



HAL
open science

Le Moyen-Âge

Tatiana André, David Ollivier

► **To cite this version:**

Tatiana André, David Ollivier. Le Moyen-Âge. La méditerranée en cuisine. Ustensiles et préparations à Hyères, de la période grecque à la fin du Moyen-Âge., 2023. hal-04215432

HAL Id: hal-04215432

<https://hal.science/hal-04215432>

Submitted on 3 Oct 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

PRÉFACE

La ville d'Hyères plonge ses racines dans un passé lointain, composé de strates que l'archéologie explore en remontant le fil du temps.

Trois sites d'exception marquent son territoire depuis les hauteurs de la ville jusqu'aux profondeurs marines : perché sur sa colline, le château médiéval veille, tandis que s'étire, entre terre et mer, le site archéologique d'Olbia et, qu'à plus de vingt mètres sous l'eau, repose l'épave romaine de la Madrague de Giens.

Bien qu'ils fassent depuis longtemps l'objet d'explorations archéologiques, ces lieux n'ont pas fini de nous surprendre ! À chaque génération de chercheurs, ils renouvellent notre vision des populations qui les ont habités.

Les témoins matériels exhumés évoquent, pour leur grande part, les pratiques alimentaires, thème qui ne laisse pas indifférent. Quoi de mieux en effet que les traditions culinaires pour comprendre les fondements culturels d'un peuple ? Les savoirs et les gestes transmis au sein des familles sont ainsi observés à travers les ustensiles, récipients et restes alimentaires que la fouille révèle.

C'est pourquoi, grâce à la collaboration entre l'Institut national de recherches archéologiques préventives (Inrap), les laboratoires de recherche CCJ et LA3M, le Centre Archéologique du Var, le Département des recherches archéologiques subaquatiques et sous-marines (Drassm) et le service Site archéologique d'Olbia, cet ouvrage souhaite apporter un éclairage sur la « Méditerranée en cuisine », nous rappelant l'incroyable richesse de notre patrimoine archéologique.

JEAN-PIERRE GIRAN

Maire de la ville d'Hyères

Président de Toulon Provence Méditerranée

AVANT-PROPOS

Parmi les bases définissant une culture, figure au premier rang le patrimoine gastronomique. C'est ainsi que depuis le siècle dernier, les recherches en diététique ont remis en honneur un régime méditerranéen, dit aussi régime crétois, présenté comme une pratique alimentaire traditionnelle dans plusieurs pays autour de la Méditerranée.

Ce régime fait la part belle aux fruits, légumes, légumineuses, céréales, huile d'olive, herbes aromatiques, accorde une place modérée aux produits laitiers de brebis et de chèvre, aux œufs, au poisson et au vin rouge et faible à la viande.

L'exposition La Méditerranée en cuisine (Hyères, 20 mai-17 septembre 2023), permet de faire le lien entre ce beau tableau et la réalité que nous livrent l'archéologie et les textes anciens à travers les découvertes issues de la petite agglomération hellénistique d'Olbia et de ses successeurs des époques romaine et médiévale.

RÉDACTION DES TEXTES

- Tatiana André (*Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France*),
- Michel Bats (*CNRS*),
- Maya Bresciani (*Ville d'Hyères, Site archéologique d'Olbia*),
- Laetitia Cavassa (*Aix Marseille Univ, CNRS, CCJ, Aix-en-Provence, France*),
- Martine Leguilloux (*Centre Archéologique du Var*),
- David Ollivier (*Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France*),
- Rafaella Pierobon Benoit (*Università Federico II de Naples*),
- Pierre Poveda (*Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France*),
- Marina Valente (*Centre Archéologique du Var / Inrap*),

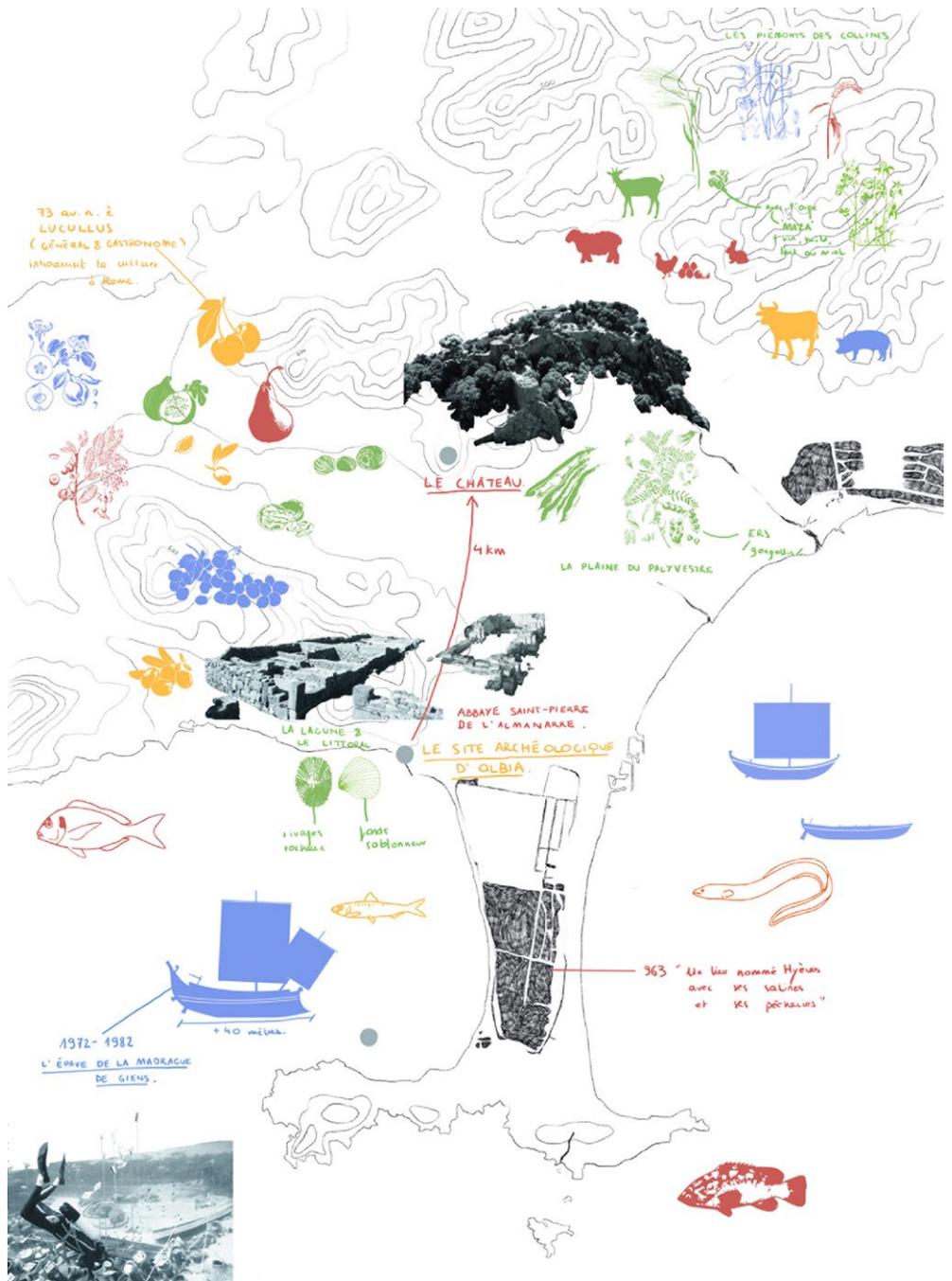
Maquette

ville d'Hyères -
service communication
PAO

d'après DES SIGNES

studio Muchir Desclouds 2018

Impression
Print Concept



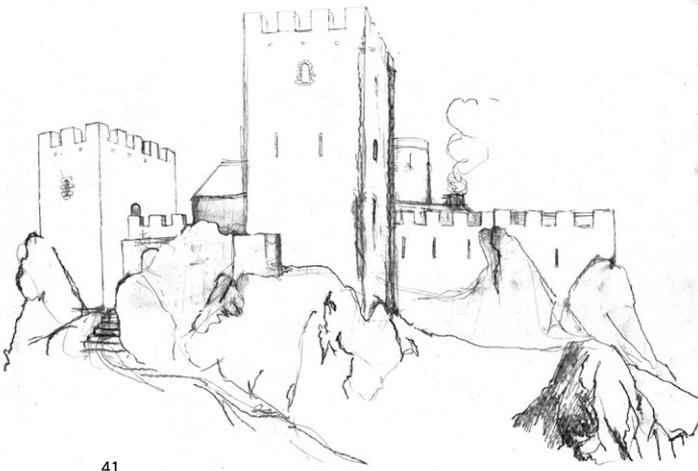
Localisation des sites concernés © Louise Hurth et Poeiti Trouche

Situé à la pointe la plus méridionale de la Provence, le territoire de la ville d'Hyères a fait l'objet d'une exploration archéologique dès le milieu du 19^e siècle, depuis la colline du château jusqu'aux îles, en passant par ses 30 km de littoral et la vallée des Borrels.

LE MOYEN ÂGE

Au Moyen Âge, le territoire d'Hyères est mentionné pour la première fois dans une charte de 963 où apparaît «un lieu nommé Hyères avec ses salines et ses pêcheries». Le développement de la localité est lié à la fois à son territoire privilégié, riche en terres agricoles et en ressources naturelles et à un puissant lignage provençal qui émerge en cette fin du 10^e s. en la personne de Pons de Fos premier du nom qui vient prendre possession de la seigneurie et du château d'Hyères au nom du comte de Provence. Contrairement à l'exceptionnelle ressource archéologique que représente l'agglomération gréco-romaine d'Olbia, les données paléoenvironnementales pour les époques médiévales et modernes sont très ténues. Elles s'appuient pour l'essentiel sur les résultats des fouilles en cours du château et de l'abbaye de Saint-Pierre de l'Almanarre, limités pour cette dernière à son église et à son cimetière.





41

41) Hypothèse de restitution du château des Fos
© D.Ollivier, 2018

42, 43, 44, 45) Enluminures, *Tacuinum Sanitatis*, Rhénanie, 15^e siècle
© Paris BNF, département des manuscrits

46) Couteaux à queue, 16^e siècle, lame et soie en fer, Site du château, Ville d'Hyères, US 1089 et US 1011
© F. Menec (CAV), 2023
La soie du N°US 1089 (52) comporte 3 plaquettes de nacre encore en place par des rivets en fer. Elles recouvraient le manche probablement en bois. Ce type de couteau est le seul connu dans le sud de la France pour cette période.

LE CHÂTEAU D'HYÈRES

Situé en retrait de la côte, à 4 km du site antique d'Olbia, le château médiéval, perché sur sa colline, est un élément emblématique du patrimoine d'Hyères. Bien connu de ses habitants, c'est aussi la première image de la ville que les visiteurs découvrent. Entouré d'une forêt méditerranéenne dominée par les chênes, son bourg fortifié est prospère, car l'activité agricole y est essentielle et diversifiée. Jardins cultivés, pâtures, prés, vignes, oliveraies, cultures céréalières (blé, avoine), chênaies pour le glandage, étangs de pêche et salins constituent l'environnement direct du château.

Dans sa forme première, il occupe pleinement le sommet de la colline soit une surface relativement réduite d'environ 700 m². Le rocher est entaillé et aplani pour offrir un maximum de surfaces habitables.

Les vestiges du château détenu par les seigneurs de Fos, importante famille aristocratique de Provence, n'étaient pas visibles avant la fouille. L'un des éléments majeurs mis au jour est la tour maîtresse. Une cuisine a été identifiée à l'intérieur du château et a fonctionné durant le 14^e s. Munie d'une grande cheminée, elle occupe au nord une pièce du bâtiment prenant appui contre le mur d'enceinte.

QUE MANGEAIT-ON AU CHÂTEAU ?

L'étude des très nombreux restes de mammifères, de poissons et d'oiseaux retrouvés sur le site apporte quelques réponses pour la période du 9^e au 16^e s. Dans les poubelles du château,

ce sont les mammifères et les oiseaux qui ont été les plus abondamment retrouvés. Les habitants du château mangeaient surtout du cochon de tout âge, mais également du mouton, de la chèvre et du bœuf. En plus de la viande, ces animaux permettaient d'avoir du lait, de faire du fromage (brebis, chèvre, vache) et de la graisse (cochon et bœuf). Dans l'inventaire du mobilier du château datant de 1589, il est d'ailleurs fait mention d'une caisse de bois blanc contenant 23 fromages de chèvre.

Sur le sol de la cuisine se trouvaient des os de chèvres, de lapins, d'oiseaux et de nombreux restes de poissons dont : du muge, de l'anguille, du loup, du mérou, de la daurade royale, de la rascasse, de la sardine, des anchois et du maquereau. D'autres restes alimentaires de petites tailles ont été identifiés : de nombreuses coquilles d'œuf, quelques coquillages et os de seiche.

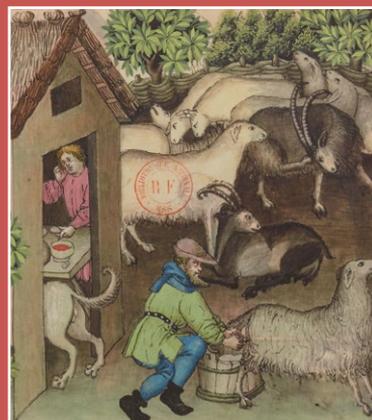
Pour leur alimentation, les habitants du château ont donc puisé principalement dans des ressources locales ; les forêts pour que les cochons mangent les glands et la chasse ; la plaine pour nourrir les moutons, les vaches et les chèvres ; la mer et les étangs pour y pêcher les nombreux poissons, voire les élever, puisque plusieurs textes médiévaux font état de l'existence de viviers côtiers.



42



43



44

PRATIQUES ALIMENTAIRES ET PRÉPARATIONS

Au château, l'alimentation semble diverse et variée, mais sans que nous puissions préciser quels types de céréales, légumineuses, fruits et légumes y étaient consommés, faute de découvertes archéologiques significatives, à l'exemple des quelques graines de raisins retrouvées parmi les nombreux os de poissons sur le sol de la cuisine.

Pendant les fouilles, ce sont surtout des objets liés à la cuisson et à la préparation culinaire qui ont été retrouvés, comme une petite marmite tripode, une cruche et un couteau.

Selon les nombreuses recettes de cuisine du Moyen Âge, les viandes pouvaient être cuites de différentes manières : rôties puis bouillies (dans un bouillon de volaille, de bœuf, de viande, de légumes ou dans du vin), bouillies, frites dans de la graisse de bœuf, de l'huile d'olive ou du saindoux (graisse de porc). Les poissons étaient cuits de la même façon et parfois subissaient une deuxième voire une troisième cuisson au four comme dans la recette de la tarte jacobine. Grâce à l'analyse des charbons retrouvés dans le petit foyer en avant de la cheminée de la cuisine, nous pouvons supposer que les poissons ainsi que certains morceaux de viande ont pu, après un premier traitement (séchage, salage ou cuisson), être fumés pour les conserver plus longtemps.



45



46

238



47



48



49

47) Restes alimentaires d'époque médiévale : Mandibules de porcs, 9^e siècle, Site du château, Ville d'Hyères, US 1385 ; la viande de ces museaux entrain dans la composition de nombreux plats (farces et pâtés) ; Os de divers poissons (anguille, sparidés, anchois) retrouvés sur le sol de la cuisine, 13^e-14^e siècles, Site du château, Ville d'Hyères, US1457. Ces poissons ont pu être fumés avant consommation
© F. Menec (CAV), 2023

48) Marmite Tripode, 16^e siècle, céramique à intérieur glaçuré, production régionale, Site du château, Ville d'Hyères, US 1089
© J. Baudran (Ville d'Hyères), 2023

49) Cruche, 16^e siècle, céramique glaçurée, production régionale, Site du château, Ville d'Hyères, US 1089
© J. Baudran (Ville d'Hyères), 2023



50

L'ABBAYE SAINT-PIERRE DE L'ALMANARRE

Au 5^e s., *Olbia* se réduit à un petit hameau occupant l'angle sud-est de l'agglomération antique. Deux nécropoles se développent alors : l'une à l'ouest le long du rempart, l'autre dans l'ancien quartier nord-est, depuis longtemps abandonné. Entre la fin de l'occupation de l'agglomération au 7^e s., et la fondation de l'abbaye au début du 13^e s., des traces ténues indiquent que le site n'a jamais été véritablement abandonné, à travers une *memoria*, une église et un prieuré attesté au 11^e s. À partir des bâtiments existant de cet ensemble, l'abbaye Saint-Pierre de l'Almanarre est fondée en 1221.

50) Scène
évoquant la vie
quotidienne des
moniales de l'Ab-
baye Saint-Pierre
© J.-M. Gassend
(CNRS, AMU, IRAA),
2013



51

51) Grand plat, 14^e siècle, céramique fine Cuerda Seca, importation rare d'Afrique du Nord ou d'Espagne du Sud, Abbaye Saint-Pierre de l'Almanarre, Ville d'Hyères, inv. Olb197

VIE ET VAISSELLE DE TABLE CHEZ LES MONIALES

Quelle pouvait être la vie quotidienne des moniales cisterciennes de Saint-Pierre de l'Almanarre aux 13^e et 14^e siècles ? La plupart des moniales de l'abbaye sont issues de la noblesse provençale, des grandes familles comme les Fos, les Marseille-Trets, les Puyricard. Ce recrutement va contribuer à enrichir l'établissement à travers les nombreux dons et legs que ces familles vont effectuer souvent d'ailleurs de manière nominative. La vaisselle de table retrouvée lors des fouilles, luxueuse et assez remarquable en est un parfait témoignage.

Elle correspond essentiellement à la dernière période d'occupation du site. Une grande partie (60 %) est de production régionale (région d'Uzès, Marseille par exemple), mais laisse une large place à des importations des pays

du Bassin méditerranéen, comme l'Italie et l'Espagne, et de façon surprenante de régions plus lointaines comme l'Afrique du Nord ou la Syrie. À la différence des céramiques retrouvées au château, la diversité et la qualité de celles de l'abbaye témoignent de l'importance pour les moniales de posséder une vaisselle de qualité, avec une belle série de bols et de grands plats de service aux jolis décors vert et brun. Plusieurs céramiques, exclusivement des bols décorés, ont la particularité de porter des graffites, des signes ou des lettres incisés dans la pâte après la cuisson. Il pourrait s'agir de marques de propriété des moniales ou de signes indiquant une utilisation particulière de ces récipients.



54) Scène de repas des moniales
© Dessin F.Guériel (Inrap), colorisation M. Millet (Inrap), 2023

55) Fragments de vases avec graffites, 14^e siècle, céramique, Abbaye Saint-Pierre de l'Almanarre, Ville d'Hyères, inv. Olb90-SP105, Olb90-SP800, Olb90-SP109
© T. Cottron, Ville d'Hyères, 2023

56) Assiette, 14^e siècle, céramique, production d'Espagne, Abbaye Saint-Pierre de l'Almanarre, Ville d'Hyères, inv. Olb220

57) Bol décor « à la croix », 14^e siècle, céramique ma-

jolique pisane, production d'Italie, Abbaye Saint-Pierre de l'Almanarre, Ville d'Hyères, fouilles couptry : Sn21; Pegau, 14^e siècle, céramique commune, production locale, Abbaye Saint-Pierre de l'Almanarre, Ville d'Hyères, inv. Couptry : M504
© F. Menec (CAV), 2023

58) Coupe, 14^e siècle, céramique majolique archaïque, production d'Avignon, Abbaye Saint-Pierre de l'Almanarre, Ville d'Hyères, inv. Olb782
© F. Menec (CAV), 2023



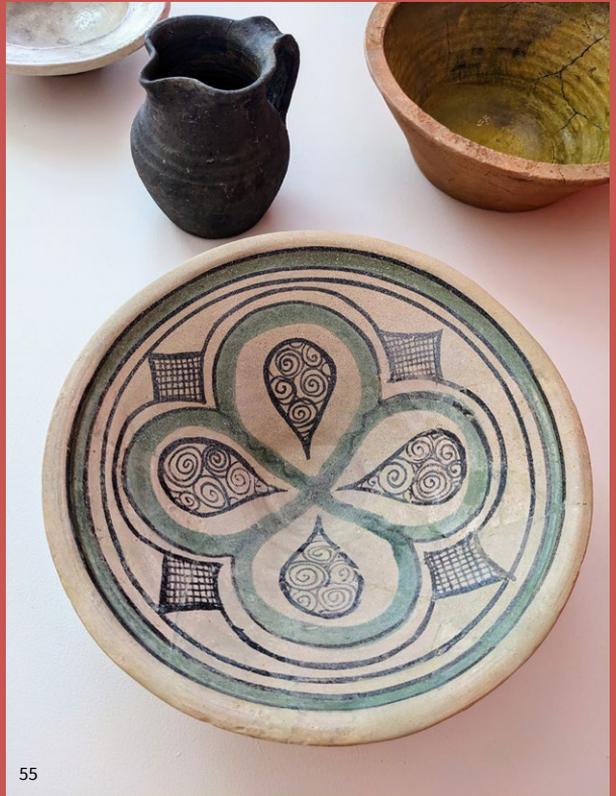
53



54



55



55



À VOS PAPILLES !

Mesnagier de Paris, 14^e siècle

« Prenez des aiguilles et les eschaude ; et tronçonnez par petis tronçons qui n'aient que demy doit d'espois, et prenez de la cloche (gingembre), du fromage de gain esmié, et puis cela soit porté au fouet et quel'en face une tarte, et que l'en pouldredu fromage au fons, et puis que l'en mette l'anguille debout, et puis du fromage un lit, et puis un lit de cols d'escrevices, et tousjours, tant comme chascun durera, un lit d'un et un lit d'autre. Et puis boulez du lait, et puis boulez du saffran et du gingembre, graine, giroffle, et puis destrampez du lait, et puis mettez dedans la tartre quantelle aura esté un pou au four, et mettez du sel dedans le lait, et qu'elle ne soit point couverte ; et pongnéz les pies des escrevices, et faites un joly couvescle à par soy ; pour mettre dessus quant elle sera cuite. »

LA TARTE JACOBINE

Prenez des anguilles, les ébouillanter et tronçonnez par petits tronçons qui ne fasse qu'un demi-doigt d'épaisseur. Et prenez du gingembre, du fromage émié et porter tout cela au fouet et que l'on en face une tarte et que l'on poudre du fromage au fond et puis que l'on mette l'anguille debout, puis un lit de fromage, un lit de tête d'écrevisses et alterner ces couches jusqu'en haut du moule. Et puis faites bouillir du lait et puis bouillez du safran, du gingembre, de la graine de paradis, du clou de girofle, et puis détrempez du lait et puis mettre dans la tarte.

TABLE DES MATIÈRES

L'ÉPOQUE HELLÉNISTIQUE	5
Environnement et ressources	5
Une cuisine du quotidien	8
Un moulin domestique	8
Des vases et des recettes	10
Un traiteur dans l'îlot VI ?	10
Cuire, manger et boire avec les Olbiens	12
Le rythme des repas	12
Fiche recette : Préparations de poissons	15
L'ANTIQUITÉ ROMAINE	16
Les ressources locales	17
Poissons à la romaine	17
Puls, pulmentarium et autres délices	18
Du vaisselier aux fourneaux	19
Chaud devant !	24
Fiche recette : Agneau à la romaine	25
LA CUISINE EN MER	26
L'exemple d'un navire romain	26
Un vase énigmatique	28
Un four à galettes	29
Fiche recette : Galettes au levain du marin	30
LE MOYEN ÂGE	31
Le château d'Hyères	32
Que mangeait-on au château ?	32
Pratiques alimentaires et préparations	33
L'abbaye Saint-Pierre de l'Almanarre	35
Vie et vaisselle de table chez les moniales	36
Fiche recette : La tarte Jacobine	38

« ÉCUELLES, POT, PETIT FAITOUT,
VINAIGNIER, CRUCHE, CUVETTE, MORTIER,
CANTHARE, POÈLE À TROUS, LAMPE.
VOILÀ, GRAND-MÈRE, UN SERVICE EN TERRE
CUITE TOUT À FAIT COMPLET »

Axionicos, poète comique grec du 4^e s. av. n. è.

Le label « **Ville d'art et d'histoire** » est attribué par le ministre de la Culture après avis du Conseil national des Villes et Pays d'art et d'histoire. Il qualifie des territoires, communes ou regroupements de communes qui, conscients des enjeux que représente l'appropriation de leur architecture et de leur patrimoine par les habitants, s'engagent dans une démarche active de connaissance, de conservation, de médiation et de soutien à la création et à la qualité architecturale et du cadre de vie.

Le service animation de l'architecture et du patrimoine, piloté par l'animateur de l'architecture et du patrimoine, organise de nombreuses actions pour permettre la découverte des richesses architecturales et patrimoniales de la Ville par ses habitants, jeunes et adultes, et par ses visiteurs avec le concours de guides-conférencier professionnels.

Pour tout renseignement

Service Patrimoine - Ville d'art et d'histoire
Atelier du CIAP
32, rue de Limans
BP 709
83412 Hyères cedex
04 83 69 05 24
animateurdupatrimoine@mairie-hyeres.com
www.hyeres.fr

Retrouvez l'actualité de l'architecture et du patrimoine à Hyères sur le Facebook « Hyères patrimoine » et le Twitter @HyeresCulture !

