

Bulletin du centre d'études médiévales d'Auxerre

Numéro 8 (2004)

Varia

Fabienne Ravoire et Anne Dietrich

La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge. Colloque et exposition

La cuisine et la table dans la France de la fin du
Moyen Âge : contenus et contenants du XIVe et
XVe siècles. Centre de recherche et d'étude du
Patrimoine, Sens, 8-10 janvier 2004

Avertissement

Le contenu de ce site relève de la législation française sur la propriété intellectuelle et est la propriété exclusive de l'éditeur.

Les œuvres figurant sur ce site peuvent être consultées et reproduites sur un support papier ou numérique sous réserve qu'elles soient strictement réservées à un usage soit personnel, soit scientifique ou pédagogique excluant toute exploitation commerciale. La reproduction devra obligatoirement mentionner l'éditeur, le nom de la revue, l'auteur et la référence du document.

Toute autre reproduction est interdite sauf accord préalable de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France.



Revues.org est un portail de revues en sciences humaines et sociales développé par le CLEO, Centre pour l'édition électronique ouverte (CNRS, EHESS, UP, UAPV).

Référence électronique

Fabienne Ravoire et Anne Dietrich, « La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge. Colloque et exposition », *Bulletin du centre d'études médiévales d'Auxerre* [En ligne], 8 | 2004, mis en ligne le 21 décembre 2006. URL : <http://cem.revues.org/index941.html>

DOI : en cours d'attribution

Éditeur : Centre d'études médiévales Saint-Germain d'Auxerre

<http://cem.revues.org>

<http://www.revues.org>

Document accessible en ligne à l'adresse suivante : <http://cem.revues.org/index941.html>

Document généré automatiquement le 03 octobre 2009. La pagination ne correspond pas à la pagination de l'édition papier.

© Tous droits réservés

Fabienne Ravoire et Anne Dietrich

La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge. Colloque et exposition

La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge : contenus et contenants du XIV^e et XVI^e siècles. Centre de recherche et d'étude du Patrimoine, Sens, 8-10 janvier 2004

- 1 Les 8, 9 et 10 janvier 2004, un colloque interdisciplinaire s'est tenu à Sens, au Centre de Recherche et d'Étude du Patrimoine (umr 5594 et musées de Sens). Organisé par Fabienne Ravoire (inrap, umr 5594) et Anne Dietrich (inrap, umr 7041), il avait pour objectif de présenter, par le biais d'une approche pluridisciplinaire, un état des lieux de la recherche sur l'alimentation et les manières de la table au tournant du Moyen Âge et de la Renaissance. Avec le renouvellement des données archéologiques et historiques, les arts culinaires, longtemps réservés aux collectionneurs et aux arts décoratifs, s'ouvrent désormais à de nouvelles interprétations. Ce colloque visait ainsi à intégrer l'ensemble des données sur les procédés de cuisine et l'apparition de nouvelles pratiques de la table et des repas. À partir de tous les éléments disposés pour un repas, il a semblé nécessaire d'éclairer les processus techniques d'obtention (fabrication, production) et de diffusion qui ont rassemblé des composantes de divers horizons. Cette vision plus proche des méthodes régressives pratiquées en archéologie cherche à embrasser de façon approfondie la composition d'une table de la fin du Moyen Âge. À cette fin, l'ambition de cette rencontre se limitait volontairement à la reconstitution des processus et à l'analyse de leurs conséquences.
- 2 Le colloque, qui a réuni près de 150 congressistes, s'est déroulé sur 3 jours. Il était articulé en 4 thèmes qui conduisaient de la table au sens large aux contenus et à leur préparation, puis jusqu'aux contenants, en passant par leur fabrication, leur forme et leur fonction.
- 3 La première journée, présidée par Odile Redon (Université de Paris VIII), était consacrée à la table et à la cuisine. Les débats sur la table d'après les données historiques, iconographiques, archéologiques (thème 1), ont été dirigés par Bruno Laurioux (Université de Paris I). Comme une entrée en matière, la première communication cherchait à situer l'espace de la table et de la cuisine dans son acception architecturale (Philippe Ory, architecte). Les sources iconographiques, nombreuses pour cette période, permettent de visualiser cet espace, le mobilier utilisé, les plats consommés ainsi que les manières de la table. Danièle Alexandre-Bidon (ehess), outre un exposé des exemples les plus significatifs pour la période considérée, mettait en évidence les transformations opérées dans le champ des représentations à partir du XVI^e siècle et soulignait toutes les réserves qu'il convient d'avoir en tête en utilisant ce type de sources, celles-ci s'attachant le plus souvent à la représentation d'une idéologie aristocratique pouvant être éloignée de la réalité sociale des populations bourgeoises et paysannes. Les trois communications suivantes étaient dédiées aux arts de la table au travers des sources archéologiques. Elles ont montré, par les exemples de trois contextes aristocratiques, le château du Louvre sous le règne du roi Charles V, le château de son frère Jean de Berry à Mehun-sur-Yèvre (Cher) et enfin celui des vicomtes de Melun à Blandy-les-Tours (Seine-et-Marne). le décalage existant bien souvent entre le faste connu ou supposé d'une table princière et celui plus ordinaire révélé par les objets, les restes animaux et végétaux retrouvés dans les poubelles de ces châteaux. Ainsi pour Mehun, Philippe Bon (Ville de Mehun) a mis en évidence que le mobilier retrouvé désignait plus le cadre de vie de la domesticité du château, en particulier les objets en relation avec la table, que le quotidien des princes qui y ont résidé, Jean de Berry au XIV^e siècle puis le roi Charles VII au XV^e siècle. Une confrontation avec le mobilier de table retrouvé dans le comblement des fortifications de la ville met en évidence la qualité du

vaisselier, distinct en cela de celui de la domesticité des princes. Catherine Brut (Ville de Paris) a présenté les nombreux dépotoirs mis au jour à Paris, dans l'enceinte du château médiéval du Louvre qui ont livré, entre autres choses, un mobilier de table abondant, composé de vaisselle en terre cuite. où la qualité côtoie l'ordinaire. de verrerie et de rare vaisselle en étain. Marie-Claire Coste (Service départemental d'archéologie de Seine-et-Marne) a fait le point sur les apports d'une recherche pluridisciplinaire effectuée sur des latrines des XV^e-XVI^e siècle du château seigneurial de Blandy-les-Tours. L'étude de l'alimentation végétale d'une part, grâce à l'analyse des graines et des pollens présents dans les restes fauniques et de la vaisselle en terre cuite et de la verrerie d'autre part met en évidence des traits qui sont significatifs de milieux sociaux élevés (consommation de plantes et fruits recherchés comme les figues, le coing ou la myrte, utilisation de verrerie italienne, de nombreuses coupelles en grès du Beauvaisis). Cependant, on peut appréhender ici les limites inhérentes au caractère aléatoire du remplissage d'un dépotoir à un temps "T". Y font défaut des marqueurs plus significatifs d'un milieu social élevé, par exemple certains fruits recherchés au XVI^e siècle comme les melons, les dattes, les nèfles, les oranges et citrons, le grand gibier, la vaisselle en faïence et métal.

4 Jean-Olivier Guilhot (Service régional de l'archéologie de Bourgogne) a dirigé ensuite la discussion consacrée à la préparation des repas (thème 2). L'intervention de Benoît Clavel (Inrap) sur les conserves de poissons dans le nord de la France et leur confection, connue par les sources écrites françaises et italiennes du bas Moyen Âge, mettait en avant les problèmes de conservation des aliments. Un éclairage singulier a été porté par Nicolas Thomás (Inrap) sur les dispositifs de distillation employés par les apothicaires mais également par de nombreux particuliers qui utilisaient des eaux distillées dans certaines préparations culinaires. La confection du repas médiéval présentée par Odile Redon a mis en évidence les processus techniques menant de la préparation à la cuisson, et dans lesquels intervenait une gamme de récipients fonctionnels adaptés à des modes de cuisson, conditionnés avant tout par la maîtrise du feu. Trois communications ont abordé l'apport des comptes d'approvisionnements seigneuriaux à l'histoire de la cuisine et des arts de la table. Bruno Lauriou (Université de Paris I), en soulignant l'importance indiscutable de ce type de source à l'histoire de l'alimentation. qui complète les données fournies par la fouille et par l'étude des livres de cuisine. a développé trois exemples : celui de la consommation des œufs, très importante et paradoxalement très mal connue ; celui des variations qu'entraîne l'abstinence ; et enfin la hiérarchie des mets. Patrick Rambourg (Université de Paris VII), au travers du très riche fonds d'archives de la confrérie Saint-Jacques-aux-Pélerins à Paris. l'une des plus importantes à la fin du Moyen Âge. a présenté le repas tout à fait spécifique qui était célébré annuellement en l'honneur de son saint patron. Comportant régulièrement et de façon abondante de la viande de bœuf et de veau ainsi que du vin, ce banquet demandait une organisation financière, matérielle et humaine considérable. Pauline Moirez (Archives nationales), utilisant la comptabilité de l'Hôtel du roi de la fin du XIV^e siècle, a dégagé une organisation des repas poussée à sa plus haute expression avec des "offices" de bouches institués et des procédures d'approvisionnement dans lesquelles intervenaient également des listes du matériel culinaire utilisé. Enfin, autre regard sur l'alimentation médiévale, celui de l'anthropologue Estelle Herrscher (Université de la Méditerranée) qui, au moyen des analyses isotopiques effectuées sur la population d'un cimetière grenoblois durant trois siècles, du début du XIII^e au début du XVI^e siècle, a montré que l'évolution et l'amélioration de l'état sanitaire des individus, perceptibles aux XIV^e et XV^e siècles, témoignaient d'un changement dans le régime alimentaire désormais plus riche en protéine animale.

5 La première partie de la seconde journée était réservée à la production alimentaire végétale et animale (thème 3) et le débat dirigé par Odile Redon. La présentation de l'étude carpologique (12 000 semences et fruits) d'un dépotoir au château de Blandy-les-Tours, par Marie-France Dietsch (umr 6566), a montré qu'un bailli se nourrissait aussi bien de céréales que de fruits

du jardin. Bien sûr, la diète se compose également de viandes et, d'une façon générale, les découpes y deviennent nettement plus précises. Benoît Clavel a exposé la synthèse des résultats obtenus dans 71 sites du nord de la France. Une large étude de 500 000 ossements animaux a apporté un nouvel éclairage sur la triade du bétail : bœuf, mouton et porc. En effet, la fin du Moyen Âge se caractérise par la présence accrue du veau, de la viande de mouton (et non plus uniquement la laine), et du porc frais (réservé au seigneur et aux villes), des salaisons et du bœuf (concernant les campagnes) et de la volaille (pour les jours de manque). L'aurore du XVI^e siècle voit se développer l'alimentation à base de poissons marins et l'utilisation des abats. Le sud de la France a été évoqué par des sites toulousains et du Rouergue. Isabelle Rodet et V. Forest (Inrap) ont ainsi rappelé l'apport de la chasse (cerf, lapin et lièvre) pour la haute bourgeoisie. De riches marchands consommaient des oiseaux et même du dindon (mentionné dès 1541). Les artisans de la périphérie se nourrissaient de bécasse, de palombes et de perdrix. Marie-Thérèse Lorcin (Université Lyon II) a analysé, à partir de 6 000 testaments foreziens des XIV^e et XV^e siècles, la place de la consommation alimentaire, où la viande (notamment de porc) intervient de manière prépondérante. Enfin, les boissons ont été abordées par l'emploi du vin avec un souci d'ostentation et une grande variété de récipients étudiés par Sylvie Maleret et Sandrine Lavaud (Université de Bordeaux III). L'équipe de Paul Benoît (Université de Paris I) et Karine Berthier (Université de Paris I) a montré l'évolution de la production de la bière. D'abord limitée au cercle domestique, elle se développe en fonction d'une exploitation commerciale, où elle remplace la cervoise.

6 En deuxième partie de journée ont été engagées les communications traitant des contenants (thème 4), sous la direction de Joëlle Burnouf (Université de Paris I). Les contenants les plus luxueux, confectionnés en métal, aussi bien que les plus humbles, taillés dans le bois, ont été évoqués. Il a ainsi été possible d'observer les caractéristiques formelles et parfois techniques qui liaient certains de ces matériaux. Les rapports entre vaisselle d'apparat et vaisselle d'usage, au sein du vaisselier en métal, ont été analysés par Catherine Arminjon (Direction générale du patrimoine) et Philippa Glanville (Waddeston Manor) en ce qui concerne le Moyen Âge, et par Michèle Bimbenet-Privat (Archives nationales) pour la Renaissance. Le point de vue choisi ici a été le croisement des données issues des sources écrites, des documents graphiques et des quelques objets encore conservés. À la Renaissance, la distinction n'est pas toujours aisée entre les divers types de vaisselle, si ce n'est par le décor. Thierry Crepin-Leblond (Musée de Blois) a évoqué la complexité et l'organisation du décorum de la table princière de la Renaissance, en soulignant la part des pièces d'orfèvrerie, des pièces luxueuses en céramique, dans l'ostentatoire du repas. Paul Benoît et Colombine Steck (Université de Paris I) ont fait le point sur la production de marmites en métal au XV^e siècle. Cet objet particulièrement présent dans les sources écrites et dans les trouvailles archéologiques semble avoir joué un rôle particulièrement important dans les pratiques culinaires, comme l'attestent les nombreuses copies en céramique. Maîtrisant mieux la métallurgie du fer grâce à l'apport de la force hydraulique, ces récipients désormais en fonte ont certainement amélioré la conduite de la cuisson des denrées. La vaisselle en bois, selon Anne Dietrich, est restée très longtemps utilisée pour la préparation en cuisine. Elle était aussi employée pour la table. Comme sur les lieux de travail, on déjeunait souvent sur les genoux, en faisant usage de pièces communes, comme l'écuelle et la cuillère. Cependant les processions des mets et les présentoirs comportent des pièces de prestige en bois reprenant les décors à la mode.

7 Trois communications ont porté sur la verrerie. Bruce Velde (École Normale Supérieure) a proposé un schéma d'évolution de la composition de la verrerie qui oppose la verrerie potassique de tradition française à la verrerie calcique de tradition allemande, au XV^e siècle. Au XVI^e siècle, l'adoption de verre sodique en France s'est faite progressivement par l'introduction de soude d'importation et par des phénomènes de mode (goût pour la verrerie méditerranéenne sodique). James Motteau (Université de Tours) a dressé un panorama de

l'évolution de la verrerie de table, composée de verres à tige puis à pied et de bouteilles et flacons. Si, au XIV^e siècle, la verrerie peut présenter des spécificités régionales, à partir du XVI^e siècle la tendance est en revanche à l'uniformité, malgré des poches de résistances dans les régions d'influence germanique. Le XV^e siècle constitue une période de transition dont l'étude reste encore à faire. Danièle Caluwé (Université de Bruxelles) a mis en lumière l'existence d'une verrerie opaque, obtenue par l'adjonction de plomb et d'étain, divergeant en tout point de la recherche de limpidité de la plupart des verriers de la Renaissance. Ce type d'objet, retrouvé dans plusieurs sites archéologiques, est resté très présent dans le duché de Brabant et en Hollande jusqu'au XVIII^e siècle. Ces verres, destinés à agrémenter la table, étaient réservés à une clientèle aisée.

- 8 Ce thème s'est poursuivi dans la journée du samedi, sous la direction d'Élisabeth Faure-Boucharlat (Direction de l'archéologie) le matin, et Frans Verhaeghe (Université de Bruxelles) l'après-midi. Il était orienté sur le mobilier céramique. Sept synthèses régionales ont mis en valeur à la fois la spécificité des vaisseliers régionaux et leur évolution du XIV^e au XVI^e siècle : Frans Verhaeghe pour les Flandres, Marie-Christine Lacroix (Service archéologique de Noyon) et Sandrine Mouny (Université de Picardie) pour la Picardie, Fabienne Ravoire (inrap) pour l'Île-de-France, Anne-Marie Flambard-Héricher (Université de Normandie) pour la Normandie, Yves Henigfeld (inrap) pour l'Alsace, Philippe Husi (Université de Tours) pour la région Centre, Alban Horry (inrap) pour la région lyonnaise. En complément, quelques participants ont présenté des travaux sous la forme de poster : Corinne Goy (inrap) et David Billoin (inrap) sur la céramique en Franche-Comté, Françoise Labaune (inrap) sur la céramique de la place Saint-Anne à Rennes, Ivan Lafarge et Annie Lefèvre (Service archéologique de Seine-Saint-Denis) sur celle du village médiéval de Tremblay-en-France.
- 9 En fin de journée, les différents présidents de séance et les organisatrices ont été invités à conclure ces journées qui ont réuni un public nombreux et passionné. Les organisatrices se sont félicitées d'avoir atteint les objectifs visés. Tous ont apprécié la richesse et l'intérêt des communications et la variété des thèmes embrassés. En conclusion, Frans Verhaeghe soulignait que ce colloque interdisciplinaire avait démontré que les sources archéologiques n'étaient pas un complément des sources écrites mais avaient la même valeur scientifique et, qu'à ce titre, elles entraient dans le champ de compréhension de l'histoire du Moyen Âge.
- 10 À l'issue du colloque, un grand nombre de personnes a assisté à la visite de la cathédrale, proposée par Denis Cailleaux (Université de Bourgogne, Dijon/UMR 5594).
- 11 En continuité avec les propos du colloque, une exposition. "Vaisselle et ustensiles de table et de cuisine à la fin du Moyen Âge en Bourgogne et Île-de-France". s'est tenue au Musée de Sens, du 7 janvier au 7 mars 2004. Elle a proposé un large panorama de mobilier culinaire utilisé en Île-de-France et en Bourgogne entre le XIV^e et le XVI^e siècle. Un large éventail d'objets fabriqués dans des matériaux variés. bois, céramique, verre et métal. a ainsi illustré les domaines de la préparation culinaire, de la cuisson et de la table, en vigueur chez les plus humbles comme chez les plus riches. Une grande partie de ces collections est issue de découvertes archéologiques. Tous ces objets proviennent des musées bourguignons de Sens, Auxerre, Chalon-sur-Saône, Tournus, Beaune et des musées parisiens du Louvre, du Musée national de la céramique de Sèvres, du Musée national de la renaissance d'Écouen, des collections du Service régional de l'archéologie d'Île-de-France et du Service départemental d'archéologie de Seine-et-Marne.

Pour citer cet article

Référence électronique

Fabienne Ravoire et Anne Dietrich, « La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge. Colloque et exposition », *Bulletin du centre d'études médiévales d'Auxerre* [En ligne], 8 | 2004, mis en ligne le 21 décembre 2006. URL : <http://cem.revues.org/index941.html>

Droits d'auteur

© Tous droits réservés
