

La nourriture au Moyen Âge, l'art d'en mettre plein la vue

● Du XIII^e au XV^e siècle, on mangeait baleines, dauphins, paons et tout était question de hiérarchie. L'exposition au château de Chillon nous raconte de passionnantes histoires culinaires.

ISABELLE BRATSCHI
isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

«Dis-moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es», maxime de l'épicurien du XVIII^e siècle Brillat-Savarin. Au Moyen Âge, il est d'usage de montrer ce que l'on mange, de préparer de copieux festins pour affirmer sa classe sociale. Tout est codé, tout est hiérarchisé. Des oignons aux oiseaux, de la terre au ciel, du noir au blanc, les paysans ne mangent pas la même chose que les aristocrates. C'est ce que l'on appelle la «grande chaîne de l'être» que les



Photos: Yvain Genevay

philosophes médiévaux ont emprunté à Pline l'Ancien dans son traité «Histoire naturelle». Une encyclopédie en trente-sept volumes qui ordonne l'univers de manière verticale.

Et si nous commençons par la partie inférieure, la terre, réservée au peuple, aux paysans, aux gens de peu! Les plantes à bulbe, oignons ou ails, se situent tout au bas de l'échelle. Elles sont suivies par celles dont on

consomme les racines, navets ou carottes, puis les feuilles, tels les épinards ou les choux.

L'eau vient en deuxième position, selon ce même principe de graduation. On débute avec les crustacés qui rampent au fond de la mer, puis on remonte vers les poissons pour terminer avec les baleines et les dauphins susceptibles de nager en surface. Nul ne dit si ces deux espèces étaient bonnes à déguster. «Dans cette classification, il y a quelques exceptions assez amusantes, précise Lise Leyvraz Dorier, responsable de la communication du château de Chillon. Les castors sont assimilés aux poissons car ils sont amphibies et parce que leur queue est dans l'eau.»

L'exercice se complique avec la provenance des poissons et les mythes qui leur sont liés. «Les plus vigoureux, tels les saumons, capables de remonter les rivières, deviennent des symboles de puissance et sont réservés aux nobles. Il en va de même pour la pêche lointaine, le turbot qui provient de la mer. Les pauvres se contentaient des poissons du lac, carpes ou truites.»



Reconstitution du festin en l'honneur de l'union de Louis Ier de Savoie et Anne de Lusignan, dans la salle des armoiries du château de Chillon.

Viennent ensuite les quadrupèdes. Le porc occupe le rang inférieur car il fouit la terre pour trouver de quoi se nourrir. Suivent le mouton et le veau. «Même dans les viandes, il y avait cette hiérarchie de la hauteur, reprend Lise Leyvraz Dorier. Le dos était meilleur que la cuisse.»

Derniers cercles, l'air et le feu. Les oiseaux les moins estimables sont ceux qui touchent l'eau, tel le canard, alors que rien n'égale ceux qui volent au plus haut du ciel, l'aigle ou le faucon, car ils se rapprochent de Dieu. Et l'animal suprême, celui impossible à chasser et encore moins à manger, le légendaire phénix qui renaît de ses cendres. «Le feu est convoité par les nobles qui préféraient tout ce qui était rôti et non bouilli dans l'eau», précise la commentatrice.

Pain noir et pain blanc

Dans cette intention d'étaler sur la table sa position sociale, rien n'est laissé au hasard. Sur-tout pas les couleurs, là aussi très hiérarchisées. Plus c'est blanc, plus c'est noble. Plus c'est coloré, plus c'est exotique. «Le pain noir était réservé aux marchands, aux paysans et aux gens du peuple, le blanc pour les fortunés, précise Lise Leyvraz Dorier. Les épices étaient une valeur marchande luxueuse, comme le poivre, le safran, le gingembre, provenant de pays lointains. Il fallait concocter des repas colorés pour en mettre plein la vue.»

C'est le cas du banquet donné en l'honneur du mariage de Louis Ier de Savoie, comte de Genève et d'Anne de Lusignan, princesse de Chypre, en 1433. Un festin reconstitué dans la salle des armoiries du château de Chillon. Au menu, sangliers, dauphins sous sel, raies en caméline, oies grasses, faisans, perdrix et lapins en sauce dorée. Sur les plateaux, les paons ou les cygnes déjà cuits sont reconstitués avec leurs plumes, présentés à l'assemblée avant d'être dégustés. Un véritable spectacle qui s'étend sur deux jours. Une manifestation de la prodigalité et de la richesse du duc. Et là aussi, il existe toute une hiérarchie de la table. La quantité et la qualité des mets servis diminuent à mesure que l'on s'éloigne du centre de la table d'honneur.

On l'aura compris: l'exposition sur l'histoire médiévale de la table, sur les us et les coutumes alimentaires de la cour de Savoie et à Chillon du XIIIe au XVe siècles, est passionnante. Peut-être un brin trop didactique car la plupart des informations sont données sur des panneaux. Mais chaque premier dimanche du mois, le parcours se fait plus gourmand avec des visites en costume d'époque et dégustation de verrines médiévales à la façon de Maître Chiquart, le fameux cuisinier du duc Amédée VIII de Savoie. Baleine ou castor?



À VOIR

«L'eau à la bouche», château de Chillon, Veytaux (VD), jusqu'au 28 avril 2019. Ouvert tous les jours. www.chillon.ch

Les légumes de jadis: des gourdes, mais pas de patates



On mangeait des légumineuses (doliques mongettes, vesces), des cucurbitacées (gourdes ou calebasses) ainsi que certaines

fleurs, comme des lys, des roses ou des glaïeuls. Tomates, pommes de terre ou haricots étaient inconnus en Occident.

Les trois doigts de la main ou des cuillères en bois



Ces cuillères en bois, datant du Moyen Âge tardif, proviennent des fouilles menées au château de Chillon par Albert Naef, archéologue cantonal, entre 1895 et 1909. À l'époque, les aliments sont saisis avec les trois premiers doigts de la main ou portés à la bouche par la pointe d'un couteau ou grâce à une cuillère.

De l'eau aromatisée au début et à la fin du banquet



Une œuvre d'art pour se rincer les doigts. Cet aquamanile en cuivre du premier quart du XIVe siècle représente un buste de jeune homme richement vêtu. Ce récipient est muni d'un bec verseur inséré sur le diadème du personnage. Il en sortait de l'eau aromatisée pour se laver les mains au début et à la fin d'un banquet.

Le saviez-vous?



● AU MOYEN ÂGE, durant un banquet, il n'y avait pas d'assiettes sur la table mais des tranches de pain

appelées «tranchoirs». Le mot «co-pain» désignait le voisin de table avec lequel on partageait son pain.



● AU MOYEN ÂGE, la table était une simple planche de bois posée sur des tréteaux.

On pouvait donc la monter («dresser») pour les repas et la démonter.



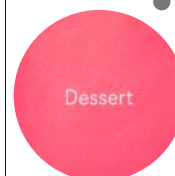
● AU MOYEN ÂGE, le mot «toster» signifiait «rôtir, griller». Lorsque l'on voulait célébrer quelqu'un, on plaçait

une tranche de pain grillée et épicée au fond d'un verre de vin dans lequel chaque invité buvait avant la personne honorée. Une première expression est alors apparue: «toster la santé de quelqu'un».



● AU MOYEN ÂGE, les épices, appelées «espices», étaient très chères et précieuses car elles

venaient par bateaux de pays lointains. Par exemple, 500 grammes de safran valaient autant qu'un cheval. On se servait donc souvent des «espices» comme monnaie d'échange pour payer des taxes.



● AU MOYEN ÂGE, la «desserte» était l'un des nombreux services dans un menu de banquet. Après les plats rôtis, on apportait

un assortiment d'aliments sucrés et salés, comme des flans ou des fromages. Ceux-ci lançaient le signal de la dernière partie du banquet avant la «sortie» de table des invités.