cuisine médiévale, le rôle des couleurs n'était pas moins important que celui des saveurs, des couleurs que seuls les grands nobles pouvaient obtenir par la profusion d'épices employées. Le banquet médiéval se dévorait aussi par les yeux.

## Pour en savoir plus

**Colloque international** «Le banquet: manger, boire et parler ensemble (XII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> s.)», organisé par Bruno Lauriou (Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines), Agostino Paravicini Bagliani et Eva Pibiri (Université de Lausanne). Université de Lausanne, du 23 au 25 novembre 2015, bâtiment Amphipôle, salle 315.1 (lundi et mercredi), salle 340.1 (mardi), entrée libre et sans inscription. Programme complet: [www.unil.ch/hist](http://www.unil.ch/hist).

**Cours public** «L'eau à la bouche: l'alimentation médiévale». 25 février, 3 mars, 10 mars, 17 mars, 7 avril, 13 avril 2016, de 18 à 19 h. Palais de Rumine, Auditorio XIX du Musée de zoologie, place de la Riponne 6, Lausanne, entrée libre et sans inscription. Programme complet: [www.unil.ch/cecep/home/menuguid/cours-public](http://www.unil.ch/cecep/home/menuguid/cours-public)