



**HAL**  
open science

# Boire et manger comme au Moyen Âge : représentations et usages contemporains de l'alimentation médiévale

Alban Gautier

## ► To cite this version:

Alban Gautier. Boire et manger comme au Moyen Âge : représentations et usages contemporains de l'alimentation médiévale. Jean-Paul Valois. Boire et manger à l'époque des bastides, Bastides 64 et le Cercle Historique de l'Arribère, pp.13-24, 2024, 978-2-918404-51-4. hal-04756004

**HAL Id: hal-04756004**

**<https://hal.science/hal-04756004v1>**

Submitted on 29 Oct 2024

**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.



# Boire et manger à l'époque des bastides

Sous la direction de Jean-Paul Valois

Sous la direction de Jean-Paul Valois

# Boire et manger à l'époque des bastides

Bastides 64 et le Cercle Historique de l'Arribère

Couverture : édifée vers 1130, un peu plus de 100 ans avant les bastides, l'église Sainte-Marie d'Oloron (Pyrénées-Atlantiques) nous présente des éléments importants d'un menu... du moins à la table des plus nantis (photo Jean-Paul Valois).

Couverture (dos) : parmi les pratiques anciennes, le « pèle-porc » est figuré dans un psautier du XIV<sup>e</sup> siècle © Bibliothèque de Toulouse (détails p. 32).

Remerciements :

Aux personnes qui ont encouragé cet ouvrage et contribué à sa réalisation, notamment la Commission histoire de la Fédération des Bastides d'Aquitaine, [adresse de contact : [histoire@bastidesaquitaine.org](mailto:histoire@bastidesaquitaine.org)]

Notre reconnaissance à Maité Capdouze, Bernard Desbonnet, Gérard Régimbeau et Daniel Trallero pour leur aide à la relecture.

Dans la même collection (coéd. Bastides 64 et CHAr, 64, Navarrenx) :

*Le rôle de l'église à l'époque des bastides,*

dir. Jean-Paul VALOIS, 2022.

*Dominer et défendre le territoire à l'époque des bastides,*

dir. Jean-Paul VALOIS, 2020.

*La Vie en Gascogne à l'époque des bastides : marchés et libertés,*

dir. Jean-Paul VALOIS, 2018.

Chez un autre éditeur ou sur des thèmes voisins :

*Les bastides du Lot-et-Garonne, le guide,*

Pierre SIMON, 2024, éditions Sud-Ouest.

*15 balades en bastides en Béarn Pays Basque,*

Jean-Paul VALOIS, 2023, Pau, Monhélios.

*Nouveaux regards sur le patrimoine médiéval de Gascogne,*

dir. Jean-Paul VALOIS, 2014, Nay, éd. Amis de Nay et de la Batbielle

(épuisé, textes sur site internet [bastides64.org](http://bastides64.org)).

*Les bastides des Pyrénées-Atlantiques, hier et aujourd'hui,*

dir. Jean-Paul VALOIS, 2011, Pau, éd. Monhélios.

10 octobre 2024

© Bastides 64 et Cercle Historique de l'Arribère, 64190, Navarrenx

Crédits images et photos en fin d'ouvrage.

Tous droits réservés - Reproduction interdite

ISBN 978-2-918404-51-4

BOIRE ET MANGER COMME AU MOYEN ÂGE :  
REPRÉSENTATIONS ET USAGES CONTEMPORAINS  
DE L'ALIMENTATION MÉDIÉVALE

Le Moyen Âge est caractérisé, dans les sociétés occidentales contemporaines (et, à vrai dire, depuis le XIX<sup>e</sup> siècle), par une image profondément duale dont nombre de chercheurs ont exposé les ressorts dans des travaux relevant du *médiévalisme*, c'est-à-dire de l'étude de la réception et des usages du Moyen Âge dans les périodes postmédiévales<sup>2</sup>. Il existe en effet un Moyen Âge « noir », sombre, que l'on tend à rejeter et vers lequel on veut à tout prix ne pas « retourner », et un Moyen Âge « rose », lumineux, qu'à rebours on tend à regretter et qui suscite la nostalgie, c'est-à-dire à proprement parler le désir du retour : Umberto Eco, dans deux essais importants, a su mettre en lumière ce Moyen Âge dual<sup>3</sup>.

Les représentations de l'alimentation médiévale qui prévalent aujourd'hui procèdent, parfois en même temps, de ces deux regards pourtant contradictoires portés sur un Moyen Âge qui, dans un cas comme dans l'autre, est plus fantasmé que réaliste car les stéréotypes et les clichés y jouent un grand rôle de part et d'autre<sup>4</sup> : d'un côté, le Moyen Âge que l'on regrette<sup>5</sup>, temps d'abondance et de liberté où les préoccupations sanitaires actuelles ne prévalaient pas encore, et dont l'image emblématique se trouve dans les grands banquets où coulent sans

<sup>2</sup> Sur le médiévalisme comme domaine de recherche, voir Vincent FERRÉ, « Le médiévalisme a quarante ans, ou "L'ouverture qu'il faudra bien pratiquer un jour..." », *Médiévales*, 78, 2020, p. 193-209. Plus largement, on consultera avec profit le livre dirigé par Anne BESSON, William BLANC et Vincent FERRÉ, *Dictionnaire du Moyen Âge imaginaire. Le médiévalisme, hier et aujourd'hui*, Paris, Vendémiaire, 2022. Le propos qui suit développe la brève notice que j'ai écrite pour ce dictionnaire : Alban GAUTIER, « Alimentation et cuisine », *ibid.*, p. 20-24.

<sup>3</sup> Sur la dimension « noire », voir Umberto Eco, « Le nouveau Moyen Âge », dans *La Guerre du faux*, trad. fr. Myriam TANANT, Paris, Grasset (Biblio Essais), 1985, p. 87-116 ; sur la dimension « rose », voir Umberto Eco, « Dreaming of the Middle Ages », dans *Travels in Hyperreality*, trad. angl. William WEAVER, San Diego, Harcourt, 1986, p. 61-72.

<sup>4</sup> Martha CARLIN, « Feast », dans Elizabeth EMERY et Richard UTZ (dir.), *Medievalism : Key Critical Terms*, Cambridge, D. S. Brewer, 2014, p. 63-69.

<sup>5</sup> Sur l'importance de la nostalgie dans le « médiévalisme alimentaire », voir Francesca ROVERSI MONACO, « "Mangiare il Medioevo". Medievalismi alimentari fra *heritage cuisine* e nostalgia », dans Tiziana LAZZARI et Francesca PUCCI DONATI (dir.), *A banchetto con gli amici. Scritti per Massimo Montanari*, Rome, Viella, 2021, p. 529-537.

discontinuer les boissons alcoolisées et où des animaux entiers rôtissent dans les cheminées des châteaux ; en face, le Moyen Âge que l'on rejette, temps de pénurie et de restriction, marqué par le spectre des famines et des disettes, l'absence de moyens fiables de conservation des aliments, ou encore la violence et la grossièreté des comportements des convives.

Ces stéréotypes, on peut les observer à l'œuvre dans la plupart des films censés se dérouler au Moyen Âge. Le cinéma a en effet donné naissance à trois scènes topiques qui « font médiéval », c'est-à-dire qui permettent immédiatement aux spectateurs de comprendre qu'ils ont affaire au Moyen Âge. Côté « rose », c'est le festin au château, avec son ordonnancement soigné, ses plats colorés et ses divertissements obligés (ménestrels, acrobates, cracheurs de feu, montreurs d'ours, etc.) : on trouve de telles scènes dans le cinéma français, par exemple dans *Les Visiteurs du soir* de Marcel CARNÉ (1942), comme dans le cinéma hollywoodien, avec par exemple *Le Lion en hiver* d'Anthony HARVEY (1968) et nombre de films évoquant les figures médiévalistes par excellence que sont le roi Arthur, Robin des Bois ou Ivanhoé<sup>6</sup>. Côté « noir », la représentation se fait plus complexe car elle se décline selon deux modalités principales : d'une part, les ripailles barbares et désordonnées, avec leur lot d'ébriété et leurs divertissements grossiers, voire obscènes – pensons au banquet débridé des *Vikings* de Richard FLEISCHER (1958), où les guerriers « s'amuse » à lancer des hachettes sur une servante attachée au mur de la grand-salle ; de l'autre, mais plus rarement, les écuelles presque vides d'hommes et de femmes toujours menacés par la disette – c'est ce que montre, par exemple, le *Septième Sceau* d'Ingmar BERGMAN (1957).

Comme tous les clichés médiévalistes, ces trois scènes typiques ont pour première fonction de permettre au public de « reconnaître le Moyen Âge ». Cela ne veut pas dire qu'elles sont entièrement fantasmées et qu'elles n'ont aucun fondement dans le Moyen Âge « réel » – ou plutôt dans celui que les historiens s'efforcent de comprendre et d'expliquer. En effet, ce sont des contrastes effectifs, parfois même exagérés par les médiévistes eux-mêmes, qui sont à la base de la plupart de ces poncifs. Prenons par exemple quatre idées reçues assez courantes à propos de la viande au Moyen Âge : les paysans n'en mangeaient presque pas ; lorsqu'ils en mangeaient, c'était surtout du porc ; les seigneurs au contraire en consommaient beaucoup ; et il s'agissait principalement de gibier. Des travaux récents, qui s'appuient sur l'archéozoologie (c'est-à-dire sur l'étude des ossements animaux retrouvés dans les fouilles archéologiques), ou sur les études isotopiques (à savoir l'analyse des traces chimiques que l'alimentation laisse dans les dents et les ossements humains), ont montré que ces quatre idées devaient être nuancées, voire abandonnées. L'étude de l'Europe du Nord-Ouest entre le VII<sup>e</sup> et le XII<sup>e</sup> siècle, que je connais un peu mieux que d'autres périodes

<sup>6</sup> Johann CHANOIR, *Châteaux médiévaux au cinéma : entre imaginaire et historicité. Des lendemains d'Hastings à la Diète de Worms*, thèse de doctorat inédite, Paris, EHESS, 2020, p. 508-605, consacre près de cent pages à la représentation des banquets dans les châteaux de cinéma.



et régions<sup>7</sup>, le montre fort bien : comme dans toute l'Europe occidentale, la viande était assez répandue dans la paysannerie<sup>8</sup> ; le régime alimentaire des élites n'était donc pas si différent (dans les équilibres entre types d'aliments sinon dans les quantités) de celui du petit peuple<sup>9</sup> ; le porc était plutôt caractéristique de la consommation des élites<sup>10</sup> ; et le gibier ne représentait jamais plus de 10% des apports carnés, y compris dans les milieux élitaires<sup>11</sup>. Cela dit, même si ces quatre idées sont très largement fausses, elles reposent en partie sur une idée juste : les sociétés médiévales étaient inégalitaires et cette inégalité se traduisait par un accès inégal aux ressources alimentaires en général et aux ressources carnées de qualité en particulier, que celles-ci proviennent de l'élevage ou de la chasse.

Le roman *Ivanhoé* de Walter Scott, paru en 1819, est sans conteste une des grandes œuvres qui ont fondé les représentations du Moyen Âge dont nous dépendons encore. Il est donc intéressant de noter que sa scène d'ouverture exprime particulièrement bien la manière dont cette inégalité a été observée et thématifiée par les auteurs qui ont imaginé le Moyen Âge. Le roman s'ouvre en effet par le dialogue suivant entre deux Saxons, deux hommes du peuple, le fou Wamba et le porcher Gurth :

- *Eh bien ! reprit Wamba, comment appelez-vous ces animaux grognards, qui courent là-bas sur leurs quatre jambes ?*
- *Des pourceaux [swine], bouffon, des pourceaux [swine], dit Gurth ; le premier idiot venu sait cela.*
- *Et pourceaux [swine], c'est du bon saxon, dit le railleur. Mais comment appelez-vous la truie, quand elle est écorchée et coupée par quartiers et suspendue par les talons comme un traître ?*
- *Du porc [pork], répondit le pâtre.*
- *Je suis heureux de reconnaître aussi que tous les idiots savent cela, dit Wamba ; or, porc [pork], je pense, est du bon normand-français, de sorte que, tant que la bête est en vie et sous la garde d'un serf saxon, elle porte son nom saxon ; mais elle devient normande et on l'appelle porc [pork] quand elle est portée au château pour faire réjouissance aux seigneurs. Que dis-tu de cela, ami Gurth, hein ?<sup>12</sup>*

<sup>7</sup> Je me permets de renvoyer à Alban Gautier, « Manger de la viande, signe extérieur de richesse ? Le cas des îles Britanniques », dans Jean-Pierre Devroey, Laurent Feller et Régine Le Jan (dir.), *Les élites et la richesse au haut Moyen Âge*, Turnhout, Brepols, 2010, p. 285-303.

<sup>8</sup> Massimo Montanari, *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, trad. fr. Monique Aymard, Paris, Seuil, 1995.

<sup>9</sup> Sam Leggett et Tom Lambert, « Food and Power in Early Medieval England : A Lack of (Isotopic) Enrichment », *Anglo-Saxon England*, 49, 2020, p. 155-196.

<sup>10</sup> Frédérique Audoin-Rouzeau, « Compter et mesurer les os animaux. Pour une histoire de l'élevage et de l'alimentation en Europe de l'Antiquité aux Temps Modernes », *Histoire et mesure*, 10/3, 1995, p. 277-312 ; Jamie Kreiner, *Legions of Pigs in the Early Medieval West*, New Haven-Londres, Yale University Press, 2020.

<sup>11</sup> Cela vaut même dans l'Angleterre après la conquête normande de 1066, qui représente sans doute le moment où la place de la chasse dans l'alimentation seigneuriale est la plus importante : voir Naomi J. Sykes, *The Norman Conquest: A Zooarchaeological Perspective*, Oxford, BAR, 2007. Voir aussi Jean-Hervé Yvinec, « La part du gibier dans l'alimentation du haut Moyen Âge », dans Jean Desse et Frédérique Audoin-Rouzeau (dir.), *Exploitation des animaux sauvages à travers le temps (Actes des Rencontres d'Antibes, 15-16-17 octobre 1992)*, Juan-les-Pins, APDCA, 1993, p. 491-504.

<sup>12</sup> Walter Scott, *Ivanhoé*, trad. fr. Alexandre Dumas, Paris, Michel-Lévy frères, 1862, p. 23-24.

Ce que le fou, dans sa sagesse, observe avec une réelle finesse, c'est l'évolution que la langue anglaise a connue dans le contexte de la domination normande, c'est-à-dire en un temps (le roman est censé se dérouler à la fin du XII<sup>e</sup> siècle) où une élite francophone dominait un peuple anglophone<sup>13</sup> – évolution qui s'est fixée dans la langue au point d'être valable tant à l'époque où Scott écrivait que de nos jours : l'anglais utilise en effet des mots d'origine française (*beef, veal, pork, mutton, venison*) pour parler des différentes viandes, tandis que les animaux sur pied sont désignés par des termes d'origine anglo-saxonne (*ox, calf, swine, sheep, game*). Ainsi, selon cette représentation stéréotypée, mais fondée sur une observation linguistique correcte, les paysans du Moyen Âge élevaient les animaux et ne voyaient jamais la couleur de la viande servie sur les tables des seigneurs.

Nos sociétés, c'est certain, sont – dans leurs aspirations sinon dans leur concrétisation – plus soucieuses d'égalité que celles du Moyen Âge. C'est pourquoi le public s'attend à ce que les œuvres médiévalistes mettent en scène un Moyen Âge inégalitaire, mais ne peut supporter que les personnages positifs adhèrent aux valeurs qui étaient celles de leur temps. Les romans et les films dit historiques ont donc souvent pour ressort narratif la confrontation entre un héros (ou, de plus en plus souvent, une héroïne) « déjà » pénétré des valeurs modernes et pour cela défenseur de l'égalité, et des adversaires imbus de leur supériorité sociale et méprisants envers le peuple, des antagonistes dont les idées et les comportements sont « encore » médiévaux<sup>14</sup>. On ne s'étonnera donc pas que les comportements alimentaires soient régulièrement utilisés pour permettre aux lecteurs ou aux spectateurs de distinguer les personnages positifs des personnages négatifs. Plus que la hiérarchie elle-même, c'est le luxe et le raffinement inutiles qui sont la marque du « méchant », et ce dans tous les contextes médiévalistes. En effet, il est intéressant de noter que la fantasy – genre littéraire et cinématographique qui met souvent en scène un monde imaginaire d'inspiration – reprend à son compte cette distinction, la nourriture et la boisson y étant utilisées pour signifier l'identité des personnages et la rendre transparente pour le public, que cette identité soit narrative, sociale ou géographique : les « gentils » ont une alimentation simple et sans chichis, les « méchants » se vautrent dans le luxe, les paysans mangent des produits grossiers, les nobles mangent du gibier, les peuples du Nord boivent de la bière et ceux du Sud boivent du vin<sup>15</sup>.

<sup>13</sup> On trouvera une présentation de cette situation dans Alban Gautier et Jean-Pascal Pouzet, « Les langues de l'Angleterre médiévale : au-delà du bilinguisme », *Médiévales*, 68, 2015, p. 5-24.

<sup>14</sup> Pour une application de cette règle aux séries télévisées médiévalistes, voir Justine Breton, *Un Moyen Âge en clair-obscur. Le médiévalisme dans les séries télévisées*, Tours, Presses universitaires François Rabelais, 2023, p. 132-133.

<sup>15</sup> Yohann CHANOIR, « Nourriture et boisson », dans Anne Besson (dir.), *Dictionnaire de la fantasy*, Paris, Vendémiaire, 2018, p. 289-291.



Deux exemples, l'un tiré du roman historique, l'autre du roman de fantasy, illustreront ce fait. Revenons d'abord à *Ivanhoé*. Cédric le Saxon, père du héros, offre à tous ses hôtes un repas simple mais roboratif, qui marque la hiérarchie sans la rendre insupportable car tous mangent à leur faim et aucune préparation n'apparaît trop recherchée :

*Cependant le repas étalé sur la table n'avait pas besoin d'excuses de la part du maître de la maison. De la chair de porc, apprêtée de plusieurs manières, apparaissait sur la partie basse de la table ; sur la partie haute, on voyait de la volaille, du daim, du chevreuil, des lièvres et toute espèce de poissons, accompagnés de pains massifs, de galettes et de différentes confitures faites de fruits et de miel<sup>16</sup>.*

Au contraire, l'infâme Prince Jean, qui intrigue pour renverser son frère le bon roi Richard Cœur-de-Lion, pourvoit la petite coterie d'aristocrates qui soutient son projet d'usurpation en mets sophistiqués, à savoir des nourritures importées – chez Cédric, on « mangeait anglais » – et des pâtisseries aux noms archaïques et précieux (*wastel*, *simnel*), servis dans une vaisselle somptueuse :

*Outre les produits indiqués, il y avait là une foule de friandises venues de l'étranger, et une grande quantité de pâtisseries de luxe [*wastel cakes*], ainsi que des pains et des gâteaux [*simnel bread*] savoureux employés seulement sur les tables de la haute noblesse. Des vins exquis, tant indigènes qu'étrangers, mettaient le comble au luxe du festin<sup>17</sup>.*

Les lecteurs comprennent instinctivement ces distinctions et savent immédiatement faire la différence entre l'alimentation du « gentil » et celle du « méchant ».

L'autre exemple nous est fourni par *Le Seigneur des anneaux* de J. R. R. TOLKIEN, roman paru en 1954-1955 et qui s'avère fondateur du genre de la fantasy d'inspiration médiévale au moins autant qu'*Ivanhoé* le fut pour le roman historique. Les *hobbits*, héros positifs, toujours de bonne humeur et amateurs de bonne chère, se contentent de nourritures simples et roboratives comme la bière ou les champignons. Au contraire, le personnage de Gollum, que sa longue cohabitation avec l'anneau maléfique a plongé dans la déchéance, est incapable de consommer le *lembas* (pain fabriqué par les Elfes), et ne peut même pas toucher des lèvres le « ragoût de lapin aux herbes » préparé par le *hobbit* Sam<sup>18</sup> : l'emprise du mal l'oblige à se repaître (comme une bête) de nourritures immondes, exclusivement crues.

<sup>16</sup> Walter SCOTT, *Ivanhoé*, *op. cit.*, p. 57.

<sup>17</sup> *Ibid.*, p. 184.

<sup>18</sup> J. R. R. TOLKIEN, *Le Seigneur des anneaux*, trad. fr. Daniel LAUZON, Paris, Christian Bourgois, 2023, livre IV, chap. IV : « Ragoût de lapin aux herbes ».

Comme le montrent ces deux derniers exemples, les œuvres médiévalistes recourent volontiers à un vocabulaire spécifique pour parler d'alimentation. Certes, les auteurs de fantasy créent leur propre lexique, tandis que ceux qui situent leur narration dans un contexte historique « réel » ont au contraire le souci d'une certaine authenticité ; mais d'un côté comme de l'autre, les créateurs vont chercher dans les œuvres médiévales et dans les travaux des médiévistes des termes qui assurent un effet de couleur locale – ou plutôt, si l'on nous permet l'expression, de « couleur temporelle ». C'est pourquoi, dans les univers médiévalistes, qu'ils soient réalistes ou imaginaires, on ne mange pas dans des assiettes mais dans des écuelles, on ne boit pas dans des verres mais dans des coupes ou des hanaps, et on les remplit d'hydromel ou d'hypocras. La série française *Kaamelott* est une production dont le comique repose en partie sur le contraste provoqué par la représentation de la cour du roi Arthur dans un cadre en même temps réaliste – le contexte narratif, les décors et les costumes « font médiéval » – et anachronique – les personnages s'expriment d'une manière qui « ne fait pas médiéval ». La représentation de l'alimentation dans cette série répond donc assez régulièrement à cette tension créatrice d'effets comiques<sup>19</sup>. Ainsi, dans un des premiers épisodes de la série, le Graal est identifié à un « bocal à anchois » : autant que son application à l'objet sacré qu'est le Graal, c'est le surgissement d'un terme aussi moderne au cœur du contexte médiéval qui fait rire<sup>20</sup>.

L'anachronisme, que les historiens cherchent autant que possible à éviter, est de fait assez courant dans les représentations médiévalistes de l'alimentation. Il est présent, on vient de le dire, dans le médiévalisme comique, dont il est souvent un ressort. On le trouve aussi dans la fantasy, où l'univers imaginé par l'auteur offre plus de liberté que dans le roman historique, plus corseté par l'exigence de conformité à la « réalité historique ». Mais cela n'empêche pas les anachronismes de surgir sur les tables apparemment les plus soucieuses d'authenticité. C'est ainsi que les pommes de terre, tubercules d'origine américaine inconnus dans l'Europe médiévale, s'invitent régulièrement sur les tables médiévalistes. La « découverte » de la pomme de terre est au centre d'un épisode de la série comique britannique *Blackadder* (en français *La Vipère noire*) – un épisode qui, pour être parfaitement honnête, se déroule à la Renaissance<sup>21</sup>. De manière plus étonnante, mais sans doute en vertu de cette règle qui veut que les mets les plus simples soient associés aux personnages les plus sympathiques, J. R. R. TOLKIEN fait des « patates » (en anglais *taters*) le légume préféré de ses *hobbits*. Ce n'est clairement pas une erreur de sa part car, professeur de littérature médiévale anglaise,

<sup>19</sup> Sur l'alimentation dans cette série, voir William Blanc, « "Le gras, c'est la vie !" Festins à la cour du roi Arthur », dans Florian Besson et Justine Breton (dir.), *Kaamelott, un livre d'histoire*, Paris, Vendémiaire, 2018, p. 207-220.

<sup>20</sup> *Kaamelott*, livre 1, épisode 18 : « En forme de Graal » (2005).

<sup>21</sup> *Blackadder*, saison 2, épisode 2 : « Potato » (1986).

il ne pouvait ignorer qu'elles n'étaient arrivées en Europe qu'au XVI<sup>e</sup> siècle ; pourtant, il n'a même pas jugé utile de justifier cet anachronisme comme il l'a fait en expliquant dans le prologue de son roman comment et pourquoi ses *hobbits* en étaient venus à fumer de « l'herbe à pipe », c'est-à-dire du tabac. Le cinéma n'est pas en reste, et ce dès ses débuts : Yohann CHANOIR a noté qu'un des tout premiers films médiévalistes, le *Barbe-Bleue* de Georges MÉLIÈS (1901), montre une femme en train d'éplucher des pommes de terre dans les cuisines du château<sup>22</sup>. Enfin, les pommes de terre et autres plantes américaines apparaissent au détour de nombreux livres de « cuisine historique », comme celui récemment concocté par les youtubeurs Benjamin BRILLAUD (alias Nota Bene) et Thibaut VILLANOVA (alias Gastronogeeek) : on trouve en effet des pommes de terre dans leur « brouet spartiate », tandis que leur « agneau du croisé » est agrémenté de piment<sup>23</sup>. La volonté affichée dans l'avant-propos de reprendre « *les ingrédients typiques ou les techniques de cuisine propres à chaque période, à chaque peuple ou à chaque culture abordé dans l'ouvrage*<sup>24</sup> » n'empêche donc pas les auteurs de commettre des erreurs pourtant faciles à éviter... d'autant plus qu'ils rappellent, quelques pages plus haut, que la pomme de terre et le piment « n'existaient pas en France durant le Moyen Âge<sup>25</sup> ». Quitte à être anachroniques – et ce n'est évidemment pas interdit dans un livre de cuisine si les plats sont savoureux –, mieux aurait valu expliquer clairement aux lecteurs que leurs recettes ne relèvent pas de la « reconstitution historique » mais sont simplement « d'inspiration historique », sans laisser planer le doute sur leur authenticité.

Un autre trait fréquent dans la représentation contemporaine de l'alimentation médiévale est l'absence supposée de manières de table : les convives médiévaux, réels ou de fantasy, sont censés se comporter comme des cochons, mangeant bruyamment et salement ! C'est le cas des Nains dans le premier volet de la trilogie cinématographique du *Hobbit* (2012), inspirée de l'œuvre de TOLKIEN et réalisée par Peter JACKSON ; c'est également le cas dans la série irlandano-canadienne *Vikings*, où les Scandinaves – à savoir le héros Ragnar et ses hommes – ne savent pas se tenir à la table du roi anglo-saxon Aelle<sup>26</sup>. Certes, dans un cas comme dans l'autre, le repas réunit des personnages qui vivent à la même époque, mais il ne fait pas de doute que les plus sales et les plus grossiers sont perçus par le public comme plus archaïques ou moins civilisés, en d'autres termes plus « médiévaux ». Ce qui est de nouveau thématiqué ici, c'est un contraste entre des comportements médiévaux relâchés et des

<sup>22</sup> Yohann Chanoir, *Châteaux médiévaux au cinéma...*, p. 398.

<sup>23</sup> Nota Bene et Gastronogeeek, *Cuisiner l'histoire*, Paris, Hachette, 2021, p. 26 et p. 76.

<sup>24</sup> *Ibid.*, p. 7.

<sup>25</sup> *Ibid.*, p. 16.

<sup>26</sup> *Vikings*, saison 1, épisode 7 : « La Rançon » (2013)

comportements contemporains reposant sur l'autocontrôle des corps : à table comme ailleurs, le Moyen Âge apparaît pour le meilleur et pour le pire comme un espace de liberté, à la fois attirante et repoussante, mais toujours étrangère aux conventions bourgeoises. Or, un tel contraste fait bon marché du fait que le Moyen Âge a connu, surtout à partir du XII<sup>e</sup> siècle, un grand nombre de traités prescrivant l'attitude correcte à adopter à table<sup>27</sup> : il est vrai que, pendant tout le Moyen Âge, on mangeait avec les doigts, mais on les lavait fréquemment, et il n'était pas question de cracher, de manger goulûment ou de se servir sans prêter attention à son voisin ou à sa voisine.

À côté et au-delà de la grossièreté, on trouve aussi la violence. Le banquet médiéval peut être représenté comme une fête débridée, à l'issue de laquelle les convives avinés se battent ou se retrouvent désarmés, à la merci de leurs ennemis. C'est pourquoi il se termine parfois en massacre : c'est le cas dans le roman *Quentin Durward* de Walter Scott (1823), dont Eugène DELACROIX a illustré une scène dans son tableau *L'Assassinat de l'évêque de Liège* (1829) ; c'est encore le cas dans l'épisode des « *Noces pourpres* », un des points culminants de la série de fantasy médiévaliste *Le Trône de Fer*, du romancier états-unien George R. R. MARTIN<sup>28</sup>. On notera au passage que, dans nombre de productions médiévalistes, les femmes s'avèrent tout aussi violentes à table, mais plus souvent par le poison que par les armes : dans le tome 3 de la saga romanesque *Les Rois maudits*, de Maurice DRUON, la terrible comtesse Mahaut d'Artois empoisonne le roi Louis X avec des dragées<sup>29</sup>. À nouveau, le cliché s'appuie sur des discours qui étaient déjà présents au Moyen Âge – période où, pour citer l'historien Franck Collard « *le venin s'accorde au féminin*<sup>30</sup> » –, mais en les réinterprétant et en leur donnant une coloration toute moderne.

Un autre cliché concernant les femmes veut que ce soit elles qui fassent la cuisine. Même si elles sont beaucoup moins fréquentes que les scènes de repas, les scènes de préparation de la nourriture existent dans les productions médiévalistes : on a mentionné plus haut les cuisines du château dans le *Barbe-Bleue* de MÉLIÈS, et l'on pourrait aussi citer celles de l'abbaye du *Nom de la Rose* de Jean-Jacques ANNAUD (1986), film adapté du roman éponyme d'Umberto Eco (1980). En tout cas, la relative rareté des scènes de cuisine explique pourquoi les figures de

<sup>27</sup> Ces traités ont été particulièrement étudiés dans le grand livre de Norbert ELIAS, *La civilisation des mœurs*, trad. fr. Pierre KAMNITZER, Paris, Presses Pocket, 1989. Voir aussi Fiona WHELAN, *The Making of Manners and Morals in Twelfth-Century England. The Book of the Civilised Man*, Londres-New York, Routledge, 2017.

<sup>28</sup> L'épisode apparaît dans le tome 3, *A Storm of Swords* (2000) ; il fournit le titre du vol. 8 de la version française, *Les Noces pourpres*, trad. fr. Jean SOLA, Paris, J'ai lu, 2010. Dans la série télévisée *Game of Thrones*, adaptée des romans, ce même épisode est mis en scène dans la saison 3, épisode 3 : « Les Pluies de Castamere » (2013).

<sup>29</sup> Maurice DRUON, *Les Poisons de la couronne*, Paris, Del Duca, 1956.

<sup>30</sup> Franck COLLARD, *Pouvoir et poison. Histoire d'un crime politique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Seuil, 2007, p. 97.

la cuisinière et du cuisinier ne sont pas très courantes dans la représentation contemporaine du Moyen Âge : l'idée de Moyen Âge peut faire penser aux convives d'un banquet, elle évoque beaucoup moins l'image du cuisinier, peut-être parce que le costume devenu typique de cette profession n'a rien de médiéval et que, dans les productions médiévalistes, rien ne permet de le reconnaître au premier coup d'œil.

Un dernier exemple de stéréotypes médiévalistes nous sera fourni par les nombreux mythes historiographiques portant sur l'origine et l'usage des recettes de cuisine : un récent livre sur l'histoire de l'alimentation les désigne sous le nom de « *mythologies de table* »<sup>31</sup>. Il s'agit, par exemple, de l'histoire parfaitement fantaisiste qui veut que Marco Polo ait rapporté de Chine la recette des pâtes – celles-ci étaient présentes depuis longtemps en Italie<sup>32</sup>. De même, il n'est pas vrai que les épices, que l'on trouve en grand nombre dans les livres de cuisine de la fin du Moyen Âge, servaient à masquer le goût des aliments avariés : non seulement la viande était consommée très fraîche dans les villes médiévales, mais les consommateurs qui avaient les moyens d'acheter des épices étaient bien sûr en situation de manger de la viande de qualité<sup>33</sup>. J'ai moi-même pu observer comment le roquefort et le brie se sont dotés au XX<sup>e</sup> siècle de récits de fondation à peu près identiques (et tout aussi mythiques l'un que l'autre) impliquant la figure de Charlemagne<sup>34</sup>.

L'essor à partir des années 1970 d'une histoire de l'alimentation plus scientifique a permis de tordre le cou à ces fables<sup>35</sup> ; cela ne veut pas dire pour autant que les historiens et les archéologues ont réponse à tout. Il reste et restera impossible, par exemple, de dire « ce qu'on mangeait au Moyen Âge » : la période est trop longue, trop variée, trop complexe pour qu'une réponse satisfaisante puisse être apportée à une telle question<sup>36</sup>. En outre, nos connaissances sur la cuisine médiévale restent partielles, avant tout parce qu'elles dépendent en grande partie d'un type de source – les livres de cuisine – qui a disparu en Europe occidentale entre le début du VI<sup>e</sup> siècle (c'est de cette époque que date le traité d'Anthime,

<sup>31</sup> Voir aussi les « *mythologies de table* » sélectionnées (et démontées) par les contributeurs du livre dirigé par Florent Quellier (dir.), *Histoire de l'alimentation. De la Préhistoire à nos jours*, Paris, Belin, 2021.

<sup>32</sup> Silvano Serventi et Françoise Sabban, *Les pâtes : histoire d'une culture universelle*, Arles, Actes Sud, 2001.

<sup>33</sup> Bruno Laurioux, *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, Hachette Littératures, 2002, p. 77-99.

<sup>34</sup> Alban Gautier, « Charlemagne, le brie et le roquefort », *Kentron. Revue pluridisciplinaire du monde antique*, 35, 2019, p. 167-182.

<sup>35</sup> Christopher M. Woolgar, « Food and the Middle Ages », *Journal of Medieval History*, 36/1, 2010, p. 1-19 ; Alban Gautier et Allen J. Grieco, « Food and Drink in Medieval and Renaissance Europe : An Overview of the Past Decade (2001-2012) », *Food & History*, 10/2, 2012, p. 73-88.

<sup>36</sup> Je me permets de renvoyer ici à mes propres publications sur ce sujet : Alban Gautier, *Alimentations médiévales, V<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Ellipses, 2009 ; Alban Gautier, « Que mangeait-on au Moyen Âge ? Quelques réflexions de méthode », dans Bernard Bodinier et François Neveux (dir.), *De la fourche à la fourchette, pour une histoire normande de l'alimentation*, Louviers, Fédération des sociétés historiques et archéologiques de Normandie, 2019, p. 21-30 ; Alban Gautier, « Alimentation », dans Florian Mazel (dir.), *Nouvelle histoire du Moyen Âge*, Paris, Seuil, 2021, p. 693-700.

médecin grec ayant opéré à la cour d'un roi mérovingien<sup>37</sup>) et la fin du XII<sup>e</sup> siècle (mais ce n'est que tout récemment qu'a été retrouvé en Angleterre un traité datant de cette période<sup>38</sup>, et la compilation de livres de cuisine n'a vraiment débuté qu'à partir de la fin du XIII<sup>e</sup> siècle<sup>39</sup>).

Au cours des dernières années, on a vu se multiplier les livres inspirés soit de l'histoire culinaire européenne telle que des historiens ont pu l'écrire, soit de l'ambiance alimentaire des productions de fantasy les plus populaires, qu'il s'agisse de la série télévisée *Game of Thrones* ou de la franchise de jeux vidéo *La Légende de Zelda*. Il arrive que ces ouvrages puisent à la littérature culinaire médiévale ; mais ils se fient bien plus souvent à ses adaptations récentes et aux mythes qui lui sont attachés. Quant aux ouvrages qui se veulent plus historiques, il convient d'insister sur le fait que beaucoup de ceux qu'on trouve aujourd'hui sur le marché contiennent, pour reprendre la distinction avancée plus haut à propos du livre de Nota Bene et Gastronomgeek, des recettes « d'inspiration médiévale » plutôt que des recettes de « reconstitution médiévale ». Certes, comme le dit avec raison l'historien italien Massimo MONTANARI, reconstruire la « recette authentique » n'est pas possible et l'idée tient même du contresens : en effet, non seulement l'inventivité est au cœur de l'art culinaire et il ne saurait donc jamais exister une recette unique pour un plat donné, mais les recettes médiévales sont elles-mêmes caractérisées par d'innombrables variantes ; si l'on décide de jouer à recréer le Moyen Âge, cela doit donc rester un jeu – mais c'est un jeu qui peut avoir des règles<sup>40</sup>.

Logiquement, c'est sur le tout début de la période médiévale et, plus encore, sur les deux derniers siècles du Moyen Âge qu'ont porté la plupart des tentatives sérieuses de reconstitution de la cuisine médiévale, tant en théorie qu'en pratique, visant à fournir aux mangeurs d'aujourd'hui des recettes plus ou moins faciles à réaliser. Parmi les ouvrages qui jouent selon les règles et s'efforcent d'atteindre, sans perdre le plaisir du jeu, à un certain degré d'authenticité, on peut citer un livre d'Alain DIERKENS et Liliane PLOUMIER sur la « cuisine mérovingienne »<sup>41</sup>, ou encore celui d'Odile REDON, Françoise SABBAN et Silvano SERVENTI, qui offre une sélection de recettes françaises et italiennes des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles<sup>42</sup> : dans les deux cas, les lecteurs se voient offrir un accès aux textes originaux, ce qui est

<sup>37</sup> Carl DEROUX, « Anthime, un médecin gourmet du début des temps mérovingiens », *Revue belge de philologie et d'histoire*, 80/4, 2002, p. 1107-1124.

<sup>38</sup> Giles E. M. GASPER et Faith WALLIS, « *Salsamenta pictavensium* : Gastronomy and Medicine in Twelfth-Century England », *English Historical Review*, 131/6, 2016, p. 1353-1385.

<sup>39</sup> Bruno LAURIUOX, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997.

<sup>40</sup> Massimo MONTANARI, « Medioevo vicino, Medioevo lontano », dans *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Bari, Laterza, 2012, p. 3-13.

<sup>41</sup> Alain DIERKENS et Liliane PLOUMIER, *Festins mérovingiens*, Bruxelles, Le Livre Timperman, 2008.

<sup>42</sup> Odile REDON, Françoise SABBAN et Silvano SERVENTI, *La Gastronomie au Moyen Âge. 150 recettes de France et d'Italie*, Paris, Stock, 1991.



bien sûr un premier gage de sérieux. Dès lors, certains enseignants, parfois aidés de concepteurs professionnels d'ateliers pédagogiques, n'hésitent pas à initier leurs élèves à l'usage d'ingrédients oubliés comme le verjus ou à leur faire découvrir un éventail d'épices beaucoup plus large que celui couramment utilisé de nos jours. De même, des traiteurs et des restaurateurs tentent l'aventure de l'inspiration médiévale : là encore, il est rare que la reconstitution soit d'une grande fidélité aux textes, mais beaucoup s'y adonnent avec un certain sérieux, dans un esprit proche de celui qui préside aux activités de *reenactment* qui sont si populaires aujourd'hui<sup>43</sup>.

Il m'est agréable de rappeler ici que les résultats des reconstitutions les plus minutieuses et les plus convaincantes sont souvent assez plaisants et (sauf exception) tout à fait mangeables. En tout cas, les plats ainsi recréés ne confirment pas sous des palais du début du XXI<sup>e</sup> siècle l'impression d'« affreux salmigondis » qui avait saisi l'historien Alfred FRANKLIN (1830-1917), un des premiers à s'être penché sur les anciens textes culinaires français<sup>44</sup>. De fait, la cuisine aristocratique ou bourgeoise de la fin du Moyen Âge, telle qu'elle ressort des expérimentations faites à partir d'ouvrages tels que le *Viardier* ou le *Mesnagier de Paris*<sup>45</sup>, était relativement légère : les sauces, par exemple, n'étaient pas liées au beurre et à la farine comme nos actuelles sauces béchamel, mais épaissies avec des produits moins gras comme la mie de pain ou la poudre d'amandes. Cette cuisine était également parfumée grâce au large éventail d'épices employées, et elle n'hésitait pas à pratiquer l'aigre-doux et le sucré-salé. C'est donc une cuisine qui plaît aujourd'hui aux amateurs de plats exotiques, et c'est peut-être pour cette raison que l'historien du XIX<sup>e</sup> siècle l'avait trouvée si peu ragoûtante, le goût pour les épices et les contrastes de saveurs ne s'étant finalement (re)développé qu'assez récemment en France. Au bout du compte, cette cuisine sophistiquée de la fin du Moyen Âge – et l'on pourrait en dire autant de celle, tout aussi étonnante et élaborée, de l'Antiquité tardive et des premiers temps mérovingiens – s'avère très éloignée d'un autre cliché médiévaliste qu'Alexandre Astier a plaisamment mis en scène dans la série *Kaamelott*, en particulier à travers le personnage de l'incorrigible gourmand Karadoc proclamant que « le gras, c'est la vie ! » : celui qui voit dans la nourriture médiévale une « *tortore* » essentiellement grasse, presque uniquement composée de charcuterie et de fromage<sup>46</sup>.

<sup>43</sup> Sur le *reenactment*, voir par ex. Martin BOSTAL, « La reconstitution historique du Moyen Âge. Un "loisir sérieux" entre médiévalisme et recherche d'historicité », dans Martin AURELL, Florian BESSON, Justine BRETON et Lucie MALBOS (dir.), *Les médiévistes face aux médiévalismes*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2023, p. 101-111.

<sup>44</sup> Alfred FRANKLIN, *La Vie privée d'autrefois. Arts et métiers, modes, mœurs, usages des Parisiens du XII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, d'après des documents originaux ou inédits*, t. 3 : *La Cuisine*, Paris, Plon, 1888, p. 48.

<sup>45</sup> Sur les livres de cuisine médiévaux, voir Bruno LAURIOUX, *Le règne de Taillevent...*, *op. cit.*

<sup>46</sup> *Kaamelott*, livre II, épisode 76 : « Corpore sano ». Voir William BLANC, « "Le gras, c'est la vie !"... », art. cit.

En conclusion, on redira donc que l'alimentation médiévaliste n'est jamais celle des hommes et des femmes du Moyen Âge. Certes, elle peut s'inspirer de réalités médiévales, ou plus exactement de ce que des médiévistes ont pu en dire ; mais plus souvent encore, elle puise à des représentations médiévalistes déjà existantes, fonctionnant à partir de ce que Gérard CHANDÈS a appelé des « répliqueurs », c'est-à-dire des traits qui se transmettent de production médiévaliste en production médiévaliste sans faire retour aux textes et aux images médiévales<sup>47</sup>. C'est ainsi qu'en bout de chaîne, le médiévalisme peut quasiment se passer de Moyen Âge. Dans le cas de l'alimentation, l'idée même de Moyen Âge peut se retrouver dissociée de ce que l'on sait de cette période et associée à une cuisine « d'autrefois » aux contours chronologiques extrêmement flous : elle renvoie alors à toute nourriture vue comme antérieure à l'urbanisation et à l'industrialisation. Face à cette idée, les auteurs médiévalistes et leurs publics éprouvent des sentiments ambivalents qui, à l'image de la représentation duale du Moyen Âge sur laquelle nous avons ouvert ce chapitre, sont faits de nostalgie, de fascination et de rejet<sup>48</sup>. La fascination nostalgique pour un régime alimentaire qu'on se plaît à imaginer essentiellement carné, très gras et fortement alcoolisé, qui plus est en quantités importantes, peut s'expliquer par le contrepoint que cette image offre au discours médico-sociétal hygiéniste qui fonde le surmoi alimentaire contemporain – un peu sur le modèle de ce qu'on a expliqué plus haut à propos des manières de table. Mais le rejet procède du même discours, le Moyen Âge étant tout aussi bien le temps des maladies, de l'insécurité alimentaire et des produits avariés.

Finalement, les mangeurs contemporains auraient le goût de vivre dans ce Moyen Âge réinventé, à la fois pour goûter à la robuste simplicité des mets « d'autrefois », supposément plus proches de la nature puisqu'ils ne procèdent pas de l'agro-industrie, et pour transgresser sans risque social les prescriptions diététiques et les normes du savoir-vivre ; mais ils voudraient le faire sans en payer le prix, par exemple sans avoir les dents gâtées du paysan Jacquouille dans le film *Les Visiteurs* de Jean-Marie POIRÉ (1993). Le marketing a parfaitement compris ce désir nostalgique mêlé de crainte que nos contemporains associent au Moyen Âge, puisque de nombreuses marques alimentaires recourent à des marqueurs de médiévalité. Pensons aux brasseurs, dont le nombre s'est multiplié depuis vingt ans dans toute la France, y compris hors des régions traditionnellement brassicoles, et qui arborent volontiers des figures médiévales ou perçues comme telles : la duchesse Anne en Bretagne, le dieu Thor en Normandie, Aliénor à Bordeaux, les cathares dans l'Aude, et bien sûr les abbayes (valeur sûre) un peu partout ; mais on sera rassuré d'apprendre que leurs bières sont toutes pasteurisées.

<sup>47</sup> Gérard CHANDÈS, « Répliqueurs visuels et sonores du monde néo-médiéval », dans Vincent FERRÉ (dir.), *Médiévalisme. Modernité du Moyen Âge*, Paris, L'Harmattan, p. 167-175.

<sup>48</sup> Voir le cas du pain étudié par Olivia ANGÉ, « Le goût d'autrefois. Pain au levain et attachements nostalgiques dans la société contemporaine », *Terrain. Anthropologie & sciences humaines*, 65, 2015, p. 34-51.

## TABLE DES MATIÈRES

<i>Introduction : « un » repas médiéval ?</i>	
Jean-Paul Valois	5
Chercheur associé ITEM / Univ. Pau Pays de l'Adour	
<i>Le Sud-Ouest, pays de bien vivre : l'exemple de Damazan</i>	7
Alain Parailous	
Auteur régionaliste, raconteur de pays	
<i>Boire et manger comme au Moyen Âge : représentations et usages contemporains de l'alimentation médiévale</i>	
Alban Gautier	13
Prof. Histoire médiévale, Université Caen-Normandie	
<i>Images de l'alimentation dans l'enluminure gothique</i>	
Gérard Régimbeau	27
Prof. émérite Sciences Info-communication Univ. Valéry/Montpellier 3	
<i>Une histoire de couple : villes et vignobles dans l'Aquitaine médiévale (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)</i>	
Sandrine Lavaud	45
Maitresse de conférences, Université Bordeaux-Montaigne	
<i>L'alimentation par des textes agenais de la fin du Moyen Âge</i>	
Pierre Simon	61
Docteur en histoire médiévale	
<i>Les jardins dans les bastides des Pyrénées-Atlantiques</i>	
Jean-Paul Valois	76
<i>Trouver sa pitance : marchés locaux et approvisionnements alimentaires en France méridionale (vers 1230-vers 1350)</i>	
Judicaël Petrowiste	79
Maître de conférences, Université Paris-Cité	
<i>Annexe. Boire et manger à l'époque des bastides</i>	
Travail collectif Commission Histoire / Fédération Bastides Aquitaine	105
<i>Index. Mots ou expressions d'origine médiévale</i>	122

Dépôt légal 4<sup>e</sup> trimestre 2024

Imprimé  
en octobre 2024  
par ICN - ZI des Saligues  
64300 - Orthez