DIANA GRADU
"Al. Ioan Cuza" University of Iaşi

CODES ALIMENTAIRES EUROPEENS AU MOYEN AGE, ARCHETYPES ET ARGUMENTS DU POUVOIR

Abstract: The main food systems of the High Middle Ages (XI – XIIth centuries) are limited to the dominant classes and to the producing class. The present study is centered on Western Europe, with its most powerful countries of the period: France, England, Italy, Germany, Spain, the Netherlands. Frugality of hermit, splendour of the prince, need of the warrior, feminine delicacy are the authorities that mark out the medieval social context and establish mealtime behaviour rules. Bread, wine, meat, vegetables, fruit, cheese, spices and water are sine qua non components of our analysis and represent the major elements of the nutritional code, as an argument of the power.

Keywords: code, nutrition, medieval, power, Europe

«*Aujourd'hui nous eûmes d'abord des cerises et du pain très blanc… Puis on nous a servi des fèves fraîches cuites dans le lait, des poissons et des écrevisses, des timbales d'anguilles* ». Le récit de Salimbene de Parme, chroniqueur du XIIIe siècle, continue sur le même ton[1], et il faut avouer que notre post-modernité se déclare vaincue devant ce festin. En plus, il s'agit d'un repas maigre, offert à Saint Louis au couvent des frères mineurs de Sens. Ce genre de texte détruit les préjugés sur une époque révolue et dont l'héritage est, sans conteste, non négligeable. L'étendue de ce legs est vaste, profonde et méprisée par nos contemporains. Une extrémité en serait la gastronomie – quoique ce terme paraisse inconcevable pour le XIIIe siècle – l'autre la formation des habitudes alimentaires, dictée par les nécessités de survivance.

Certes, l'examen de la nutrition mène à des conclusions pertinentes si l'on s'impose des limites temporelles et géographiques. J'envisage donc le plein Moyen Age (XIe - XIIIe siècles) et l'Europe Occidentale, avec les pays les plus forts de l'époque : France, Angleterre, Italie, Allemagne, Espagne, Pays-Bas. Ces frontières d'analyse sont suggérées par la bibliographie même. D'autres territoires européens ont traversé plus tard la période en question, faute de conditions historiques favorables, problème qui ne constitue pas le sujet de l'étude qui suit.

L'autre tentation, à laquelle je succombe, est de faire une analyse au niveau vertical, entre repas de prince et repas de paysan, en réservant une place à part à l'obtention de la gloire céleste – *via cibi* – et aux représentants de Dieu sur terre.

Refaire le trajet inverse, du *ketch-up* au *verjus*[2] n'est pas facile et c'est une démarche sujette à des spéculations. Il y a plusieurs facteurs qui déterminent ce parcours. Les conditions

[1] «[…] du riz au lait d'amande avec de la poudre de cannelle; des anguilles grillées avec une sauce excellente; des tartes et du fromage blanc, et les fruits habituelles, servis noblement et en abondance» *(Cronica*, éd. Bari, 1966, I, p. 322, *apud* Massimo Montanari, *La Faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Seuil, 1995, p. 27).

[2] « Suc acide extrait de certaines espèces de raisin, ou de raisin cueilli vert » (*le Petit Robert de la langue française*, 2008, version électronique). Les explications de Jean-François Revel sont encore plus enrichissantes : «Le verjus est un fond acide que l'on préparait à l'avance de diverses manières, soit avec une herbe acide comme

BDD-A21766 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.34 (2026-11-13 12:49:47 UTC)

économiques, le contexte social, les systèmes alimentaires sont, comme tout phénomène qui appartient à l'humain, esclaves et rois du changement. Les opinions selon lesquelles le Moyen Age rejoint l'Antiquité, au niveau alimentaire, ne sont pas dépourvues d'arguments. En voici quelques exemples: le mélange du sucré et du salé, la cuisson au four, le goût pour les épices, retrouver la saveur et l'emploi des sauces, la récréation du ragoût, etc.[3]

Après les famines du début du XIe siècle il y a quelques processus annonciateurs d'un renouvellement : défrichements, croissance de la superficie cultivée, frappe de monnaie, multiplication des échanges commerciaux et réorganisation des liens familiaux. La croissance démographique est visible entre 1000 et 1350. La population européenne augmente de 12 millions à 35,5 millions (la France triple sa population, pendant la même période, ainsi que l'Allemagne et les Pays-Bas). Ce fait entraîne un nouvel ajustement de la communauté. La famille, constituée d'un assez grand nombre de membres pendant l'époque carolingienne, se réduit. Les rapports sont fondés non seulement à partir du sang, mais aussi de la clientèle, de la dévotion, de la dépendance ou bien de la fraternité, de l'association ou de l'intérêt. L'augmentation de la population et la re-position par rapport à la terre et à ses propriétaires déclenchent d'autres ressorts, de nature économique cette fois-ci. On cherche de nouvelles terres pour cultiver le pain journalier. À part les défrichements, les assèchements, le fait de creuser des canaux, de tracer des chemins ou de planter des arbres, les gens de l'époque s'évertuent à inventer. Ils renoncent à l'araire romain pour le remplacer par la charrue à roues. Conséquence immédiate : une meilleure exploitation et plusieurs récoltes par an. Sur les terres ainsi valorisées prospèrent les céréales nécessaires à la confection du pain: blé, seigle, mil. L'orge et l'avoine sont destinées aux élevages. La vigne joue un rôle non négligeable dans l'économie de l'époque, tenant compte du fait que le vin était considéré comme un aliment important et un apport sérieux de calories pour le repas quotidien. Les potagers, soient-ils monastiques ou seigneuriaux, varient les mets. Les fruits sont encore, pour longtemps, produits de luxe. Certes, pas tous, car les offres du terroir sont très goûtés par le peuple, tandis que les fruits exotiques n'embellissent que les banquets des riches et des forts[4].

Frugalité d'ermite, faste du prince, nécessité du guerrier, délicatesse féminine sont les instances qui jalonnent le contexte social médiéval et établissent les règles du comportement à table. D'une part, l'Église, par la voix des prêtres, prônait le mépris du corps, l'ascèse, le renoncement au plaisir, fût-il culinaire ou sexuel. D'ailleurs, pour les moines du Moyen Âge, le plaisir du goût supposait l'exaltation du corps, donc luxure, et finalement, péché. Ce mépris dépassait les limites du corporel, en mettant en péril la vie même des dévots. L'anachorète syrien qui court le risque de mourir de faim, car il ne sait faire la différence entre plante nuisible et plante nourrissante, en est l'exemple le plus connu. Le salut lui vient d'une chèvre, qui choisit pour lui les plantes à consommer. Ces moines, nourris des textes des *Evangiles,* rêvent à Saint Jean, qui vivait de sauterelles et de miel sauvage. D'autre part, l'idéal guerrier louait la beauté corporelle, la force, la virilité. Dans ce monde, la beauté masculine était signe de puissance. Pour l'entretenir, il fallait bien manger. Celui qui tenait le coup à table, en avalant plat après plat et en buvant avec joie, méritait le respect de la communauté. La capacité de dévorer des plats - carnés, en principal - sans lever les yeux de son assiette était la garantie de la victoire. Dans la *Chanson de Guillaume*, le protagoniste, vaincu, se « restaure » d'une épaule de sanglier, d'un paon rôti, d'un grand pain et de deux gâteaux. Son épouse,

l'oseille, soit avec du citron, soit, lorsque le citron était trop cher, avec du jus de raisin vert. » (Jean-François Revel, *Un festin en paroles*, Paris, Tallandier, 2007, p. 124).

[3] Voir, à ce titre, Jean-François Revel, *op. cit*, p. 120 et *sq*.

[4] Il est intéressant de signaler que, du point de vue étymologique, « riche et fort » est une expression tautologique. Riche vient du francique *riki*, qui signifiait *fort*.

BDD-A21766 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.34 (2026-11-13 12:49:47 UTC)

Guiburc, mécontente, lui reproche l'appétit plutôt de vainqueur que de vaincu. Pour ce qui est des paysans, je pourrais les nommer «la classe productrice». Elle était située en marge des cercles dominants, n'osant jamais à déployer tant de force ou de faste, mais, en même temps, en se permettant de franchir les normes religieuses trop strictes[5].

Les principaux systèmes alimentaires sont circonscrits aux couches dominantes et à la classe productrice. Chacun a son système alimentaire et sans m'y attarder, j'en tracerai les caractéristiques:

Les nobles concentrent leur repas sur la viande. Derrière cette habitude existent plusieurs explications: d'une part, ils y sont poussés par leurs préoccupations (la chasse) et par leurs besoins physiques. Un guerrier qui va au combat, la plupart de son temps, doit alimenter sa force et entretenir sa résistance. En plus, manger de la viande, du pain blanc et boire du vin, signifie dans ce monde afficher un faste introuvable autrement. C'est aussi le besoin de sécurité qu'éprouve l'homme médiéval, la peur de disette et de famine. Les 'dirigeants' de cet univers doivent livrer une image de plénitude, de sûreté et, paradoxalement, de finesse. C'est quoi d'ailleurs la préférence pour les plats fins, richement épicés, pour les viandes rares? Le bon pain (à l'époque, le pain blanc prévalait contre tous les autres types de pain) et les vins fins accompagnaient la viande et avaient la même fonction : être signe de différenciation[6]. La consommation de fruits, de légumes et d'épices est, du point de vue de la fréquence, beaucoup plus modeste. Les fruits offerts par les terroirs étaient trop ignobles, les «exotiques» étaient trop chers, même pour les seigneurs. Quant aux deux autres produits – légumes et épices – les premières constituaient la nourriture de la classe productrice, les deuxièmes coûtaient une fortune et exigeaient du temps de procuration. Les produits laitiers et les fromages ne présentaient pas d'intérêt pour la classe «carnée». L'homme n'est-il pas, en fait, un être de chair? Les merveilles et les bienfaisances du fromage blanc et du lait doivent attendre le XXe siècle pour être reconnues.

Quant au *clergé* (prêtres et moines) les choses sont un peu différentes, grâce à la doctrine chrétienne et à la norme imposée par celle-ci. Les membres de la communauté religieuse se nourrissaient selon le rythme des jours maigres et des jours gras. Cette fois-ci, c'est l'idéal ascétique qui prévaut: o*ra et labora* et ne pas donner cours à ses envies. Ce qui reste sont les légumes, le pain noir et l'eau. Un système opposé à la triade viande, pain blanc, vin. C'est vrai que les grandes occasions sont généreuses avec les moines aussi, mais ils ne vivent pas pour manger. La richesse, si enviée, des monastères (Cluny, par exemple) tire ses ressources d'une bonne exploitation et d'une administration appropriée des terres. L'histoire du convers qui veut entrer dans les ordres des cisterciens afin de manger «*du pain blanc, et souvent*» ne reste qu'une histoire.

Pour la *masse paysanne*, c'est la soupe le plat le plus fréquent, qui change de couleur selon la saison. La seule exception en est l'immolation du cochon en décembre, pour fêter le Noël, dont les produits tiennent presque toue l'année. .Le pain est différent, mélangé de plusieurs céréales – blé dur, orge, seigle, épeautre – *vilissima torta* est aujourd'hui produit de luxe. Dans les régions montagneuses, les paysans utilisent le fromage en tant que substitut de la viande. L'ancêtre de la *polenta* était un bouillon fait de plusieurs légumes, de mil, orge, avoine, d'herbes, et, parfois, de lard et de viande. Le maïs arrive plus tard en Europe.

[5] Dans une nouvelle du XIIIe siècle, le vieux paysan Helmbrecht recommande à son fils régime de farineux, car le poisson et la viande sont le privilège des nobles. La réponse de son fils me fait sourire : « Bois donc de l'eau, mon père, moi je veux boire du vin, et mange de la bouillie, moi je veux au contraire manger ce que l'on appelle le poulet rôti » (*apud* Massimo Montanari, *op. cit*, p. 83).

[6] A. M Bantier écrit sur le pain sexuel (*colyphium*) en forme de membre viril, cité par Juvénal, et dont les gladiateurs se nourrissaient afin de récupérer leurs forces, après les luttes. C'est un héritage ignoré par l'Occident chrétien. Le pain est accaparé par la nouvelle mystique.

BDD-A21766 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.34 (2026-11-13 12:49:47 UTC)

- *Le pain*

Panem nostrum quotidianum
Danobis hodie nobis

Aux yeux de l'homme médiéval le pain est un aliment de premier ordre[7]. Son rôle est d'autant plus grand que, à partir du XIe siècle, il commence à se généraliser pour toutes les classes. Quand même les différences y subsistent.

L'homme de cette époque vit hanté par la peur de mourir de faim, de n'avoir plus le pain, soit-il d'orge ou de grains, mélangé avec des légumes ou fait de blé pur. Si le pain manque, c'est la disette[8].

Le pain du Moyen Age était assez différent par rapport au notre, quant à la forme, la couleur, le poids. D'habitude, le pain était rond. Il y avait de grands pains (jusqu'à un kilo ou plus) ou de petits pains ou pains individuels. Pour la couleur on a pain blanc, pain bis et pain noir. Le pain à base de farine de froment est le meilleur, réservé aux riches. Les paysans n'en mangent jamais, ni même pour le repas de fête.

On ne peut parler de pain sans dire un mot sur le pain azyme, cuit sans levain. C'est un pain liturgique, issu de la tradition hébraïque, mais aussi celui qui sert à la confection des hosties. Les *oblatae* médiévales sont les pains bénis utilisés pendant l'office, ou bien des pains portés en offrande dans les lieux de pèlerinage.

- *Le vin*

Considéré longtemps comme produit de luxe, le vin ne siégeait au plein Moyen Âge que sur la table des grands. Au moins le vin de bonne qualité. Vers la fin de l'époque, le vin faisait le plaisir du peuple dans les tavernes. Il était apprécié en tant que nécessaire accompagnateur de la viande et des fêtes. Mais les regards concernant ce produit sont différents. D'une part, on disait qu'on buvait beaucoup au Moyen Âge et que c'est là que résidait la puissance. D'autre part, l'ordre religieux méprisait l'ivresse et même bannissait ceux qui s'y rendaient facilement. La valeur symbolique du vin – le sang du Christ: "*Ceci est mon sang, le sang de l'alliance*" (Marc, 14, 24) – doit être révélée à côté de celle du pain. Les premiers commentateurs chrétiens ont vu dans l'eau changée en vin, lors des Noces de Cana, un symbole eucharistique. La grille de lecture appliquée à l'épisode de la *Vie de Saint Remi*, écrite par Hincmar de Reims, où Clovis boit d'une fiasque de vin bénite par l'évêque Remi, et, par la suite, remporte la victoire contre Alaric, doit être la même: le vin est l'un des symboles du christianisme. Et pourtant, les moines boivent de l'eau. C'est le signe du renoncement au monde civilisé et le retour à un état de nature plus approprié à leur condition. Parfois, lors des fêtes liturgiques ou des grandes occasions, ils boivent du vin. Avec modération, car la mesure était l'une des vertus chrétiennes, héritée de l'Antiquité grecque et latine. Le vin est sérieusement concurrencé par la bière, boisson préférée des Francs. En fait, le système latin, fondé sur le blé, le vin, l'huile d'olive et le poisson croise le modèle germanique, composé de viande, de graisse et de bière.

- *La viande*

[7] Les poèmes homériques définissent les hommes «mangeurs de pain».
[8] La disette pouvait atteindre le paroxysme. Je laisse de côté les manifestations d'anthropophagie, le manque du pain en était une preuve suffisante: «Beaucoup extrayaient un sable blanc, semblable à de l'argile, et le mélangeaient à la quantité disponible de farine et de son, pour en faire des miches et tenter aussi par ce moyen d'échapper à la faim» (Raoul Glaber, *apud* Massimo Montanari, *op. cit.*, p. 72).

BDD-A21766 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.34 (2026-11-13 12:49:47 UTC)

Associée au vin, tant pour le repas journalier des riches, tant pour le repas de fête des pauvres, la viande occupe une place prépondérante dans l'économie gastronomique moyenâgeuse. Elle est la valeur alimentaire par excellence. Avant de prendre en considération le binôme *terra et silva*, les forêts étaient les réservoirs majeurs de nourriture. Malheureusement, les façons de la conserver manquaient. Par contre, les céréales (le mil, par exemple), résistaient beaucoup mieux et longtemps. Le privilège d'avoir chaque jour de la viande fraîche au repas n'était réservé qu'à Charlemagne.

On mange de la viande de porc et de bœuf, des volailles et du poisson, et, plus rarement, du gibier. La chasse, occupation préférée, apportait soit du gros gibier – sangliers, cerfs, chevreuils, daims – soit du petit – lapins, lièvres, renards. Les oiseaux n'étaient pas épargnés : faisans, perdrix, cailles, pigeons. Le gibier aquatique se trouvait plus rarement encore, mais il était très apprécié (hérons et cygnes sauvages, par exemple). A part sa fonction nutritionnelle, il offrait beaucoup plus de diversité que la viande des bêtes ordinaires. La chair en était fine et préférée par les dames. La viande procurée à la suite d'une chasse apportait non seulement de quoi manger mais, de surcroît, du renom. C'était une garantie de la force, de l'application et du courage[9]. La viande ainsi procurée était mangée rôtie ou grillée, et, de temps en temps, épicée.

Pour les paysans, la viande de porc était conservée (salée ou fumée), constituant parfois un complément pour les légumes. Le cochon, immolé à la veille de Noël, formait une réserve pour toute l'année. Certes, l'homme médiéval ne connaissait pas la valeur et la saveur de toutes les viandes et méprisait ce que nous estimons aujourd'hui (le bœuf).

Une place importante y retrouve, pourtant, le poisson, en tant que substitut de la viande proprement dite. Il ne faut pas oublier la valeur symbolique (le poisson, distinction des premiers chrétiens). Le clergé médiéval y fait recours, surtout les jours de carême. Le poisson reste pour les palais fins, surtout lorsqu'il est frais. Le repas de Perceval au Roi Pêcheur en est une preuve.

- *Le fromage*

La consommation de fromage n'était pas, à l'époque médiévale, tout aussi abondante et importante qu'aujourd'hui, au moins en France ou en Italie. C'était plutôt une nourriture de pauvre, méprisée par les seigneurs. Il est une sorte de substitut, sans noblesse, de la viande. A peine vers le XVe siècle le fromage commence à se faire apprécier. On en mangeait beaucoup dans les zones productrices: Normandie, Bretagne, le nord de l'Italie. Les produits laitiers étaient rares et ignobles. Le beurre, faute de mieux, remplaçait l'huile d'olive, spécifique au sud de l'Europe.

- *Les légumes*

La société foncièrement rurale du XIIe siècle n'offrait pas de choix au niveau de la nourriture. Sauf la chasse, à laquelle les gens du peuple n'avaient trop d'accès, les domaines où ils s'exerçaient étaient réduits. Ils se contentaient principalement des produits de la terre. Les légumes étaient assez nombreuses sur les tables campagnardes. Choux, oignons, carottes, fèves, pois - chiches, lentilles, navets, épinards, poireaux, ail composaient, le plus souvent, ensemble ou individuellement, les plats paysans. Dans les forêts on trouve de quoi compléter la cueillette: champignons, asperges, cresson. Le mode de préparation débouchait le plus

[9] Le commentaire de Massimo Montanari, *op. cit.*, est à retenir: "C'est surtout dans la culture des couches dominantes que cette valeur primaire de la viande est ressentie et affirmée avec force. Elle prend à leurs yeux une valeur de symbole du pouvoir, elle devient l'instrument qui permet de bâtir l'énergie physique, la vigueur et la capacité de combattre: autant de qualités qui constituent la première légitimation du pouvoir» (Massimo Montanari, *op. cit*, p. 30).

BDD-A21766 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.34 (2026-11-13 12:49:47 UTC)

souvent sur une soupe; parfois on faisait bouillir les légumes pour accompagner la viande. Le ragoût disputait, du point de vue de la fréquence, la première place avec le potage. La notion de vitamine n'existait pas à l'époque, elle ne faisait pas partie du code alimentaire. Le peu qui restait, car l'organisme ressentait certains besoins nutritionnels, était extrait des fruits.

- *Les fruits*

Les fruits jouissaient d'encore moins de renommée que les légumes. On n'avait l'habitude ni de les cultiver, ni de les procurer par importation. Les gens de l'époque consommaient l'offre du terroir: raisins, pommes, noix, châtaignes. De temps en temps, sur la table des nobles, apparaissaient des fruits rares: figues, grenades ou dattes. Ils étaient considérés comme produit de luxe, à cause de leur saveur exquise et de leur difficulté de procuration. Dans les textes, le peuple et le clergé sont décrits amateurs de fruits, mais d'habitude l'auteur se limite à mentionner le nom générique, sans en donner des détails. Les règles de consommation étaient strictes, comme si certains fruits portaient l'étiquette «réservé». Toute transgression était sévèrement punie.

- *Les épices*

L'imaginaire des épices est assez consistant au Moyen Age, lié à leur origine exotique et lointaine. L'Orient, terre mystérieuse et inconnue à la plupart, exerce une fascination non dissimulée. Si les Romains désignaient les territoires inconnus par la formule «*hic sunt leones*», de même, l'homme médiéval pouvait nommer l'Orient «*hic sunt species*». Les épices les plus convoitées étaient le poivre, le clou de girofle, la noix de muscade. Le poivre avait, à un moment donné, la même valeur que le pain. Le menu peuple utilisait sa variante, pour relever le goût des plats: les plantes aromatiques; le basilic, le fenouil, le laurier, le thym, la marjolaine ou la sauge faisaient office de saveurs exquises.

Pour ce qu'il y a de l'utilisation des épices ou des plantes aromatiques par le clergé, les documents n'en disent pas beaucoup. On pourrait supposer qu'ils mettaient des épices dans leurs plats sans exagérer, et qu'ils préféraient plutôt les plantes aromatiques, en raison de leur facilité de procuration.

- *L'eau*

J'ai commencé cette 'liste de fréquence' des aliments au Moyen Âge par le pain. J'aimerais la finir avec l'eau, en tant que matière vitale.

Par sa simplicité et par sa pureté l'eau renvoie aux origines, à un temps paradisiaque, non perverti par les mœurs. C'est bien ce que pensent les ermites moyenâgeux quand ils se retirent de ce monde. Manger des fruits sauvages et des racines et boire de l'eau sont transformés en exercice spirituel. L'eau invite à apaiser la soif directement à la source et remercier Dieu pour son don. L'eau signifie l'humilité et le renoncement aux vanités de ce monde. Elle peut être un signe de pauvreté délibérée ou la pauvreté même.

Les mécanismes qui réunissent ces acteurs du rituel alimentaire à table sont intéressants et complètent l'image de l'époque. Pendant le Moyen Âge le repas (avec sa variante fastueuse, le banquet) constituait le moyen le plus éloquent pour exprimer une relation, pour la fonder ou pour la renforcer. Manger et boire ensemble (surtout entre les seigneurs et princes ou bien entre les hautes autorités ecclésiastiques) valaient la signature d'un accord de paix. Dans la gamme des moyens de communications non verbale, le repas permettait de faire connaître les décisions, les innovations ou les changements[10]. Le rythme des fêtes exprimait la continuité des liens. On célébrait les nouvelles alliances fussent-elles

[10] Voir Gerd Althoff, 1996, p. 306-307

BDD-A21766 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.34 (2026-11-13 12:49:47 UTC)

mariages ou soutien à la guerre. Il faut dire que l'essentiel n'était pas le contenu du repas, mais bien le fait d'être ensemble. Le repas remplissait avec succès un rôle social dans la vie de la communauté. Tous les registres qu'on a inventoriés en sont touchés. Si les nobles, chevaliers et princes, fêtaient les alliances, les adoubements, les investitures, les victoires, les autres se conformaient plutôt au rythme canonique. Les grandes fêtes religieuses donnaient l'occasion à la célébration. Dans les couvents, les raisons pour se réunir autour d'un bon vin et d'un repas n'étaient pas rares. Sauf les fêtes imposées par la religion, on s'y assemblait pour boire et manger à la mémoire des défunts, afin d'entretenir leur souvenir. Vers les XIe – XIIe siècles les seigneurs et les princes utilisaient les banquets au profit de leur puissance. C'était un signe de domination et un instrument de recruter de nouveaux vassaux. La fête courtoise va se compliquer avec le temps, n'étant pas tout simplement un repas riche mais aussi une occasion de confrontation – joutes, tournois – dans le même but de renforcer le pouvoir et d'affirmer la prééminence de l'un sur l'autre.

Toute fête supposait une «mise en scène»[11], déployée par l'hôte en honneur de ses invités, ou bien dans le dessein de servir de modèle. C'est l'exaltation du pouvoir personnel et le lieu parfait (le public) d'expression d'une prodigalité qui dépassait parfois les limites d'un repas. Les seigneurs offraient des cadeaux aux musiciens ou aux pauvres.

Du point de vue symbolique, la table du seigneur signifie la domination de la nature par l'homme. En réunissant sur sa table oiseaux, quadrupèdes et poissons et puis les fruits de la terre, l'homme prétend toucher la totalité de l'univers. Tout est là et il le maîtrise. Cette représentation est beaucoup plus fréquente que les idéaux d'humilité et de frugalité fixés par la doctrine chrétienne.

La littérature courtoise met l'accent sur l'hospitalité, sur les divertissements, sur la quantité et la qualité des mets, sur leur arrangement. On arrive, vers le XIe siècle, à déployer un luxe inouï. Les couverts étaient en métaux précieux (or ou argent), les nappes étaient finement brodées. On commençait à constituer des services de vaisselle, de présenter les plats sous des cloches en argent, et même à disposer sur la table des gobelets et des couverts pour chaque hôte. Les couverts ne représentaient pas la même chose qu'aujourd'hui, tenant compte du fait que la fourchette à deux dents commence à être utilisée, au XVe siècle, en Catalogne.

La lecture des savoir-vivre récents m'a fait observer que les normes ont perduré jusqu'à nous. Elles sont presque les mêmes: il faut se laisser servir, ne pas être glouton, ne pas tendre la main vers les plats, ne pas claquer les lèvres; il ne faut pas gratter les dents avec le couteau ou parler à la bouche pleine. Le fil conducteur de ces normes et leur évolution mènent de l'abandon de la promiscuité et de l'exhibition des comportements physiques vers une civilité individualisée. L'homme partage le repas et pour cela il est nécessaire qu'il soit convenable à table: à savoir, ne pas gêner l'autre, lui laisser la liberté de mouvement et le plaisir d'une bonne nourriture.

Tout changement au niveau du comportement est dicté par le progrès économique et par une certaine aisance implicitement acquise. L'utilisation des couverts et le passage vers l'assiette sont deux phénomènes à retenir. Celle-ci remplace les gros morceaux de pain. La nappe était, au début, absente. Avec le temps elle devient une obligation de la part d'un hôte qui se respecte. De même, il faut offrir de l'eau, pour se laver, au début et à la fin du repas.

Pour les gens du Moyen Âge se tenir convenablement à table était affaire d'auto-contrôle, d'auto - contrainte et d'introspection. Ces trois pratiques se rapportent aux gestes, à

[11] Au début, le peu d'espace dans les maisons imposait la table mobile, d'où l'expression «mettre la table». Il n'y avait pas dans le logis, une place assignée au repas en commun. La famille et/ ou les convives se réunissaient dans la grande salle, qui, après le repas servait comme abri à tout le monde, surtout autour du feu.

BDD-A21766 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.34 (2026-11-13 12:49:47 UTC)

la tenue et aux paroles. Il est banni de dire des choses tristes, grossières ou vulgaires à table. Les mauvaises nouvelles n'y étaient pas annoncées[12].

L'excès est mal vu, en dépit des coutumes moyenâgeuses qui invitent les convives à bien boire et à bien manger. Les manuels de bienséance de plus tard condamnent eux aussi l'excès, de quantité (il ne faut pas manger beaucoup), ou de qualité (il ne faut pas non plus être trop capricieux). L'invité a l'obligation de manger tout ce qu'on lui offre, afin de ne pas importuner son hôte. Car, si quelqu'un arrête de manger et/ou fait de commentaires inadéquats, il coupe l'appétit des autres. Le repas est embelli, de temps en temps, par la présence des femmes. Dans la société courtoise, elle est capitale et on voit souvent les dames du Moyen Âge prenant la parole pendant la fête. Avec le temps leur présence va s'effacer.

Les codes alimentaires proposés par l'Europe médiévale restent des arguments forts du pouvoir. Pourtant, ils ne sont pas les seuls. Ou bien, ce pouvoir n'est pas soutenu par la nourriture, en tant qu'unique élément définitoire de l'époque. Il nous reste, plus que certaines habitudes – identiques, modifiées, enrichies – une *forma mentis* précieuse et insaisissable parfois, grâce à laquelle nous pouvons porter le regard sur nous-mêmes avec clémence et largesse.

Bibliographie sélective :

1. G. Althoff, *Manger oblige: repas, banquets et fêtes* in *Histoire de l'alimentation*, Paris, Librairie A. Fayard, 1996, sous la direction de J.-L. Flandrin et M. Montanari, p.305-315
2. *Autremen*t, série Mutations, no 108/ septembre1989, *Plaisirs et angoisses de la fourchette*
3. *Autrement*, série Mutations / Mangeurs, no 154/ mars 1995, *Mille et une bouches*
4. A. M. Bantier, *Pain et pâtisserie dans les textes médiévales latins antérieurs au XIIIe siècle in Manger et boire au Moyen Âge*, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982), tome 1, *Aliments et société*, Les Belles Lettres, 1984, p.39-49
5. J. O. Benoist, *Le Gibier dans l'alimentation seigneuriale (XI - XVe siècles)* in *Manger et boire au Moyen Âge*, p. 74-82
6. A. Bourreau, *Le Calice de Saint Donat. Légende autorité et argument dans la controverse hussite (1414-1415*) in *Médiévales* no 16/17 / 1989, P.U.U. Saint-Denis, 1989
7. D. Buschinger, *La Nourriture dans les romans arthuriens allemands entre 1170 et 1210* in *Manger et boire au Moyen Âge*, p. 377-389
8. G. Comet*, Dur ou tendre? Propos sur le blé médiéval in Médiévales*, *Médiévales* no 16/17 / 1989, P.U.U. Saint-Denis, 1989, p. 103 –112
9. A. Cortonesi, *Autoconsommation et marché: l'alimentation rurale et urbaine au bas Moyen Âge* in *Histoire de l'alimentation*, p. 419-431
10. N. Elias, *La Civilisation des mœurs*, Paris, Calmann Lévy, 1998
11. J.-L. Flandrin, C. Lambert, *Fêtes gourmandes au Moyen Âge*, Paris, Imprimerie Nationale, Editions, 1998
12. J. Le Goff*, La Civilisation de l'Occident médiéval*, Paris, Flammarion, 1997
13. M. Montanari, *La Faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Editions du Seuil, 1995
14. M. Montanari, *Les Paysans, les guerriers et les prêtres: image de la société et style de l'alimentation in Histoire de l'alimentation*, p. 295-303
15. J.-C. Mühlethaler, *De la frugalité de l'ermite au faste du prince: les codes alimentaires dans la littérature médiévale* in *Manger*, Editions Payot, Lausanne, 1996
16. A. Planche, *La Table comme signe de la classe. Le témoignage du comte d'Anjou (1316)* in *Manger et boire au Moyen Âge*, p.239-241

[12] "Le *self control*" va jusqu'à dissimuler d'éventuelles malaises ou douleurs" (D. Romagnoli, 1996, p. 521).

BDD-A21766 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.34 (2026-11-13 12:49:47 UTC)

17. J.-F. Revel, *Un Festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours,* Paris, Tallandier, 2007
18. A. Riera-Melis, *Société féodale et alimentation* in *Histoire de l'alimentation*, p.397-417
19. D. Romagnoli, *Guarda no sii vilan: les bonnes manières à la table* in *Histoire de l'alimentation*, p. 511-523
20. A. Rowley, *À table ! La fête gastronomique*, Paris, Gallimard, 1994
21. M. Sot, *Mépris du monde et résistance des corps aux XIe et XIIe siècles* in *Médiévales* no 8/1985, P.U.U. Saint -Denis, 1985
22. J. Verdon, *Les loisirs au Moyen Âge*, Paris, Tallandier, 1980

BDD-A21766 © 2014 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.34 (2026-11-13 12:49:47 UTC)